Załącznik nr 1b

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

**Część 2 - Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych do Zespołu Placówek Oświatowych w Lubieniu Kujawskim**

| **L.P.** | **ASORTYMENT** | **J.M.** | **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **SZACUNKOWA ILOŚĆ** | **CENA BRUTTO** | **RAZEM** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Biała kiełbasa | kg | Kiełbasa surowa ,średnio rozdrobniona .  Mięso wieprzowe 90%,woda , sól, cukier, przyprawy naturalne, błonnik cytrusowy, stabilizator, przeciwutleniacz, regulator kwasowości . | 330,00 |  |  |
| 2. | Boczek wędzony parzony | kg | Mięso wieprzowe , tkanka mięsna delikatna, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa charakterystyczna dla tego typu mięsa , zapach – wyczuwalny wędzenia . | 80,00 |  |  |
| 3. | Boczek wieprzowy świeży bez kości | kg | mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony, pochodzący z Polskich hodowli . | 30,00 |  |  |
| 4 | Kiełbasa wieprzowa | kg | Mięso wieprzowe 85-90%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista. | 450,00 |  |  |
| 5. | Korpus z kurczaka (porcje rosołowe) | kg | Świeży, schłodzony, klasa A. Kości i skóry pozostałe po wytrybowaniu mięsa z kurczaka. Korpus duży. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu | 200,00 |  |  |
| 6. | Kości wieprzowe schabowe |  | Świeże, schłodzone. Kości pozostałe po wytrybowaniu mięsa . Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje . pochodzące z Polskich hodowli. | 500,00 |  |  |
| 7. | Kości wędzone | kg | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | 35,00 |  |  |
| 8. | Szynka surowa wieprzowa | kg | świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.  Pochodząca z Polskiej hodowli. | 100,00 |  |  |
| 9. | Szynka wieprzowa na pieczeń , kulka | kg | Mięsień z części zadniej tuszy wieprzowej , jędrna , elastyczna , zwarta.  Kolor jasnoróżowy , zapach swoisty charakterystyczny dla danego mięsa .  Bez obcych zapachów , bez przerostów , ścięgien | 1500,00 |  |  |
| 10. | Mięso z piersi kurczaka bez skóry | kg | Świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wytrybowane, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony  Pochodzący z Polskiej hodowli | 1500,00 |  |  |
| 11. | Mięso z piersi indyka |  | Świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wytrybowane, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony  Pochodzący z Polskiej hodowli. | 10,00 |  |  |
| 12. | Noga – udziec z kurczaka | kg | Udziec podobnej wielkości, o wadze do 200 g. - 1 szt., oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi  Pochodząca z Polskich hodowli. | 600,00 |  |  |
| 13. | Parówki z szynki | kg | świeże, pachnące, z szynki, zawartość mięsa min 90%, - parówki w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych:barwy różowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia | 100,00 |  |  |
| 14. | Parówki drobiowe | kg | świeże, pachnące, , zawartość mięsa min 90%, - parówki w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych:barwy różowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia | 30,00 |  |  |
| 15. | Pasztet wieprzowo drobiowy | kg | Pasztet o konsystencji gładkiej ,zapach charakterystyczny dla danego produktu ,wątroba z kurczaka 21%, mięso wieprzowe 21%, woda, skórki z kurczaka 14%, tłuszcz wieprzowy, mięso z kurczaka 7,5%.  Przyparawy , substancje zagęstniające ,aromaty, wzmacniacz smaku, substancje konserwujące. | 30,00 |  |  |
| 16. | Schab gotowany | kg | Z mięsa wieprzowego min 70% .Krojony w cienkie plastry.  pachnący, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia  Ilości zamawiane zależne od zapotrzebowania (od 0,1-2,5 kg) | 40,00 |  |  |
| 17. | Schab wieprzowy bez kości | kg | mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony. Kolor jasnoróżowy .  Pochodzący z Polskiej hodowli. | 700,00 |  |  |
| 18. | Szynka drobiowa | kg | Mięso drobiowe zawartość mięsa min 85% .Krojona w cienkie plastry.  Ilości zamawiane zależne od zapotrzebowania (od 0,1-2,5 kg)  świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia | 50,00 |  |  |
| 19. | Szynka Konserwowa | kg | Mięso wieprzowe min 80%.Krojona w cienkie plastry.  świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia  Ilości zamawiane zależne od zapotrzebowania (od 0,1-2,5 kg) | 30,00 |  |  |
| 20. | Szynka gotowana | kg | Mięso wieprzowe min 80%.Krojona w cienkie plastry.  świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia  Ilości zamawiane zależne od zapotrzebowania (od 0,1-2,5 kg) | 40,00 |  |  |
| 21. | Wołowina bez kości | kg | mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony.  Pochodzący z Polskiej hodowli | 10,00 |  |  |
| 22. | Wieprzowina Karkówka bez kości | kg | mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony  Pochodzący z Polskiej hodowli. | 2000,00 |  |  |
| 23. | Wieprzowina łopatka | kg | część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana delikatnie tłuszczem i tkanką łączną; barwa; różowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, Pochodząca z Polskiej hodowli. | 1000,00 |  |  |
| 24. | Wieprzowina polędwica | kg | mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony  Pochodząca z Polskiej hodowli. | 470,00 |  |  |
| 25. | Wędlina szynka biała | kg | Krojona w plastry, Wędlina wieprzowa min 80% mięsa, świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia | 70,00 |  |  |
| 26. | Wędlina polędwica sopocka | kg | Wieprzowa min 80% mięsa.Krojona w plastry ,świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.  Ilości zamawiane zależne od zapotrzebowania (od 0,1-2,5 kg | 70,00 |  |  |
| 27. | Wędlina Turystyczna | kg | Krojona w plastry,świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danej wędliny , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia | 60,00 |  |  |
| 28. | Żeberka paski extra | kg | **soczyste, delikatne kawałki wieprzowiny z kością,** pokrojone w paski. Świeże barwy różowej  bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony  Pochodzący z Polskiej hodowli. | 100,00 |  |  |
| **Suma:** | | | | | |  |

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

…............................................. …………………………………………………...

/miejscowość, data/ /formularz podpisany podpisem elektronicznym/