

.....  
(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	<b>Boczek wędzony</b> extra mięso bez obróbki termicznej, wędzony zimnym dymem, bez skóry	kg	25					

2	<b>Filet z piersi indyka</b> bez skóry, chrząstek, bez kości, bez przebarwień	kg	80					
3	<b>Filet z indyka wędzony</b> - filet indyka wędzony o soczystej i ścisłej konsystencji z delikatnymi naturalnymi przyprawami, (krojony w plastry)	kg	25					
4	<b>Filet z piersi kurczaka</b> klasa A bez skóry, kości, chrząstek, bez przebarwień, oczyszczony	kg	150					
5	<b>Karkówka wieprzowa b/k</b> - 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	50					
6	<b>Kiełbasa glogowska</b> - kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, 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	<b>Kiełbasa podwawelska</b> - 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	50					
8	<b>Kiełbasa szynkowa</b> mięso wieprzowe z szynki, grubo rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych	kg	25					

	<i>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 (krojona w plastry, pakowana próżniowo)</i>							
9	<b>Kiełbasa sucha drobiowa</b> (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	15					
10	<b>Kiełbasa półsucha wieprzowa</b> (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	35					
11	<b>Kiełbasa swojska</b> – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona.	kg	60					
12	<b>Kurczak cała tusza</b> –świeży oczyszczony, skóra bez przebarwień	kg	10					
13	<b>Parówka wieprzowa</b> 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	kg	100					

	<p><i>jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: 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.</i></p>							
14	<p><b>Paszтет pieczony wiejski - zawartość</b> 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.</p>	kg	20					
15	<p><b>Poładwiczki wieprzowe</b>, bez dodatku tłuszczu i przerostów, część tylnej półtuszy wieprzowej – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki i do tylnej części schabu</p>	kg	30					
16	<p><b>Schab b/k extra bez kości</b> - 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-jedrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty</p>	kg	60					
	<p><b>Szponder wołowy z kością</b> - mięso otrzymywane z rozbioru młodych sztuk pocięte na paski, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez</p>	kg	8					

<b>17</b>	<i>przekrwień, po miazdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno 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>							
<b>18</b>	<b>Szynka konserwowa wieprzowa</b> –min.80% mięsa (pokrojona w plastry, pakowana próżniowo)	kg	10					
<b>19</b>	<b>Szynka z fileta konserwowa</b> –min.80% mięsa (pokrojona w plastry, pakowana próżniowo)		6					
<b>20</b>	<b>Szynka kulka surowa</b> b/k wieprzowa, drobno-włóknista, miękka, soczysta odtuszczona bez skóry, tylnia część półtuszy bez dolnego i części środkowego odcinka kończyny tylnej, barwa ciemno różowa zapach swoisty konsystencja jędrna.	kg	300					
<b>21</b>	<b>Szynka wiejska</b> - 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	35					
<b>22</b>	<b>Udka z kurczaka</b> - podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, świeże, bez przebarwień	kg	250					
<b>23</b>	<b>Udziec z indyka</b> bez skóry, bez kości, bez przebarwień	kg	60					
<b>24</b>	<b>Zrazówka</b> - szynka wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona min. 80% mięsa.	kg	10					

---

	<i>Razem wartość brutto</i>			
--	-------------------------------------	--	--	--

.....  
(Podpis osoby uprawnionej)