

**Formularz asortymentowo cenowy****Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku.**

Oferta na dostawę mięsa i drobiu do Stołówki Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku.

Przedstawione ilości stanowią szacunkową wielkość zamówienia, faktyczna ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych na każdą z części osobno.

L.p.	Nazwa asortymentu	Opis	j. miary	zapotrzebowanie	Cena j. netto	Wartość netto	Stawka podatku Vat	Wartość brutto
1.	Boczek wędzony	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży. Nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	60				
2.	Filet z piersi indyka	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	Kg	150				
3.	Filet z piersi kurczaka	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	Kg	300				
4.	Kiełbasa	Kiełbasa wieprzowo-wołowa, parzona, wędzona z dodatkiem wody, średnio rozdrobniona w osłonce jadalnej. Wyrób bez dodatku glutaminianu. Skład: mięso wieprzowe co najmniej 80%, mięso wołowe co najmniej 4%, bez MOM, bez	Kg	200				

		<p>fosforanów, bez wypełniaczy. Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do farszu.</p> <p>Niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.</p> <p>Wygląd na przekroju - różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu - biała. Barwa masy wiążącej - różowa.</p> <p>Równomiernie rozdrobnienie i układ składników - rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety.</p> <p>Konsystencja - ścisła, soczysta po podgrzaniu.</p>						
5.	Kura rosółowa świeża	Świeży, kolor blad różowy lub delikatnie żółtawy, struktura mięsa powinna być jędrna, a konsystencja elastyczna, zapach neutralny.	Kg	80				
6.	Kurczak tusza świeży	Świeży, kolor blad różowy lub delikatnie żółtawy, struktura mięsa powinna być jędrna, a konsystencja elastyczna, zapach neutralny.	Kg	100				
7.	Łopatka wieprzowa	Gatunek 1. Łopatka wieprzowa bez kości,	Kg	200				

		bez skóry, bez słoniny, surowa z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z górnej kończyny przedniej. Barwa od jasnorożowej do czerwonej. Mięso schłodzone, surowe. Waga jednego kawałka od 3000 g.						
8.	Mielone wieprzowo-wołowe	Mięso wieprzowe ( ok 50%) mięso wołowe (ok 50 %) Świeży, kolor różowy lub jasnorożowy, bez krwawych przebarwień, mała ilość przerostów tłuszczowych koloru białego lub jasno różowego, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny. Nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu , ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny .	Kg	350				
9.	Udziec z kurczaka	Świeże, kolor bladorożowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, , zapach świeży.	Kg	150				
10.	Podudzie z kurczaka	Świeże, kolor bladorożowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, , zapach świeży.	Kg .	150				
11.	Polędwica wieprzowa	Świeży, kolor różowy lub jasnorożowy, jednolity, nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	Kg	30				
12.	Schab bez kości	Świeży, kolor różowy	Kg	250				

		lub jasnoróżowy, jednolity, nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.						
13.	Wędlina drobiowa z indyka	Wędlina świeża, zawartość mięsa z indyka minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	Kg	20				
14.	Szynka wp. kulka bez kości	Świeża, kolor jednolity, jasnoróżowy, nieprzerośnięta, bez błon i ścięgien, lekko wilgotna, zapach neutralny. Nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony.	Kg	220				
15.	<b>SUMA WARTOŚCI NETTO</b>							
16.	<b>SUMA WARTOŚCI BRUTTO</b>							