FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Dostawa mięsa i wędlin

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACUNKOWA	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	STAWKA VAT	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	300					
2	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	300					
3	Drób - skrzydło z indyka ze skórą i kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa , gat. I	kg	10					
4	Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól , kl.I	kg	10					
5	Wędlina drobiowa (polędwica z indyka , kurczak gotowany , i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95 %mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	80					
6	Wędlina wieprzowa - szynka gotowana, (plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	10					
7	Wędlina wieprzowa - baleron gotowany (plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	10					
8	Wieprzowina - schab bez kości, karkowy, (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	10					
9	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy , bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	10					
10	Wieprzowina - szynka bez kości , kulka i zrazówka , (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa , gat. I	kg	10					
11	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa gat. I	kg	30					
12	Wędlina wieprzowa - schab pieczony (plasterkowany lub w kawałku) zwyprodukowany z min. 100% mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	80					

13	Tuszka kurczaka zagrodowego bez podrobów do samodzielnego porcjowania lub przyrządzania w całości zawierająca wszystkie elementy - chude piersi, soczyste udka i skrzydełka oraz szyję i skórki, (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa , gat. I	kg	**10**					
14	Podudzie z kurczaka-pałka, porcje z kurcząt ze skórą i kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa minimalna waka 110g, gat.I	kg	**150**					
15	Kiełbasa gruba - o wysokiej jakości mięsa wieprzowego, głównie z szynki (85% składu) baton wydłużony, walcowaty, ze skórką w kolorze ciemnobrązowym z odcieniem wiśniowym. Powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku. Końce obustronnie zawiązane przędzą. Produkt naturalny bez konserwantów, ulepszaczy i wzmacniaczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju wędliny, gat. I	kg	**10**					
16	Kiełbasa cienka wieprzowa, średnio rozdrobniona , wędzona i parzona, w osłonce jadalnej,) o zawartości min 95% mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, bez dodatków takich jak:glutaminiany, barwniki , fosforany, gat. I	kg	**10**					
17	Wędlina drobiowa - filet pieczony z indyka- (min. 100% mięsa), bez MOM, bez fosforanów, bez wypełniaczy	kg	**80**					
18	Wędlina wieprzowa - polędwica sopocka (plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	**80**					
19	Goleń wołowa bez kości (pręga wołowa) - ze środkowej części przedniej lub tylnej nogi, (mięso świeże, nie mrożone), wyraziście czerwone, poprzerastane dużą ilością nieregularnie ułożonej tkanki łącznej, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa gat. I	kg	**10**					
20	Biała kiełbasa,średnio rozdrobniona, smak i zapach swoisty dla wyrobu, w ocenie organoleptycznej, zachowana świeżość. Towar nie mrożony, z odpowiednim terminem ważności. Min. 80% zawartości mięsa wieprzowego w 100g produktu.	kg	**10**					
		WARTOŚĆ						