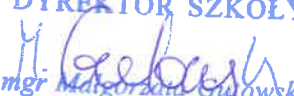


FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY Załącznik nr 1
„Dostawa mięsa do Szkoły Podstawowej nr 267 w Warszawie”

LP	Opis przedmiotu zamówienia	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ (KG)	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (poz. 4 x poz. 5)	VAT	Wartość brutto (poz. 6 + poz. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	320			5,00%	
2	Drób - udziec z indyka bez kości, bez skóry ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	180			5,00%	
3	Drób -porcje z kurcząt ze skórą, z kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat.I	kg	580			5,00%	
4	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych , gat.I	kg	360			5,00%	
5	Drób - skrzydła z indyka ze skórą, z kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat.I	kg	480			5,00%	
6	Drób - szyja z indyka ze skórą, z kością (mięso świeże, niemrożone) prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat.I					5,00%	
7	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa - (mięso świeże, nie mrożone) , barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna , elastyczna , gat.I	kg	60			5,00%	
8	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy , bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	kg	400			5,00%	

9	Wieprzowina - szynka bez kości , kulka i zrazówka , (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miętka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa , gat. I	kg	320				5,00%	
10	Wieprzowina - łopata bez kości , (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miętka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa , gat. I	kg	60				5,00%	
11	Wieprzowina - karkówka , (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miętka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa , gat. I	kg	210				5,00%	
12	Wołowina bez kości - polędwica wołowa - (mięso świeże, nie mrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna , elastyczna , gat. I	kg	52				5,00%	
13	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozabawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrawawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I	kg	520				5,00%	
14	Wołowina z kością- mięso z żeber- szponder (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozabawione skóry i ścięgien, prawidłowo wykrawawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I	kg	180				5,00%	
15	Wędlina drobiowa (polędwica z indyka , kurczak gotowany , filet z indyka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	8				5,00%	

16	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95% , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, przyprawy naturalne, gat. I	kg	8			5,00%	
17	Kiełbasa gruba - o wysokiej jakości mięsa wieprzowego, głównie z szynki (85% składu) baton wydłużony, walcowaty, ze skórą w kolorze ciemnobrązowym z odcieniem wiśniowym. Powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku. Końce obustronnie zawiązane przedzą. Produkt naturalny bez konserwantów, ulepszczy i wzmacniaczy, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju wędliny, gat. I	kg	6			5,00%	
18	Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól , kl.I	kg	10			5,00%	
				łącznie wartość:	0,00 zł		0,00 zł

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Małgorzata Gwizdowska

