Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 1 Mięso

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Łopatka wp. b/k, skóry i tłuszczu | Kg | 2 500 |  |  |  |  |
| 2 | Karczek wp. b/k | Kg | 1 100 |  |  |  |  |
| 3 | Schab wp b/k | Kg | 1 600 |  |  |  |  |
| 4 | Wołowe b/k extra | Kg | 1 200 |  |  |  |  |
| 5 | Wołowe b/k extra pieczeniowe(nie gulaszowe) | Kg | 2 200 |  |  |  |  |
| 6 | Żeberka wp. extra (paski) | Kg | 120 |  |  |  |  |
| 7 | Boczek świeży b/k | Kg | 10 |  |  |  |  |
| 8 | Golonko wp przednie | Kg | 30 |  |  |  |  |
| 9 | Słonina bez skóry | Kg | 600 |  |  |  |  |
| 10 | Wątroba wp. | Kg | 500 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego towaru:

1. Łopatka wp.  przednia część półtuszy wieprzowej, b/k, skóry i tłuszczu Skład mięśni:nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych i mięsień golonki.Tłuszcz zewnętrzny na całej powierzchni do 5 mm. – patrz: tabela poniżej,
2. Karczek wp. część mięsa wieprzowego pochodząca z przedniej części grzbietowej(z karku), z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, b/k - patrz: tabela poniżej
3. Schab wp. część wieprzowiny znajdująca się w odcinku piersiowo-lędźwiowym, b/k – patrz tabela poniżej
4. Wołowe b/k extra **część z tuszy wołowej nadająca się do zrazów, bitek oraz tatara**– patrz: tabela poniżej
5. Wołowe b/k pieczeniowe (nie gulaszowe)-zwarty element mięsa z tuszy wołowej. Z małą zawartością tkanki łącznej. Doskonały do duszenia i pieczenia w całości– patrz: tabela poniżej
6. Żeberka wp. z kością- z niewielkim przerostem tłuszczowym(paski) – patrz: tabela poniżej
7. Boczek świeży bez kości- dolna część półtuszy wieprzowej ,tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami mięśni – patrz: tabela poniżej
8. Golonko wp. częścią kończyny – przedniej – patrz tabela poniżej
9. Słonina bez skóry – podskórna [tkanka tłuszczowa](https://pl.wikipedia.org/wiki/Tkanka_t%C5%82uszczowa) pozyskana z grzbietu, tylnej części tułowia i boków [świni](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%9Awinia_domowa) bez opiłków kości, zapach swoisty, barwa od białej do jasnokremowej, brak oznak zjełczenia (barwa żółta), dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm
10. Wątroba wieprzowa - pozbawiona woreczka żółciowego, zapach swoisty dla wątroby, struktura nieznaczna ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna

|  |  |
| --- | --- |
| Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| Barwa  - mięśni  - tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 2 Wędliny

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Boczek wędzony surowy (zbójnicki) - vacum | Kg | 250 |  |  |  |  |
| 2 | Szynka tostowa (familijna) | Kg | 300 |  |  |  |  |
| 3 | Smalec wieprzowy bez skwarek klasy I | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 4 | Baleron gotowany (wędzony) | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 5 | Szynka gotowana (wiejska) | Kg | 600 |  |  |  |  |
| 6 | Polędwica sopocka – vacum zawartość mięsa | Kg | 150 |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa szynkowa (piwna) | Kg | 1 200 |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa zwyczajna (domowa) | Kg | 700 |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa śląska (złota, grillowa) 120-140g, | Kg | 1 200 |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa podwawelska 180-200g | Kg | 300 |  |  |  |  |
| 11 | Winerki z cielęciną 60—70g | Kg | 2 500 |  |  |  |  |
| 12 | Szynka prasowana (konserwowa) | Kg | 800 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa kminkowa | Kg | 800 |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa krakowska sucha | Kg | 800 |  |  |  |  |
| 15 | Kabanos podsuszany | kg | 150 |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa biała parzona | kg | 200 |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa myśliwska podsuszana | kg | 300 |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa ognisk. (śniadaniowa) 100g | Kg | 500 |  |  |  |  |
| 19 | Kaszanka (krupniok ) | Kg | 700 |  |  |  |  |
| 20 | Pasztetowa - konsystencja smarowna, zawartość mięsa min 50% | Kg | 700 |  |  |  |  |
| 21 | Szynka dębicka | Kg | 1 000 |  |  |  |  |
| 22 | Mortadela | Kg | 750 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego produktu:

1. boczek wędzony surowy(zbójnicki)-vacum; ciemno-bordowy w przekroju, barwa mięsa różowa, barwa tłuszczu biała, zewnętrznie o barwie na pograniczu brązowawej i wiśniowej, zapach swoisty, bez oznak psucia. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek peklowanych.
2. szynka tostowa(familijna)-barwa jasnoróżowa, niedopuszczalny zapach i barwa świadcząca o zepsuciu
3. smalec wieprzowy, bez skwarek klasy I, zapach charakterystyczny dla danego tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, struktura jednolita, biały
4. szynka gotowana(wiejska)-parzona, wędzona z naturalną okrywą tłuszczową niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, struktura ścisła, plastry o gr 3mm nie powinny się rozpadać, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak iż zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
5. baleron gotowany(wędzony)-wędzonka otrzymana z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w osłonce lub bez osłonki, wędzona, parzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca nie więcej niż 90% ,100g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g karkówki wieprzowej. W kształcie przybliżonym do walca, lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowanej osłonki.
6. polędwica sopocka vacum-Struktura i konsystencja krucha, soczysty smak, wędzona. Barwa powierzchni-jasnobrązowa z odcieniem złocistym, w przekroju różowa. Smak i zapach typowy dla schabu peklowanego, parzonego.
7. kiełbasa szynkowa(piwna)- kolor zewnętrzny od jasnobrązowego do brązowej, osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Barwa mięsa po przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Nie mniej niż 70% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką. Produkt w sztucznej osłonce w formie batonu o średnicy 8-10 cm.
8. kiełbasa zwyczajna(domowa) pakowana vacum, kiełbasa śląska(złota grillowa)120-140g, kiełbasa podwawelska 180-200g, kiełbasa ogniskowa(śniadaniowa) 100g- niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki .Struktura ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso średnio rozdrobnione w jelitach wieprzowych
9. winerki z cielęciną 60-70g- osłonka naturalna, barwa jasnoróżowa, surowce drobno rozdrobnione, struktura ścisła, po podgrzaniu soczysta, smak i zapach charakterystyczny, swoisty, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
10. szynka konserwowa(prasowana)-konserwa blokowa, zawartość stanowi jedną całość, o kształcie zastosowanego opakowania, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%. Konsystencja soczysta, krucha, plastry grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Produkt w osłonce sztucznej, formowany w kształcie bloku. Niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety.
11. kiełbasa kminkowa– kiełbasa z mięsa wieprzowego- powyżej 70%, wyrób otrzymany z całej lub grubo zmielonych peklowanych mięśni udźca wp, wędzony, parzony, z dodatkiem kminku. Produkt w sztucznej osłonce w formie batonu o średnicy 8-10 cm. Niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzania w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki .Struktura ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
12. kiełbasa krakowska sucha, mięso wieprzowe, ze 112 g produktu otrzymuje się 100g wyrobu, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, kiełbasa sucha,

wędzona. Produkt w sztucznej osłonce w formie batonu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Smak i zapach typowy dla wyrobu.

1. szynka dębicka- wyrób z mięsa wieprzowego wędzony, peklowany, parzony, bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednej części anatomicznej tuszy szynka b/kości. Skład mięso wieprzowe od szynki powyżej 90%. .Kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca. Niedopuszczalna barwa szarozielona, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
2. kaszanka(krupniok)- wędlina podrobowa wyprodukowana z surowców podrobowych, skórek wp, tłuszczu, kaszy i krwi, bez dodatku MOM, w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna,, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura dość ścisła, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Barwa na przekroju szara do brunatnej, nierównomierna. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej z dodatkiem krwi i kaszy, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
3. pasztetowa- konsystencja smarowna, niedopuszczalna zbyt pastowata i mazista; struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami, dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku.
4. mortadela-barwa jasnoróżowa, składniki drobno rozdrobnione lub zhomogenizowane, równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne, nie połączone ze zmianą barwy oraz niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej, wyczuwalne przyprawy i lekki zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5. kabanos podsuszany wieprzowy- wyrób mięsny w osłonkach naturalnych, z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, wędzony, suszony. Sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja krucha. Barwa brązowa do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegając do farszu; batony o łącznej długości od 30cm do 40cm. Zawartość mięsa min 90%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g, zapach świeży przyjemny swoisty, niedopuszczalny nalot pleśni.
6. kiełbasa biała parzona (gruba)- Zawartość mięsa min 70%; kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości. Barwa jasnoszara do jasnoróżowa.
7. kiełbasa myśliwska podsuszana, grubo lub średnio rozdrobniona. Zawartość mięsa min. 75%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g/100g. Barwa brązowa do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smaki zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 3 Wędliny drobiowe

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Polędwica drobiowa ( nie wysokowydajna) | kg | 2 000 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z indyka wędzony | kg | 700 |  |  |  |  |
| 3 | Szynka drobiowa | kg | 500 |  |  |  |  |
| 4 | Pasztet z drobiu | kg | 700 |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa śląska drobiowa | kg | 600 |  |  |  |  |
| 6 | Pierś z kurczaka gotowana | kg | 500 |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbaski cienkie drobiowe | kg | 150 |  |  |  |  |
| 8 | Salceson z indyka w galarecie | kg | 150 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

**Wędliny z drobiu nie mogą być wysokowydajne i zawierać MOM, ponieważ przeznaczone są** **dla osób chorych na choroby układu pokarmowego**

WYMAGANIA

Opis wymaganego produktu:

