

.....  
Pieczęć adresowa firmy

Załącznik nr 1 do SIWZ

Znak sprawy: SP49-26.1.2017

**Część nr 1 Mięso i przetwory mięsne**

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przybliżone zapotrzebowanie w okresie 12 m-cy	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość sumaryczna netto [zł]	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość sumaryczna brutto [zł]	Uwagi / Producent
Numery kolumn			1	2	3	4	5	7
Sposób obliczania					1x2= 3		1x4=5	
1	Filet z indyka	kg	700		0		0	
2	Filet z kurczaka	kg	800		0		0	
3	Kielbasa biała surowa (nie mniej niż 85% mięsa, nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu)	kg	80		0		0	
4	Kielbasa śląska (nie mniej niż 85% mięsa, nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu)	kg	200		0		0	
5	Kurczak kl. I	kg	300		0		0	
6	Łopatka cielęca b/k	kg	100		0		0	
7	Łopatka wieprzowa b/s, b/k, b/t	kg	650		0		0	

8	Mięso mielone wieprzowe z łopatki gat.I(nie więcej niż 20% tłuszczu) op.vacum nie mniej niż 1kg	kg	750			0	0
9	Mięso z udźca z indyka b/s, b/k	kg	500			0	0
10	Podudzia z kurczaka	kg	700			0	0
11	Polędwica wieprzowa( wędlina) zawartość mięsa min.85%, zawartość białka min.16g w 100g produktu	kg	65			0	0
12	Polędwiczki wieprzowe	kg	400			0	0
13	Porcje rosółowe	kg	300			0	0
14	Schab wieprzowy extra b/k, b/w,b/ok.	kg	750			0	0
15	Szyja z indyka b/sk	kg	70			0	0
16	Szynka wieprzowa extra b/sk, b/k, b/t(zrazowa)	kg	900			0	0
17	Szynka wieprzowa parzona(wędlina), zawartość mięsa min.85%, zawartość białka min. 16g w 100g produktu	kg	60			0	0
18	Udziec cielęcy b/k gat.I	kg	80			0	0
19	Udziec wołowy b/k gat.I	kg	450			0	0
20	Udziec z kurczaka gat.I (nie więcej niż 250g.szt )	kg	1000			0	0
<b>RAZEM</b>						0	0

b/ok.-bez okrywy tłuszcz.

b/k – bez kości

b/sk – bez skóry

b/t – bez tłuszczu

b/w– bez warkocza

wędliny-bez fosforanów, glutaminianów, barwników, azotynu sodu, białka sojowego

### **Uwaga!**

Cechy wspólne dla asortymentu -klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Wygląd- nie

dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą ,liczne cięcia równe, gładkie, produkt czysty bez zanieczyszczeń mechanicznych itp. Barwa -

charakterystyczna, naturalna dla danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach- naturalny, charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszcza się zapach obcy , zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje, oraz zapach zjełzłego tłuszczu. Wędliny i kielbasy- nie mogą zawierać glutaminianów , sztucznych barwników, azotynu sodu oraz białka sojowego

Podane ilości oraz asortyment poszczególnych artykułów są przybliżone i mogą ulec zmniejszeniu w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony Zamawiającego. Dostawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku do SIWZ

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis i pieczęć  
imienna  
upelnomocnionego  
przedstawiciela  
Dostawcy)