

.....  
Pieczęć firmowa Wykonawcy

**Załącznik Nr 6 do SIWZ**  
(znak sprawy 1/POs/2017)

**Zadanie Nr 5 - MIĘSO I WĘDLINY**  
**Formularz cenowy**

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- poz. Nr 1 - 5 15112000-6 (drób),
- poz. Nr 6 - 7 15114000-0 (podroby),
- poz. Nr 8 - 11 15113000-3 (wieprzowina),
- poz. Nr 12 15111000-9 (mięso wołowe),
- poz. Nr 13 - 17 15131135-0 (wędliny drobiowe),
- poz. Nr 18 - 30 15131400-9 (produkty wieprzowe).

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta	Nazwa i ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.4 x kol.5)  [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej  [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.6 x % VAT:100)  [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.6 + kol.8)  [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
<b>I. Drób (CPV 15112000-6)</b>								
1.	<b>Kurczaki świeże, patroszone.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> kurczaki świeże, dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna.	Nazwa produktu .....	kg 850					

	<p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	Nazwa producenta ..... ..... .....						
2.	<p><b>Filet z piersi kurczaka, świeży.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, dopuszcza się nieznaczne nacięcia i rozerwania mięśni przy krawędziach cięcia powstałe podczas oddzielania od kośćca.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 130					
3.	<p><b>Korpusy z kurczaka, schłodzone.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany (uzyskany) z rozbioru kurcząt, bez skrzydełek, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, produkt schłodzony.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, krwawe nacieki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie korpusów.</p>	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 200					

<p>4. <b>Uda całe z kurczaka (noga), świeże.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 620					
<p>5. <b>Mięso gulasz z kurczaka, świeże.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> mięso drobiowe uzyskane z rozbioru kurcząt, bez kości, chrząstek i skóry, w kawałkach nie mniejszych niż 4cm x 4 cm x 4 cm. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 80					

II. Podroby (CPV 15114000-0)							
6.	<p><b>Wątroba z kurczaka, świeża.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 160				
7.	<p><b>Żołądki z kurczaka, świeże.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przycięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, konsystencja – jędrna , elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli,</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 80				

<p>gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>							
<b>III. Wieprzowina (CPV 15113000-3)</b>							
<p>8. <b>Słonina surowa, świeża.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, natomiast słonina częściowo ze skórą – o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji, struktura i konsystencja – jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa – biała, jednolita w całej masie, smakowitość – dobra, zapach – swoisty dla słoniny surowej, stan powierzchni – sucha, czysta, nielepka, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość, dopuszcza się barwę z odcieniem kremowym lub lekko różowym.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu i inny obcy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 25					
<p>9. <b>Łopátka wieprzowa bez kości, świeża.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, w skład łopatki bez golonki wchodzi : głównie mięśnie łopatki bez mięśni prostowników i zginaczy palców, mięso pozbawione kości, chrząstki i ścięgien, słonina i skóra całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 950					

	<p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>						
10.	<p><b>Schab wieprzowy bez kości, świeży.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach : od przodu – pomiędzy 4-5 kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber, w skład schabu bez kości wchodzi : głównie mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy, mięso całkowicie odkostnione, słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 300				

<p><b>11. Karkówka wieprzowa bez kości, świeża.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu) i po linii oddzielenia schabu na wysokości 4,5 kręgu piersiowego (z tyłu), od góry po linii podziału tuszy, od dołu wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i odcinka piersiowego, w skład karkówki wchodzi : głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśni długich głowy,mięso całkowicie odkostnione oraz pozbawione wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p>	kg 400					
<b>IV. Mięso wołowe (CPV 15111000-9)</b>							
<p><b>12. Łopátka wołowa bez kości, świeża.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> jest to partia mięsa otaczającego łopatkę. Łopátka jest to górna część kończyny przedniej, powierzchnia mięsa czysta, gładka, bez pomiażdżonych kości, bez głębszych pozacinań, niezakrwawiona, niepostrzępiona, zapach swoisty, niezbyt intensywny, barwa czerwona, przerost tłuszczu średni.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p>	kg 200					

	coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.							
<b>V. Wędliny drobiowe (CPV 15131135-0)</b>								
13.	<b>Pasztet drobiowy.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób w foremkach lub blokach, kształt podłużny, powierzchnia o barwie jasnobrązowej, upieczony z drobno rozdrobnionego mięsa kurczaka, z dodatkami warzyw, soli, jajek, masła lub oleju, bułek (w tym bułki tartej), konsystencja – ściśła, łamiwa, dobre związanie składników. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, bloki uszkodzone, składniki użyte do produkcji – pozaklasowe, skupiska składników.	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 130					
14.	<b>Parówka cienka drobiowa.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> kielbasa drobiowa homogenizowana lub drobno rozdrobniona, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane lub drobno rozdrobnione, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Osłonki naturalne lub sztuczne, w równych odcinkach 14÷16 cm, pozostawiane w zwojach, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, na przekroju masa jednolita, homogenna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ściśła, barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, zawartość tłuszczu max. 25%, zawartość soli max. 2,5%. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, przekroczenia zawartości tłuszczu i soli, objawy psucia, oślizgłość, nalot, parówka uszkodzona, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 300					



<p><b>15. Szynka drobiowa.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych i/lub z mięśni nóg drobiowych, bez zawartości innych drobno zmielonych surowców mięsno-tłuszczowych, niewędzona, parzona, zawartość tłuszczu max. 10%, zawartość soli max. 3%, nie może zawierać innych substancji zwiększających wodochłonność, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 ÷ 40 cm i średnicy około 10 cm, powierzchnia czysta, struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, typowy dla użytego mięsa i obróbki termicznej. Wyczuwalny smak i zapach dla użytych przypraw.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, barwa nietypowa i szarzielona, przekroczenie zawartości tłuszczu i soli, objawy psucia, obślizgłość, nalot pleśni, produkt uszkodzony, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 140					
<p><b>16. Polędwica drobiowa.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób otrzymany z całych lub grubo zmielonych peklowanych mięśni piersiowych drobiu, bez udziału innych drobno zmielonych surowców mięsno-tłuszczowych, produkt w osłonce sztucznej, parzony, produkt nie może zawierać dodatkowych substancji zwiększających wodochłonność, baton długości 30÷40 cm, zawartość tłuszczu do 3 g/100g produktu, soli ok. 2g/100g produktu, produkt o charakterystycznym smaku i konsystencji, barwa charakterystyczna dla użytego surowca i zastosowanej obróbki termicznej, konsystencja jędrna, soczysta, wyczuwalny smak i zapach dla użytych przypraw.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, przekroczenia zawartości tłuszczu i soli, objawy psucia, obślizgłość, nalot pleśni, barwa nietypowa i szaro zielona, nalot pleśni, produkt uszkodzony, brak oznakowania opakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie,</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 200					

<p><b>17. Baleron z indyka.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób otrzymany z mięsa indyczego (udźca) – w 100%, parzony, wędzony lub niewędzony, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%, w osłonce sztucznej, długość 30÷40 cm, struktura dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, barwa charakterystyczna dla użytego surowca i zastosowanej obróbki termicznej, wyczuwalny smak i zapach dla użytych przypraw.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> skupiska galarety na przekroju, wycieki soku, rozpadanie się plastra (dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni), obce posmaki, zapachy, przekroczone zawartości tłuszczu, objawy psucia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa nietypowa i szarzielona, produkt uszkodzony, brak oznakowania opakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 120					
<p><b>VI. Produkty wieprzowe (CPV 15131400-9)</b></p>							
<p><b>18. Kielbasa krakowska, grubo rozdrobniona.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej – jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 210					

	coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.							
19.	<p><b>Kiełbasa szynkowa wieprzowa, grubo rozdrobniona.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, skład surowcowy – wyrób czysto wieprzowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony, w skład którego wchodzi około : 85% mięsa wieprzowego peklowanego kl.I, 15% mięsa wieprzowego peklowanego kl.III, przyprawy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 210					
20.	<p><b>Kiełbasa toruńska, średnio rozdrobniona.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, wygląd na przekroju – barwa mięsa</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 270					

<p>różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, konsystencja – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>21. <b>Kielbasa wiejska wędzona</b>, średnio rozdrobniona.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości ok. 30 cm, o średnicy użytej osłonki ok. 28 mm, powierzchnia batonu lekko pomarszczona, o barwie jasnobrązowej do brązowej, z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, wędzona, parzona, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, barwa tłuszczu biała, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, smak i zapach intensywny charakterystyczny dla surowców wędzonych, konsystencja – miękka, dobre związanie składników, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione,</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 170</p>					

	pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.							
22.	<p><b>Kiełbasa zwyczajna</b>, średnio rozdrobniona.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), tworzące zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu – biała, barwa masy wiążącej – różowa, rozdrobnienie i układ składników – średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Wyrób – wieprzowy, wędzony, parzony, średnio rozdrobniony, w skład którego wchodzi około : 50% mięsa wieprzowego peklowanego kl. II, 35% mięsa wołowego kl.II, 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek, 10% surowców uzupełniających. Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 110					

