

.....  
(Pieczęć Wykonawcy)

### Formularz cenowy – Część 1 Mięso, wędliny i pasztety (świeże z bieżącej produkcji)

Kod CPV 15110000-9 Mięso

Kod CPV 15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie

Kod CPV 15131310-1 Pasztety

Zespół Szkół Nr 1 w Sierpcu									
Lp.	Nazwa	Wymagania jakościowe	Nazwa proponowanego równoważnego produktu	Ilość roczna	Cena jednostkowa netto	Cena łączna netto	VAT		Cena łączna brutto
							stawka	wartość	
1	Mięso mielone	Mięso wieprzowo wołowe, rozdrobnione, skład mięso wieprzowe 72%, wołowe 19%		170 kg					
2	Mięso szynka kulka	Szynka kulka obrobiona bez tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, konsystencja zwrotna, powierzchnia sucha		160 kg					
3	Łopatka b/k	część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I		284 kg					

4	Karkówka B/K	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, gat. I		250 kg					
5	Schab b/k	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, gatunek I		280 kg					
6	Żeberka paski	Świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, gat. I		255 kg					
7	Słonina	świeża, oczyszczona ze skóry, o zapachu charakterystycznym dla słoniny, bez skóry		60 kg					
8	Boczek wędzony paski	bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku		23 kg					

9	Pieczeń z szynki zaw mięsa 80%	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa nie mniej niż 80%		60 kg					
10	Kiełbasa biała surowa	średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym. Zawartość mięsa nie mniej niż 95 % (w tym 85% mięsa wieprzowego i 10% mięsa wołowego), w skład produktu także wchodzi: woda, sól, przyprawy naturalne, cukier.		60 kg					
11	Krakowska parzona zaw. mięsa 77 %	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa nie mniej niż 77%		60 kg					
12	Kiełbasa typu krotoszyńska z beczki	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, surowce równomiernie		55 kg					

		rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa wieprzowego 77 %							
13	Kiełbasa szynkowa zaw. Mięsa 77 %	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 77 %		50 kg					
14	Kiełbasa śląska zaw. mięsa 70 %	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 70%		90 kg					
15	Parówki z szynki zaw. mięsa 90 %	Kiełbasa wieprzowo wędzona parzona w osłonce nie jadalnej mięso wieprzowe 90%		50 kg					
16	Kiełbasa typu tyrolska zaw mięsa 70%	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, surowce równomiernie		45 kg					

		rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 70%							
17	Serdelki zaw mięsa 80%	Kiełbasa wieprzowo –drobiowa w osłonce nie jadalnej, zawartość mięsa kurczaka 17,5%; mięso wieprzowe 62,5 %		60 kg					
18	Polędwica sopocka	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 90%, w skład produktu także wchodzi: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne		55 kg					
19	Polędwica drobiowa w majeranku	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista.		50 kg					

20	Szynka typu z bankietowa lub równoważna	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 83 %.		60 kg					
21	Szynka typu wędzarka lub równoważna	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 90 %.		60kg					
22	Ogonówka	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista.		60 kg					
23	Pasztet typu dziadunia 70% mięsa	produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (70%), wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno		45 kg					

		rozdrobiony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E 452).							
<b>RAZEM dla ZS Nr 1 :</b>									
<b>Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Sierpcu</b>									
Lp.	Nazwa	Wymagania jakościowe	Nazwa proponowanego równoważnego produktu	Ilość roczna	Cena jednostkowo wa netto	Cena łączna netto	VAT		Cena łączna brutto
							stawka	wartość	
1	Mięso wieprzowe II	mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;		220 kg					
2	Łopátka B/K Kl I Poduszka	część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I		182 kg					

3	Schab b/k Kl 1 świeży	część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego 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, gatunek I		40 kg					
4	Smalec	produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytlózonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.		110 kg					
5	Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl I ekstra b/k 1 kg	Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl I powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne wyciek soku		20 szt.					



6	Karkówka B/K KI I świeża odtuszczona	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, gat. I		25 kg					
	Wątróbka wieprzowa	Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.		20kg					
7	Mielonka tyrolska	Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30%		15 kg					
8	Kiełbasa podwawelska	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól.		40 kg					

9	Kiełbasa śląska cienka	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa minimum 85,5% ( w tym 83% mięsa wieprzowego i 3,5% mięsa wołowego), w skład produktu również wchodzi: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól, woda.		20 kg					
10	Kiełbasa żywiecka	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona podsuszana w osłonce niejadalnej 100 g gotowego produktu otrzymano ze 125 g mięsa		15kg					
11	Kiełbasa zwyczajna	Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona i parzona. W smaku lekko wyczuwalny czosnek i pieprz. mięso wieprzowe 61%, woda, mięso wołowe 8%		30 kg					
12	Szynka konserwowa	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%		10 kg					
13	Szynkowa	wyprodukowana z mięsa wieprzowego (91%)		15 kg					

14	Mortadela delikatesowa	Kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana; wieprzowo (90%) - wołowa (10%), parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszcz 35%		40 kg					
15	Ogonówka parzona	Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona mięso wieprzowe (62%),		12 kg					
16	Połędwica sopocka	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, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 90%, w skład produktu także wchodzi: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne		15 kg					
17	Połędwica drobiowa	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, otoczony galaretą z żelatyna wieprzową; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).		15 kg					
18	Szynka drobiowa	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub		20 kg					

		pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.							
19	szynka konserwowa wojskowa	Schab wieprzowy wędzony parzony mięso wieprzowe (82%)		12 kg					
20	parówki cienkie delikatesowe z szynki wieprzowej	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, surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 93%, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól.		20 kg					
21	Pierś wędzona z indyka	mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I, zapach i smak wędzenia		20 kg					
22	Szynka wędzona	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, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca,		20 kg					

		barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzi również: przyprawy naturalne, sól, cukier.							
23	Szynka gotowana	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, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzi również: przyprawy naturalne, sól, cukier.		20 kg					
24	Pasztet zapiekany	produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (80%), wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E 452).		13kg					

25	Paszтетowa firmowa	wyrób wędliniarski (wędlina podrobowa) z mielonych podrobów (głównie wątroba, rzadziej dodatkowo płuca, śledziona czy nerki), skórek wieprzowych lub drobiowych oraz tłuszczu (słonina, smalec, podgardle lub boczek), niekiedy z dodatkiem innych rodzajów mięs. Podstawowe przyprawy to: sól, pieprz, cebula, majeranek, ziele angielskie, gałka muszkatołowa.		7,5 kg					
26	Kaszanka	Kaszanka wyrób wędliniarski na bazie kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi wieprzowej, wszelkich dostępnych podrobów, takich jak wątroba, płuca, ozory, tłuszcz czy skórki wieprzowe oraz z dodatkiem cebuli i przypraw (majeranek, ziele angielski pieprz). Przygotowany farsz pakowany jest do oczyszczonego i osolonego jelita		30 kg					
27	Kabanos Premium hot dog 70g mrożony	Parówka cienka z mięsa wieprzowego 90 % . Akceptowane głębokie zamrożenie		30 kg					
<b>RAZEM dla SOSW:</b>									

Łączna wartość zamówienia dla ZS Nr 1 i SOSW:

**ZS Nr 1 + SOSW =**

..... zł netto + ..... zł VAT = .....zł brutto

**Słownie:**

..... zł netto + ..... zł VAT= ..... zł brutto

.....  
(Miejsce i data)

.....  
(podpis Wykonawcy  
lub osoby upoważnionej)