

Lp.	Nazwa przedmiotu	Nazwa handlowa oferowanego produktu	Producent	Jm.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto złotych	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Pierś gotowana z indyka, min. 90% wkładu surowca, najwyższej jakości wędlina wytwarzana w 100% z mięsa z piersi indyka, z niską zawartością tłuszczu - poniżej 3%, parzona, opakowanie map			kg	300			
2	Parówki z indyka, wyprodukowane w 100% z mięsa z indyka), bez udziału momu, bez fosforanów i glutenu, niska zawartość tłuszczu, opakowanie MAP			kg	250			
3	Kurczak pieczony, wędlina z piersi kurcząt pieczona w aromatycznych ziołach, wytworzony z co najmniej 100g mięsa na 100g gotowego produktu, bez zawartości fosforanów i konserwantów.			kg	300			
4	Kiełbasa z fileta sucha, min.140 mięsa na 100g gotowego produktu, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), bez fosforanów, barwników, bez glutaminianu, opakowanie vacuum			kg	180			
5	Szynka z piersi kurczaka, wytwarzana z wysokiej jakości fileta z piersi kurczaka, 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) nie mniej niż 85% wkładu surowca na 100g wyrobu gotowego. O delikatnym smak i niskiej zawartości tłuszczu, bez fosforanów i polifosforanów.			kg	700			
6	Szynka z piersi indyka, skład: pierś indycza min. 90% z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego, nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), bez fosforanów			kg	400			
7	Kurczak gotowany, wędlina wytworzona z piersi kurczaka, min. 90% wkładu surowca na 100g gotowego wyrobu, parzona, gotowana z niską zawartością tłuszczu, bez fosforanów,			kg	550			
8	Szynka z indyka, min.90% wkładu surowca, wytwarzana w 100% z całego mięśnia piersi indyczej, pieczona a następnie wędzona, opakowanie vacuum lub map			kg	550			
9	Szynka wędzona z indyka plastrowana, min. 90% wkładu surowca, wytworzona w 100% z mięsa indyczego, opakowanie jednostkowe MAP 100g.			szt.	300			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	Kęski piwne wędzone			kg	30			
11	Kabanos drobiowy, cienki, wytworzony z co najmniej 180g mięsa na 100g produktu z dodatkiem wieprzowiny, pakowane w map			kg	10			
RAZEM:						netto:		
RAZEM:						brutto:		

WYMAGANIA DLA WĘDLIN:

- wymagania organoleptyczne: zgodne z deklarowanymi Normami i aktualnie obowiązującym prawem,
- barwa - charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju,
- smak i zapach - charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny nieświeży lub inny obcy,
- trwałość - okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3/4 okresu deklarowanego przez producenta od daty dostawy do magazynu Zamawiającego,
- pakowanie: – pakowanie jednostkowe – hermetycznie zamknięte typu VACUUM TERM, MAP, dostarczane w pojemnikach plastikowych zamkniętych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),
- znakowanie - opakowanie jednostkowe musi być zaopatrzone w czytelną informację sporządzoną zgodnie z aktualnymi przepisami i posiadać następujące informacje: nazwę wędliny, wykaz składników, wykaz wartości odżywczych dla 100g wyrobu gotowego, wykaz alergenów występujących w produkcie, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, nazwę i adres producenta oraz dane umożliwiające identyfikację partii wyrobu.

Uwaga:

Wykonawca którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany będzie do złożenia dokumentów przedmiotowych, potwierdzających zgodność składu surowcowego oferowanych produktów z opisem przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w kol. 2 niniejszego PAKIET-u, zgodnie z rozdz. VI pkt 4 ppkt 2) SIWZ.

.....
pieczęćka i podpisa oferenta