1. Polędwica drobiowa(nie wysokowydajna), szynka drobiowa - niedopuszczalna barwa szaro zielona, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Barwa jasno różowa, osłonka gładka, ściśle przylegająca do farszu.
2. Filet z indyka wędzony-zapach swoisty, charakterystyczny dla wyrobu, struktura spoista, zwarta, brak oznak psucia lub nie dowędzenia.
3. Pasztet drobiowy- konsystencja smarowna, niedopuszczalna zbyt pastowata i mazista, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami, dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne, niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości.
4. Kiełbasa śląska drobiowa- niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki .Struktura ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5. Pierś z kurczaka gotowana- zapach swoisty, charakterystyczny dla wyrobu, struktura spoista, zwarta, brak oznak psucia, smak typowy dla mięsa peklowanego, parzonego. Niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.
6. Cienkie kiełbaski: wyrób drobiowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony. Osłonka naturalna. Wygląd na przekroju: jasnoróżowa kiełbaska, masa jednolita, konsystencja dość ścisła, surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Soczysta po podgrzaniu.
7. Salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu. W przekroju galareta drobiowa z widocznymi kawałkami mięsa z indyka, kawałki o wielkości 3x3 cm. Zawartość mięsa min 60%, zawartość tłuszczu max 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny. Konsystencja zwarta nie rozpadająca się przy krojeniu maszyną plastrów o grubości 3mm, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 4 Drób

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Kurczak świeży | Kg | 2 000 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z kurczaka (pierś) | Kg | 1 500 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z indyka (pierś) | Kg | 1 300 |  |  |  |  |
| 4 | Noga z kurczaka (**nie ćwiartka**) | Kg | 1 200 |  |  |  |  |
| 5 | Podudzie z kurczaka | Kg | 30 |  |  |  |  |
| 6 | Udziec z kurczaka (**max do 300g**) | Kg | 2 200 |  |  |  |  |
| 7 | Wątróbka z drobiu | Kg | 500 |  |  |  |  |
| 8 | Serce z drobiu | Kg | 300 |  |  |  |  |
| 9 | Żołądki z drobiu | Kg | 300 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego produktu:

1. Kurczak świeży- barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, bez resztek upierzenia.
2. Filet z kurczaka(pierś)- mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia lekko wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
3. Filet z indyka- barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni, , nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, , niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
4. Noga z kurczaka(nie ćwiartka), podudzie z kurczaka, udziec z kurczaka- noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą: barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach: skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Naturalny zapach, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
5. Wątróbka z drobiu- podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6. Serca, żołądki z drobiu-. Zapach naturalny, charakterystyczny, brak oznak psucia, struktura spoista, elastyczna, bez zanieczyszczeń.

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do Formularza oferty

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Część 5 Ryby

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Filet z miruny ze skórą mrożony bez glazury | kg | 500 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z miruny bez skóry mrożony bez glazury | kg | 600 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z tilapii mrożony (glazura do 25 %) | kg | 500 |  |  |  |  |
| 4 | Kostka z miruny | kg | 500 |  |  |  |  |
| 5 | Płaty śledziowe mrożone | kg | 400 |  |  |  |  |
| 6 | Filet śledziowy marynowany (wiaderko 4 kg) | kg | 56 |  |  |  |  |
| 7 | Filet śledziowy solony a’la matias (wiaderko 4 kg) | kg | 600 |  |  |  |  |
| 8 | Makrela wędzona | kg | 500 |  |  |  |  |
| 9 | Tuńczyk w sosie własnym rozdrobniony 170g-200g | szt | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Paluchy z łososia wędzone | kg | 150 |  |  |  |  |
| 11 | Paprykarz z łososia | kg | 300 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego produktu:

1. Ryby mrożone-barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.
2. Filety śledziowe w zamykanych szczelnych wiaderkach, zapach i smak charakterystyczny dla ryby solonej i marynowanej
3. Makrela wędzona- świeża o charakterystycznym zapachu i smaku dla wędzonej ryby, całe tuszki, wypatroszone, gładka, lekko tłusta powierzchnia
4. Rozdrobnione mięso z tuńczyka w sosie własnym, puszka nie uszkodzona, bez śladów otwarcia, wybrzuszenia
5. Paluchy z łososia-mięso z łososia drobno zmielone, wędzone, przyprawione. Wygląd na przekroju: jasnoróżowa masa jednolita, konsystencja ścisła, Pakowane w opakowaniach hermetycznych po 1 kg. **S**mak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów z określonych gatunków ryb(łosoś),niedopuszczony: smak i zapach nieświeży, gorzki, z pleśnią, inny obcy
6. .rozdrobnione mięso ryb (nie mniej jak 40% łosoś) z dodatkiem ryżu, koncentratu pomidorowego, warzyw oraz przypraw. Barwa czerwona. Ostry i wyraźny smak charakterystyczny dla produktu oraz użytych przypraw. Materiał tacka PE, opakowanie czyste, nieuszkodzone.

Cechy dyskwalifikujące:

1. widoczne oznaki rozmrożenia towaru
2. zapach świadczący o procesie psucia się
3. niedopuszczalne zabrudzenia

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym