



Nazwa Wykonawcy:

Zadanie nr 8 „Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne”

Kod CPV – 15111000-9

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	VAT %	Wartość brutto
1.	Schab • świeży • bez kości • ekstra jakość I • powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań • barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy • barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym • powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna	kilogram	25			5%	

	• niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni • zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego • bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy						
2.	Lopatka • świeża • bez kości • ekstra jakość I • powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań • barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy • barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym • powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna • niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni • zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego • bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy	kilogram	40			5%	
3.	Wołowina • Świeża, bez śladów zanieczyszczeń • bez kości • ekstra jakość I • zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego • barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowoiśniowej; dopuszczalne zmatowienie, • bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia • konsystencja jędrna i elastyczna	kilogram	15			5%	

	• niedopuszczalny zapach obcy						
4.	Poławdwica • wieprzowa • świeża • bez kości • ekstra jakość I • powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań • barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy • powierzchnia tkanki mięśniowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna • niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni • zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wieprzowego • bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy	kilogram	30			5%	
5.	Wędłina • Wieprzowa • Typ Gotowana • Ekstra Jakość I • Zawartość mięsa min 80% • Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub okrągła • Powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej • Konsystencja dość ścisła, krucha • Na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego • związanie plastrów o grubości 3mm dobre • dopuszczalna marmurkowatość • nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien	kilogram	10			5%	

	• Barwa na powierzchni mięsa - jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej, mięsa - różowa do ciemnoróżowej • Tłuszczu - biała do lekko różowej • Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego • Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy						
6.	Kielbasa • Wieprzowa • Szynkowa • Zawartość mięsa min. 80% • Ekstra Jakość I • Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm • powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej • osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu • niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki • Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione	kilogram	9			5%	
7.	Wędlina • Wieprzowa • Typ polędwica sopocka • Pakowana próżniowo • Zawartość mięsa min. 80% • Batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm • Powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej	kilogram	10			5%	

	• Osłonka ściśle przylegająca do farszu • Niedopuszczalna barwa szarzielona • Zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy							
	RAZEM						X	

Podpis elektroniczny, zgodnie z SWZ:

Całkowita wartość netto: _____ PLN, słownie _____

Całkowita wartość brutto: _____ PLN, słownie _____