FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY *Załącznik 4.2*

(pieczęć Wykonawcy)

Grupa III – MIĘSO, WĘDLINY Kod CPV: 15130000, 15100000

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidy-wana ilość | Stawka podatku VAT | Cena jedn.netto | Cena jedn. brutto | Wartośćnetto(kol. 4 x 6) | Wartośćbrutto(kol. 4 x 7) |
|  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Filet z piersi kurczaka, świeżymięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych . | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 2 | Kiełbasa zawierająca powyżej 90% mięsasmak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu mono sodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kurczak cały **–** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 4 | Łopatkaczęść 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 | 700 |  |  |  |  |  |
| 5 | Schab bez kościczęść 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 | 300 |  |  |  |  |  |
| 6 | Szynka wieprzowa bez kościczęść 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. | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 7 | Udka z kurczakapodobnej 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 | 320 |  |  |  |  |  |
| 8 | Wołowina z/k- mięso kruche i soczyste z części grzbietowej, nieco poprzerastane tłuszczem, o barwie czerwonej, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa świeżego bez oznak psucia. | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 9 | Żeberka wieprzowe paskimięso z kością, pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | suma |  |  |  |  |

…………..….............................................

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