**Formularz cenowy**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Orientacyjne zapotrzebowanie** | **Cena jed.netto** | **Vat** | **Wartość brutto** |
|  | **Karkówka wieprzowa**, bez kości, świeża, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się  nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | kg | 200 |  |  |  |
|  | **Kiełbasa cienka**  firmowa, 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, odkręcana w długie pałki 20-30cm średnio rozdrobniona, wędzona parzona, w jelitach wieprzowych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 150 |  |  |  |
|  | **Kiełbasa cienka** zawierająca mięsa wieprzowego 95% - średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym , cienka, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona w jelitach. Batony o długości 10-12cm min. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 50 |  |  |  |
|  | **Kiełbasa cienka, wiejska/swojska** – z szynki wieprzowej**,** grubo mielona,  z najwyższej jakości wieprzowiny. Intensywnie wyczuwalny smak czosnku i pieprzu dopełniony aromatem uzyskanym dzięki mocnemu wędzeniu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 70 |  |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska** - baton wydłużony ok 30cm długości , walcowaty, ze skórką w kolorze ciemnobrązowym z odcieniem wiśniowym. Powierzchnia osłonki lśniąca, pomarszczona, sucha w dotyku. Końce obustronnie zawiązane przędzą. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 5 |  |  |  |
|  | **Kości schabowo-karkowe**, świeże, garmażeryjne | kg | 10 |  |  |  |
|  | **Mięso mielone wieprzowe z łopatki**, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną. Mięso zmielone w  dniu dostawy, świeże, bez zawartości substancji dodatkowych, substancji smakowych, zagęstników, barwników, stabilizatorów - mięso 100%. Pakowane hermetycznie 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 |  |  |  |
|  | **Mięso gulaszowe,** mięso wieprzowe z szynki, łopatki. Charakteryzuje się barwą jasnoróżową. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak rozpoczynającego się psucia. | kg | 100 |  |  |  |
|  | **Parówki z szynki**, 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 160 |  |  |  |
|  | **Pasztet wieprzowy** min.80% mięsa, pieczony, wyrób garmażeryjny zapiekany  z mięsa wieprzowego i podrobów, wykonany według receptury zakładowej w oparciu o naturalne przyprawy, konsystencja dość ścisła, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 5 |  |  |  |
|  | **Schab bez kości,** świeży - część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień  otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna,  elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty | kg | 250 |  |  |  |
|  | **Szynka wieprzowa bez kości** (mięso)– 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 | 200 |  |  |  |
|  | **Wędlina- polędwica sopocka,** wędzonka z polędwicy wieprzowej min. 80%. Parzona, a następnie wędzona na kolor złocisto-brązowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 20 |  |  |  |
|  | **Wędlina-schab pieczony z majerankiem**, produkt ze schabu, peklowany, wędzony, pieczony skład mięso wieprzowe schab 95-100% bez słoniny z charakterystyczną , aromatyczną otoczką z majeranku. min. 70%mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 10 |  |  |  |
|  | **Wędlina-szynka wędzona(wiejska)** – min. 85% mięsa – 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie miej niż 5 dni od daty dostawy. | kg | 80 |  |  |  |
|  | **Żeberka wieprzowe**, 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 | 50 |  |  |  |
|  | **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 2026 roku może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy.

…………………………………………. ……………………………………………….

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