

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik nr 1a, do zapytania ofertowego na 2020 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Ryczałtowa cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł	Szacunkowe wynagrodzenie netto zł	Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Boczek wędzony, parzony, paski - bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	200					
2.	Filet z piersi kurczaka - pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego.	kg	850					
3.	Filet z piersi kurczaka – zmielony – Pozbawiony skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	450					
4.	Karkówka wieprzowa - bez kości, w całości, świeża - 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 ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla	kg	300					

	każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).						
5.	Karkówka wieprzowa - zmielona - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	200				
6.	Kielbasa głogowska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), 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, Środek konserwujący- sól pekująca. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	200				
7.	Kielbasa wiejska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), 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, Środek konserwujący- sól pekująca. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	300				
8.	Kurczak cały - oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze 1500g.	kg	400				
9.	Łopátka - 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, Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	300				
10.	Łopátka- zmielona - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji,	kg	300				

	termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).						
11.	Schab ekstra 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 ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny-przezroczysty. Z chowu polskiego.	kg	600				
12.	Udko z kurczaka – bez piór, bez grzbietu, 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. Z chowu polskiego.	kg	1200				
13.	Filet z udźca indyka - mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	100				
14.	Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka - bez kości część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odłuszczone, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	300				
15.	Szynka surowa wieprzowa- zmielona barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	300				
16.	Filet z indyka - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	150				

17.	Boczek surowy mielony i w całości- bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa charakterystyczna dla boczku surowego. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	40				
18.	Kielbasa wiejska pieczona - smak i zapach charakterystyczny do danego asortymentu, aromatyczny charakterystyczny dla wędzonek, 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, Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	120				
19.	Szynkowa- 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, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	70				
20.	Polędwica Sopocka- bez konserwantów, 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, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	70				
21.	Szynka Swojska- 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, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	100				
22.	Szynka z beczki - 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, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	40				
23.	Żeberka-paski - mięso świeże, zapach i barwa typowa dla danego	kg	70				

	asortymentu. Z chowu polskiego.						
24.	Poładwiczki wieprzowe ekstra – świeże, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, jednolity soczysty mięsień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	400				
25.	Mięso wołowe rosolowe- antrykot, szponder. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	40				
26.	Wołowe ekstra bez kości (pieczeń) - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	150				
27.	Ligawa wołowa ekstra - Tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	100				
28.	Kości schabowe wędzone barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, Z chowu polskiego	kg	60				

OGÓŁEM:

Słownie netto.....zł

Słownie bruttozł

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz.U. 2016 poz.1154).

.....
(Imię i Nazwisko wykonawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, stosowna pieczęć)