Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 1 – Mięso

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Łopatka wp. b/k, skóry i tłuszczu | Kg | 3700 |  |  |  |  |
| 2 | Karczek wp. b/k | Kg | 1350 |  |  |  |  |
| 3 | Schab wp. b/k | Kg | 1350 |  |  |  |  |
| 4 | Wołowe b/k extra | Kg | 1600 |  |  |  |  |
| 5 | Wołowe b/k pieczeniowe (nie gulaszowe) | Kg | 2800 |  |  |  |  |
| 6 | Żeberka wp. (paski) | Kg | 120 |  |  |  |  |
| 7 | Boczek świeży bez kości | Kg | 400 |  |  |  |  |
| 8 | Golonko wp. przednie | Kg | 40 |  |  |  |  |
| 9 | Słonina bez skóry | Kg | 850 |  |  |  |  |
| 10 | Wątroba wieprzowa | Kg | 600 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego towaru:

1. Łopatka wp. b/k, skóry i tłuszczu – patrz: tabela poniżej
2. Karczek wp. b/k - patrz: tabela poniżej
3. Schab wp. b/k – patrz tabela poniżej
4. Wołowe b/k extra – patrz: tabela poniżej
5. Wołowe b/k pieczeniowe (nie gulaszowe) – patrz: tabela poniżej
6. Żeberka wp. (paski) – patrz: tabela poniżej
7. Boczek świeży bez kości – patrz: tabela poniżej
8. Golonko wp. przednie – patrz tabela poniżej
9. Słonina bez skóry – 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 |

Miejscowość …………………………, dnia ………………… r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  | ……………………………………… |
|  |  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych*  *do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 2 – Drób

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Kurczak świeży | Kg | 2000 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z kurczaka (pierś) | Kg | 1700 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z indyka | Kg | 2000 |  |  |  |  |
| 4 | Noga z kurczaka (**nie ćwiartka**) | Kg | 1900 |  |  |  |  |
| 5 | Podudzie z kurczaka | Kg | 30 |  |  |  |  |
| 6 | Udziec z kurczaka | Kg | 2500 |  |  |  |  |
| 7 | Wątróbka z drobiu | Kg | 700 |  |  |  |  |
| 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
2. Filet z kurczaka (pierś) - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa Naturalna, njasnoróżowa, 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, 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. Serce z drobiu – zapach naturalny, charakterystyczny, brak oznak psucia, struktura spoista, elastyczna
7. Żołądki z drobiu - zapach naturalny, charakterystyczny, brak oznak psucia, struktura spoista, elastyczna

Miejscowość …………………………, dnia ………………… r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ……………………………………… |
|  |  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych*  *do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 3 – Wędliny

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Boczek wędzony surowy (zbójnicki) - vacum | Kg | 650 |  |  |  |  |
| 2 | Szynka tostowa (familijna) | Kg | 70 |  |  |  |  |
| 3 | Smalec wieprzowy bez skwarek klasy I | Kg | 500 |  |  |  |  |
| 4 | Baleron gotowany (wędzony) | Kg | 100 |  |  |  |  |
| 5 | Szynka gotowana (wiejska) | Kg | 250 |  |  |  |  |
| 6 | Polędwica sopocka – vacum | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa szynkowa (piwna) | Kg | 1200 |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa zwyczajna (domowa) pakowana vacum | Kg | 750 |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa śląska (złota grillowa) 120-140g | Kg | 1200 |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa podwawelska 180-200g | Kg | 800 |  |  |  |  |
| 11 | Winerki z cielęciną 60-70g | Kg | 3300 |  |  |  |  |
| 12 | Szynka prasowana (konserwowa) | Kg | 1100 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa kminkowa | Kg | 800 |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa żywiecka | Kg | 850 |  |  |  |  |
|  | | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 15 | Kiełbasa ognisk. (śniadaniowa) waga 1szt. 100g | Kg | 330 |  |  |  |  |
| 16 | Kaszanka (krupniok ) | Kg | 1500 |  |  |  |  |
| 17 | Pasztetowa - konsystencja smarowna | Kg | 1400 |  |  |  |  |
| 18 | Szynka dębicka | Kg | 600 |  |  |  |  |
| 19 | Mortadela | Kg | 1600 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

WYMAGANIA

Opis wymaganego produktu:

