Formularz cenowy

**Pakiet IV Mięso wieprzowe i wołowe, wędliny**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 12m-cy** | **Cena jed.netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
| 1 | **Schab bez kości -** część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; średniej grubości , jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną, bez tłuszczu , barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty | kg | 100 |  |  |  |
| 2 | **Szynka wieprzowa bez kości -** część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty | kg | 100 |  |  |  |
| 3 | **Parówki cienkie**- wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 90%, homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia, powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, bez dodatku fosforanów glutaminianu sodu | kg | 150 |  |  |  |
| 4 | **Kiełbasa cienka -** kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; | kg | 40 |  |  |  |
| 5 | **Kiełbasa cienka wp-woł -** zawierająca min.90% mięsa wołowo wieprzowego  **-** średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym | kg | 50 |  |  |  |
| 6 | **Kiełbasa biała surowa** min. 85% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona surowa | kg | 18 |  |  |  |
| 7 | **Kiełbasa szynkowa -** kiełbasa zawierająca minimum 85% mięsa, | kg | 40 |  |  |  |
| 8 | **Polędwica -** Wędzonka parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy. Produkt delikatny i lekko soczysty, zawartość mięsa wieprzowego powyżej 85 % | kg | 40 |  |  |  |
| 9 | **Biodrówka wędzona -** min. 90% mięsa, wędlina wieprzowa wędzona, soczysta, krucha, odtłszczona | kg | 30 |  |  |  |
| 10 | **Smalec wieprzowy tuba** | kg | 7 |  |  |  |
| 11 | **Szynka wieprzowa (wędlina)** – szynka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i zapiekany, bez konserwantów 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, zawartość mięsa min 85% | kg | 30 |  |  |  |
| 12 | **Kości karkowo-schabowe –** kulinarne, świeże, pocięte na porcje | kg | 400 |  |  |  |
| 13 | **Kabanosy** **–** cienka kiełbasa, starannie suszona i wędzona, zawiera min. 90% mięsa, z suchą pomarszczoną skórką | kg | 60 |  |  |  |
| 14 | **Pasztet pieczony** –wyrób garmażeryjny zapiekany z mięsa wieprzowego min 80% i podrobów , wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, konsystencja dość ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg | 30 |  |  |  |
| 15 | **Mięso wieprzowe zmielone na miejscu na zamówienie** - część mięsa wykrojona z przedniej części tuszy. Warstwy mięśni średniej grubości poprzerastane tkanką łączną. Barwa mięsa czerwona. Schłodzone w temp. 0-2 stopni C. mięso zmielone w dniu dostawy - nie paczkowane, nie foliowane, świeże, bez zawartości substancji dodatkowych, substancji smakowych, zagęstników, barwników, stabilizatorów - mięso 100%.  Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego mięsa. Pojemniki powinny być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz opatrzone terminem przydatności do spożycia. Mięso z chowu polskiego | kg | 300 |  |  |  |
| 16 | **Udziec wołowy -** mięsień z okolic krzyżowej oraz zrazowej górnej, mięso świeże o intensywnym czerwonym kolorze, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia śię | kg | 80 |  |  |  |
| 17 | **Boczek wędzony surowy** | kg | 8 |  |  |  |
| 18 | **Żeberka** **wieprzowe wędzone -** mięso z kością, pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, barwa  tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia | kg | 30 |  |  |  |
| 19 | **Antrykot -** [mięso](https://pl.wikipedia.org/wiki/Mi%C4%99so) otrzymywane z [tuszy wołowej](https://pl.wikipedia.org/wiki/Wo%C5%82owina), mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej , mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy | kg | 20 |  |  |  |
| 20 | **Kiełbasa gruba na kanapki -** min.90% mięsa, tradycyjna wędzona gruba kiełbasa wieprzowa o prostych odcinkach | kg | 30 |  |  |  |
| 21 | **Kiełbasa krakowska -** Baton wydłużony, walcowaty, ze skórką w kolorze ciemnobrązowym z odcieniem wiśniowym. Powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku. Końce obustronnie zawiązane przędzą lub spięte klipsem, minimalna zawartość mięsa 85% | kg | 12 |  |  |  |
| 22 | **Schab pieczony –** delikatny schab odpowiednio przyprawiony, peklowany i pieczony produkt wieprzowy | kg | 30 |  |  |  |
|  | **Razem** |  |  |  |  |  |

**\* Oferent musi wypełnić wszystkie wiersze i kolumny formularza cenowego.**

**Potwierdzam, że oferowane produkty są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154)**

Uwaga! Podana ilość orientacyjnego zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy.

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

(miejscowość i data) (podpis i pieczęć osób uprawnionych)