

## zał. nr 1a formularz cenowy - opis przedmiotu zamówienia

## CZĘŚĆ 1 - mięso, produkty mięsne, wędliny i drób. Wykaz produktów spożywczych

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Stawka podatku VAT	Cena jednostkowa netto	Cena jestkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4x7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Filet z piersi kurczaka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	kg	800				
2	Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa	kg	400				
3	Kości drobiowe – korpus bez skrzydła	kg	300				
4	Kości wieprzowe – kulinarne, świeże	kg	500				

5	Łopatką - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, 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	1800				
6	Polędwiczki wieprzowe- część tylnej półtuszy wieprzowej, długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki, a w tylnej części do schabu	kg	500				
7	Słonina - podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji.	kg	300				
8	Smalec	kg	300				

9	Schab bez kości - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty	kg	500				
10	Szynka drobiowa (wędlina)- smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa drobiowego, 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,	kg	100				

11	Szynka wieprzowa (wędlina) (różne rodzaje) –bez konserwantów smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, 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,	kg	200				
12	Udka z kurczaka – podobnej wielkości, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	kg	1500				
13	Udziec z indyka - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	kg	300				
14	Szpoder wołowy - część mięsa znajdująca się nad mostkiem, otaczająca dolny odcinek żeber, poprzerastane warstwami tłuszczu	kg	40				

15	Skrzydółka z kurczaka - białe mięso, charakteryzujące się dużą soczystością, ciemnoczerwoną barwą oraz średnią zawartością tłuszczu.	kg	100				
16	Parówki - produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: barwa mięsa: jasnoróżowa: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wyczuciem przypraw. Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 70%, woda, sól, przyprawy naturalne.	op	400				

SUMA

Uwaga! Należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.