SP2.Kśw.261.1.2018 Załącznik nr 2.3 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Boczek wieprzowy surowy b/k** | Boczek surowy, świeży, nie mrożony. Boczek bez żeberek, odcięty od góry - po linii odcięcia płata słoninowego, od tyłu - po linii odcięcia pachwiny, od przodu - po linii odcięcia łopatki i pachwiny, od dołu - po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną. Boczek powinien mieć kształt zbliżony do prostokąta; główne mięśnie: skośny zewnętrzny i wewnętrzny oraz poprzeczny.  Powierzchnia mięsa niezakrwawiona, bez opiłków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: 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.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 150 |  |  | 5 |  |
|  | **Boczek wędzony parzony b/k** | Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca nie więcej niż 90%.  Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny. Konsystencja i struktura dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju. Barwa mięsa różowa, tłuszczu biała z dopuszczalnym odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Karkówka wieprzowa b/k** | Mięso świeże, surowe, nienastrzykiwane. Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cieć:  - od przodu – po linii oddzielenia głowy,  - od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,  - od góry – po linii podziału tuszy,  - dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych;  następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.  Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 800 |  |  | 5 |  |
|  | **Kiełbasa podwawelska** | Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe i wołowe stanowi mniej niż 94% wsadu, ale mięso wieprzowe przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 50% mięsa wieprzowego kl. II i 25% mięsa wołowego kl. II oraz 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność  Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), odkręcane, odcinki o długości od 25cm do 30cm, podzielone na parki, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej 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. Wygląd na przekroju: rozdrobnienie i układ składników- średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 220 |  |  | 5 |  |
|  | **Kości schabowe** | Mięso świeże, surowe, nienastrzykiwane, pozyskane z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, zawierające kręgi piersiowe od 5 do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żebra i przepołowione kręgi lędźwiowe wraz z przylegającymi mięśniami i tkanką tłuszczową.  Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 150 |  |  | 5 |  |
|  | **Łopatka cielęca b/k** | Mięso świeże, surowe, nienastrzykiwane. Mięso otrzymane z górnej części kończyny przedniej (bez chrząstki łopatkowej); całkowicie odkostnione; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm oraz odcięte wiązadła stawu łokciowego. Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Barwa mięśni jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu jasnokremowa z odcieniem szaroróżowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; oraz niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 100 |  |  | 5 |  |
|  | **Łopatka wieprzowa b/k** | Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  | 5 |  |
|  | **Antrykot - oczko wołowe z/k** | Mięso świeże, surowe, nienastrzykiwane. Część zasadnicza wołowiny, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5 cm. W skład antrykotu wchodzą mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych; mięso z kośćmi.  Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie; tłuszczu biała do jasnożółtej. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. | kg | 150 |  |  | 5 |  |
|  | **Polędwica wieprzowa surowa** | Mięso świeże, surowe, nienastrzykiwane, pozyskane z mięśnia biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Schab wieprzowy b/k** | Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy | kg | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **Słonina wieprzowa bez skóry** | Słonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia.  Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm2 , dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1 mm. W przekroju poprzecznym dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm. Barwa powierzchni i przekroju poprzecznego: matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jełczenia. Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne, nalot pleśni lub zamulenia. W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość powierzchni. Konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się. Zapach i smak: swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej, świeżej; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 150 |  |  | 5 |  |
|  | **Szynka wieprzowa surowa b/k** | Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 1700 |  |  | 5 |  |
|  | **Wołowina ekstra (udziec wołowy) b/k** | Mięso świeże, surowe, nienastrzykiwane, otrzymane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, odcięta:  - od przodu – wzdłuż linii biegnącej między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej oraz dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czworogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej ćwierćtuszy;  - od dołu – po linii odcięcia goleni tylnej w stawie kolanowym;  następnie całkowicie odkostniona, pozbawiona tłuszczu i błon ścięgnistych;  w skład wołowiny ekstra wchodzą mięśnie – dwugłowy uda, półścięgnisty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych (powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki); mięso w regularnych blokach.  Powierzchnia cięć powstała przy podziale powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie; tłuszczu biała do jasnożółtej. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Żeberka wieprzowe wędzone** | Wędzonka otrzymana z peklowanych żeberek wieprzowych wraz z przylegającymi mięśniami, wędzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca nie więcej niż 90%.  Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Konsystencja i struktura dość miękka, soczysta, krucha. Barwa mięsa różowa, tłuszczu biała z dopuszczalnym odcieniem różowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | kg | 50 |  |  | 5 |  |
| RAZEM | | | | | |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Dostawa powinna nastąpić w sposób zapewniający stałą temperaturę chłodniczą podczas transportu, np. z zastosowaniem opakowań zbiorczych (transportowych) izotermicznych.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy