

## Formularz asortymentowo-cenowy

## Opis przedmiotu zamówienia

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1.	<b>Boczek wieprzowy surowy</b>	<p>Boczek surowy, świeży, nie mrożony. Boczek bez żeberk, 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.</p> <p>Powierzchnia mięsa niezakrwawiona, bez opiórków 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	100			5%	
2.	<b>Boczek wieprzowy wędzony, parzony</b>	<p>Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberk, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca nie więcej niż 90%.</p> <p>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 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. Kolor mięsa: różowy, kolor tłuszczu: biały 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia boczku wędzonego parzonego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	kg	20			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
3.	<b>Karczek wieprzowy surowy</b>	Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiózków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; 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 pęciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	30			5%	
4.	<b>Kiełbasa wieprzowa szynkowa krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 105%. Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, zapakowany hermetycznie. Plastry o średnicy od 90 mm do 100 mm; barwa 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. Konsystencja ścisła. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, 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 7 dni od daty dostawy.	kg	8			5%	
5.	<b>Kiełbasa żywiecka podsuszana</b>	Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, 100 g wyprodukowane z minimum 104 g mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego, nadziewana w osłonki. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu: mięsa – czerwona do	kg	70			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		ciemnoczerwonej, tłuszczu – biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
6.	<b>Łopátka wieprzowa bez kości (b/k)</b>	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiórków 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	330			5%	
7.	<b>Parówki z szynki, pakowane</b>	Kiełbasa z szynki wieprzowej, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców wieprzowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej minimum 93%. Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 12 – 16 cm, pozostawione w zwojach lub pakowane w opakowaniach jednostkowych, 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 wieprzowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość białka nie mniej niż 13%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 25%, zawartość soli nie więcej niż 2%, zawartość skrobi nie więcej niż 3%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	45			5%	
8.	<b>Pasztet wieprzowy pieczony w formie</b>	Wyrób wieprzowy drobno rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 69%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie. Wygląd: Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spódna gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne	kg	20			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		<p>przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie. Barwa na powierzchni beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu; barwa przekroju szaro beżowa do brązowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nie świeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18°C, krajalna (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna 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. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 30%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>						
9.	<b>Polędwica wieprzowa wędzona – sopocka krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	<p>Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 100%. 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej. Barwa na powierzchni różowa do czerwonej z odcieniem złocistym, na przekroju różowa do czerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, pakowany hermetycznie. Konsystencja i struktura: miękka rozciągliwa; plastry nie powinny się rozpadać. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>	kg	15			5%	
10.	<b>Schab wieprzowy bez kości (b/k)</b>	<p>Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; 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 pociowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	440			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
11.	<b>Słonina wieprzowa</b>	<p>Słonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia.</p> <p>Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych nacięć, 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 cm<sup>2</sup>, 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 jętczenia. 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	100			5%	
12.	<b>Szponder wołowy z kością</b>	<p>Mięso świeże, pozyskane ze środkowej części partii piersiowej z mięśniami przepony brzusznej, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm; w skład wchodzi mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	35			5%	
13.	<b>Szynka drobiowa krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).</p> <p>Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Struktura i konsystencja dość ścisła, soczysta, krucha. Na przekroju – barwa mięsa jasnorożowa do</p>	kg	5			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		<p>różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Zawartość białka nie mniej niż 18%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zawartość soli nie więcej niż 3%, zawartość skrobi nie więcej niż 2%.</p> <p>Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, pakowany hermetycznie, waga jednostkowa od 0,50 do 0,8kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>						
14.	<b>Szynka wieprzowa bez kości (b/k)</b>	<p>Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	900			5%	
15.	<b>Szynka wieprzowa mielona (konserwowa) krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	<p>Konserwa blokowa o kształcie zastosowanego, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność. Konsystencja dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, zapakowany hermetycznie. Barwa plastrów charakterystyczna dla danego wyrobu, smak i zapach charakterystyczny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Wskaźnik PFF (wskaźnik charakteryzujący zawartość mięsa, wyrażony w procentach masowych (m/m) białka w masie beztłuszczowej konserwy mięsnej) nie mniej niż 16,5. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostaw.</p>	kg	8			5%	
16.	<b>Szynka wieprzowa wędzona. Krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	<p>Szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową, peklowana, wędzona. Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki i bez myszki (mięsień czworogłowy uda), z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1 cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 110%, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%.</p>	kg	15			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		<p>Wyprodukowana z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność oraz glutamianu monosodowego. Kształt i wielkość uzależnione od wielkości mięśnia. W przekroju jednolita, bez przerostów tłuszczowych. Konsystencja dość ściśła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, tłuszcz zewnętrzny około 1 cm, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość. Zawartość białka, ułamek masowy nie mniej niż 18%.</p> <p>Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, pakowany hermetycznie. Barwa plastrów różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>						
17.	<b>Wołowina zrazowa bez kości (b/k)</b>	<p>Mięso świeże uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni, klasa 1. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	20			5%	
18.	<b>Żeberka wieprzowe</b>	<p>Paski mięsne, produkt świeży, klasa 1 z nieznacznym przerostem tłuszczowym. 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	165			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
<b>RAZEM</b>								

#### **Pakowanie**

Produkty powinny być dostarczane w opakowaniach hermetycznych.

Opakowania 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, załamania 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:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

.....,data.....

.....  
 Podpis i pieczęć osoby/osób  
 upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy