

Załącznik nr 2 MIĘSO I WĘDLINNY - Wykaz asortymentowo-cenowy zamówienia publicznego

FORMULARZ CENOWY

.....
(pieczęć Wykonawcy)

MIĘSO I WĘDLINNY (świeże z bieżącej produkcji)

Lp.	Nazwa opis przedmiotu zamówienia	Jedn. miary	Planowana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 4 x 5)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto (zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Karkówka wieprzowa, bez kości świeża CPV:15113000-4 , PN-86/A-82002, kl.1, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy(z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa,zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.	kg.	700				
2.	Łopátka wieprzowa bez kości , bez skóry, bez tłuszczu, świeża CPV 15113000-3, PN-A-82002:1986, - barwa; ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.	kg.	150				
3.	Schab bez kości -CPV:15113000-4, PN-86/A-82002, kl.1, część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.	kg.	600				

Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla stołówki Szkoły Podstawowej Nr 25 w Rzeszowie w roku 2019

4.	Mięso od szynki -CPV:15113000-3, PN-86/A-82002, kl.1, mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu (do 8%), barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.	kg.	500				
5.	Ligawa wołowa świeża CPV: 15.11.10.00, kl.1, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty dla tego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty, z chowu polskiego.	kg.	120				
6.	Kark wołowy świeży CPV: 15.11.10.00, kl.1, element odcięty z górnej części ćwierćtuszy przedniej, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty dla tego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty, z chowu polskiego.	kg.	120				
7.	Kiełbaski - CPV15131600-1, PN-A-82007, mięso wieprzowe minimum 76%,mięso drobiowe minimum 6%, sól,przyprawy naturalne,aromaty. Kornetki Smak Górnio lub równoważne.	kg.	120				
8.	Boczek wędzony, parzony - CPV:15131220-3, PN -A - 82007:1996 kl.1, bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek	kg.	100				
9.	Kiełbasa wiejska wędzona, pieczona, parzona - CPV15131134-3, PN-A-82007, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, parzona. Skład: mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, cukier. Zużycie minimum 120g mięsa na 100g gotowego wyrobu.	kg.	80				
			Razem wartość				

Cechy wspólne dla artykułów mięsnych : surowiec musi być urodzony, chowany i ubity w Polsce, nie może być czymkolwiek nastrzykiwany.

.....

Imię, Nazwisko i pieczęć wykonawcy