1. Boczek wędzony surowy (zbójnicki) – vacum - ciemno-bordowy w przekroju, zewnętrznie o barwie na pograniczu brązowawej i wiśniowej, zapach swoisty, bez oznak psucia.
2. Szynka tostowa (familijna) – barwa jasnoróżowa, niedopuszczalny zapach i barwa świadcząca o zepsuciu
3. Smalec wieprzowy bez skwarek klasy I - Zapach charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, struktura jednolita, biała
4. 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%, 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 118 g karkówki wieprzowej. W kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki
5. Szynka gotowana (wiejska) - niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, struktura ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
6. Polędwica sopocka – vacum - Struktura i konsystencja: krucha Barwa: powierzchni – jasno brązowa z odcieniem złocistym, 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 niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Barwa mięsa po przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Nie mniej niż 75% 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
8. Kiełbasa zwyczajna (domowa) pakowana vacum, kiełbasa śląska (złota grillowa) 120-140g, kiełbasa podwawelska 180-200g - niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, struktura ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
9. Winerki z cielęciną 60-70g - barwa jasnoróżowa, surowce drobno rozdrobnione, struktura dość ścisła, po podgrzaniu soczysta, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny, swoisty, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
10. Szynka prasowana (konserwowa) - 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%.
11. Kiełbasa kminkowa, kiełbasa żywiecka, kiełbasa ognisk. (śniadaniowa) waga 1szt. 100g - niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, struktura ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
12. Kaszanka (krupniok ) - Wędlina podrobowa wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego o łącznej zawartości 50% z dodatkiem kaszy i krwi spożywczej (25%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), parzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 125%. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura dość ścisła, plaster o grubości 10mm nie powinien rozpadać się; 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.
13. Pasztetowa - konsystencja smarowna - konsystencja smarowna; niedopuszczalna zbyt pastowata i mazista; struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku
14. Szynka dębicka - niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa mięsa po przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, zapach swoisty, naturalny
15. 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, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy; konsystencja dość ścisła, elastyczna, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej; wyczuwalne przyprawy i lekki zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Miejscowość …………………………, dnia ………………… r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ……………………………………… |
|  |  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych*  *do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Pakiet 4 – Wyroby z drobiu

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Polędwica drobiowa ( nie wysokowydajna) | Kg | 2400 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z indyka wędzony | Kg | 200 |  |  |  |  |
| 3 | Szynka drobiowa | Kg | 1000 |  |  |  |  |
| 4 | Pasztet z drobiu | Kg | 600 |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa śląska drobiowa | Kg | 1000 |  |  |  |  |
| 6 | Pierś z kurczaka gotowana | Kg | 400 |  |  |  |  |
| 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) - niedopuszczalna barwa szarozielona, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
2. Filet z indyka wędzony – zapach swoisty, charakterystyczny, struktura spoista, zwarta, brak oznak psucia lub niedowędzenia
3. Szynka drobiowa - niedopuszczalna barwa szarozielona, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
4. Pasztet z drobiu - konsystencja smarowna; niedopuszczalna zbyt pastowata i mazista; struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne,
5. Kiełbasa śląska drobiowa - niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki, struktura ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu, kolor tłuszczu biały, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
6. Pierś z kurczaka gotowana - niedopuszczalna barwa szarozielona, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Miejscowość …………………………, dnia ………………… r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ……………………………………… |
|  |  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych*  *do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Pieczęć Wykonawcy*)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY

Pakiet 5 - Ryby

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn. | Wartość netto | %VAT | Wartość brutto |
| 1 | Filet z miruny bez skóry mrożony bez glazury | Kg | 250 |  |  |  |  |
| 2 | Filet z tilapii mrożony (glazura do 25 %) | Kg | 900 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z pangi mrożony (glazura do 25 %) | Kg | 300 |  |  |  |  |
| 4 | Filet śledziowy marynowany (wiaderko 4 kg) | Kg | 55 |  |  |  |  |
| 5 | Filet śledziowy solony a’la matias (wiaderko 4 kg) | Kg | 450 |  |  |  |  |
| 6 | Makrela wędzona | Kg | 600 |  |  |  |  |
| 7 | Tuńczyk w sosie własnym rozdrobniony 170g-200g | Kg | 140 |  |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |  |

Wymagania:

barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;

Cechy dyskwalifikujące:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| a) Widoczne oznaki rozmrożenia towaru; |  |  |
| b) Zapach świadczący o procesach psucia się. |  |  |

Miejscowość …………………………, dnia ………………… r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ……………………………………… |
|  |  | *pieczątka i podpis osoby/ób upoważnionej/ych*  *do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy formy pisemnej (papierowej))* |

**Podpis kwalifikowany**

**osoby/ób uprawnionej/ych**

**do reprezentowania Wykonawcy**

………………………………………………