23.	<p><b>Ogonówka wędzona.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, sucha, wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać, wyrób wieprzowy wędzony w skład którego wchodzi około : - mięso wieprzowe od szynki 78%, - przyprawy, - dozwolone substancje.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, wyciek soku, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, ogonówki uszkodzone, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 220					
24.	<p><b>Pieczeń tyrolska, średnio rozdrobniona.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób w blokach lub w foremkach, powierzchnia bloku o barwie jasnobrązowej, w przekroju barwa różowa, konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyrób wykonany z mięsa wieprzowego oraz innych dozwolonych substancji, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, dopuszczalne pojedyncze otwory na przekroju bez zmiany barwy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, bloki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 120					

<p>25. <b>Pieczeń rzymska</b>, drobno rozdrobniona.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób w blokach lub w foremkach, powierzchnia bloku o barwie brązowej, w przekroju barwa różowa, konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyrób wykonany z mięsa wieprzowego oraz innych dozwolonych substancji, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, dopuszczalne pojedyncze otwory na przekroju bez zmiany barwy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, bloki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 120					
<p>26. <b>Szynka wieprzowa</b>, gotowana.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków szynki tylnej części anatomicznej tuszy wieprzowej (bez kości i skóry), peklowany, wędzony, parzony, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Jest to wędzonka w kształcie nieforemnego walca, powierzchnia może być pokryta warstwą tłuszczu grubości do 5 cm, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej, konsystencja dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plasterów o grubości 3 mm dobre, dopuszczalna marmurkowatość, barwa mięsa na zewnątrz jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej, barwa mięsa na przekroju – różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała do lekko różowej, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce smaki, zapachy, złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, oślizgłość, wyciek soku, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 200					

	powierzchni, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z ścięgnami i przerośnięte tłuszczem, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników i ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.							
27. Kaszanka jęczmienna.	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym, powierzchnia czysta, osłonka do farszu – dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką, o średnicy przekroju do 8 cm i długości 15 – 30 cm, wygląd na przekroju – barwa ciemno-brunatna, kaszy szara z odcieniem brunatnym, konsystencja – ścisła, dobrze związana, plaster grubości 10 mm nie powinien się rozpadać.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 80					
28. Kiszka pasztetowa.	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej : powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu lub związanej pętli, o średnicy na przekroju około 40 mm i długości 40 – 45 cm, wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie, konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Wyrób w skład którego wchodzi około : wieprzowina kl. II lub maski i mięso z głów wieprzowych bez uszu – 20%, wątroba wieprzowa lub cielęca nie solona – 25%, tłuszcz drobnny nie solony – 40%, słonina nie solona – 5%, kasza manna – 10%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 60%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%.</p>	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 80					



	<p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, kiszki uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>						
29. <b>Salceson wiejski.</b>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce naturalnej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona, wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno-tłuszczowych, konsystencja – soczysta, plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać. Wyrób w skład którego wchodzi około :          -głowy wieprzowe – 75%, -ślonina, serca, płuca, ozorki, -skórki wieprzowe nie solone – 12%,          -przyprawy, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35,0%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 160				
30. <b>Boczek wędzony, parzony.</b>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50 cm , szerokość 10 – 20 cm, grubość 2 – 5 cm, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw, powierzchnia przekroju lekko wilgotna,</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 90				

niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości, konsystencja – ścista, soczysta, krucha. Skład surowcowy : - boczek wieprzowy bez kości – 100%, - przyprawy, zawartość soli nie więcej niż 4,0%. <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : obce posmaki, zapachy, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, kośćciami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	.....						
<b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)</b>	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxx	xxxxxxxx		xxxxxxxx	xxxxxxxx	

#### UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9. Kolumnę Nr.6 i Nr.9 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.5 dla jednostek podanych w kol. Nr 4, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2.
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.5, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określonych w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia .....  
(Miejscowość) (data)

.....  
pieczęć/pieczęcie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy