

FORMULARZ CENOWY

załącznik nr 1/1 do ogłoszenia SP16.261.13.2017

.....
(pieczęć Wykonawcy)

CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (4x5)	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 6 + VAT)	Nazwa produktu, asortyment (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
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, chów polski, nie moczony,	kg	40					
2	Karkówka wieprzowa, bez kości, 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 każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, mięso z chowu polskiego,	kg	114					

3	<p>Schab 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</p>	kg	158					
4	<p>Filet z indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, z chowu polskiego, nie moczone,</p>	kg	127					
5	<p>Udka z kurczaka – podobnej wielkości, o wadze od 20 -30 g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi,</p>	kg	160					
6	<p>Szynka wieprzowa 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, odtłuszczony, 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</p>	kg	278					

7	<p>Kielbasa wiejska - 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, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,</p>	kg	65					
8	<p>Żebro wołowe – odcięte z przedniej części ćwiartki tuszy wołowej, z dużą ilością kości, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, kolor czerwony, mięso z chowu polskiego</p>	kg	11					