

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY - Mięso i wędliny

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - MIĘSO I WĘDLINY

Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane mięso i wędliny były w **klasie A**, a w szczególności powinny być:

- a) całe, **świeże nie mrożone z bieżącej produkcji, kraj pochodzenia POLSKA**
- b) zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, skóra bez przebarwień które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- c) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne, mocne przebarwienia.

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od menu i ilości żywionych osób.

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 4 x 5)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kol. 6 x 7)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Boczek wędzony extra mięso bez obróbki termicznej, wędzony zimnym dymem, bez skóry	kg	8					
2	Filet z piersi indyka bez skóry, chrząstek, bez kości, bez przebarwień	kg	80					

3	Filet z indyka wędzony - filet indyka wędzony o soczystej i ściślejszej konsystencji z delikatnymi naturalnymi przyprawami, (krojony w plastry)		30				
4	Filet z piersi kurczaka klasa A bez skóry, kości, chrząstek, bez przebarwień	kg	120				
5	Karkówka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemno różowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa	kg	20				
6	Kiełbasa podgórska -mięso wieprzowe 75%,mięso wołowe 15%, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu	kg	60				
7	Kiełbasa podwawelska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista	kg	10				
8	Kiełbasa szynkowa mięso wieprzowe z szynki, grubo rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,	kg	20				

	<i>konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista (krojona w plastry, pakowana próżniowo)</i>							
9	Kiełbasa sucha drobiowa (krojona w plastry, pakowana próżniowo) mięso drobiowe, grubo rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	20					
10	Kiełbasa półsucha wieprzowa (krojona w plastry, pakowana próżniowo) mięso wieprzowe grubo rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	20					
11	Kiełbasa swojska – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona.	kg	12					
12	Kurczak cała tusza –świeży oczyszczony, skóra bez przebarwień	kg	10					
13	Parówka wieprzowa min. 90g mięsa na 100g produktu, bez MOM, fosforanów i wypełniaczy, wyrób homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa	kg	50					

	szarzielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki; wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.							
14	Pasztet pieczony wiejski - zawartość mięsa min. 80%, zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	12					
15	Półdewiczki wieprzowe , bez dodatku tłuszczu i przerostów, część tylnej półtuszy wieprzowej – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrowki i do tylnej części schabu	kg	16					
16	Schab b/k extra bez kości - część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemno różowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja-jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty	kg	24					
17	Szponder wołowy z kością - mięso otrzymywane z rozbioru młodych sztuk pocięte na paski, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, po miażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno	kg	3					

	<i>różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy</i>							
18	Szynka konserwowa wieprzowa –min.80% mięsa (pokrojona w plastry, pakowana próżniowo)	kg	24					
19	Szynka kulka surowa b/k wieprzowa, drobno-włóknista, miękka, soczysta odłuszczone bez skóry, tylnia część półtuszy bez dolnego i części środkowego odcinka kończyny tylnej, barwa ciemno różowa zapach swoisty konsystencja jedrna.	kg	100					
20	Szynka wiejska - swojska bez konserwantów powyżej 80% mięsa na 100g produktu, (pokrojona w plastry, pakowana próżniowo), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa – charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego.	kg	60					
21	Udka z kurczaka - podobnej wielkości, oczyszczone, umyte , świeże, bez przebarwień	kg	100					
22	Udziec z indyka bez skóry, bez kości, bez przebarwień	kg	24					
						Razem wartość brutto		

.....
(Podpis osoby uprawnionej)