

.....
(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

Lp.	Nazwa	Wymagania jakościowe	Nazwa proponowanego równoważnego produktu	Ilość roczna	Cena jednostkowa netto	Cena łączna netto	VAT		Cena jednostkowa brutto	Cena łączna brutto
							stawka	wartość		
1	Mięso mielone wyborowe	Mięso wieprzowo wołowe, rozdrobnione, skład mięso wieprzowe 72%, wołowe 19%		230 kg						
2	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		250 kg						

3	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		180 kg						
4	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		220 kg						
5	Żeberka paski	Świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, gat. I		180 kg						
6	Słonina	świeża, oczyszczona ze skóry, o zapachu charakterystycznym dla słoniny, bez skóry		50 kg						
7	Boczek wędzony paski	bez żeberka 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		10 kg						

8	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%		55 kg						
9	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.		50 kg						
10	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%		50 kg						
11	Kiełbasa typu krotoszyńska z beczi	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		50 kg						

		rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa wieprzowego 77 %								
12	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 %		45 kg						
13	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%		80 kg						
14	Parówki z szynki zaw. mięsa 90 %	Kiełbasa wieprzowo wędzona parzona w osłonce nie jadalnej mięso wieprzowe 90%		45 kg						
15	Kiełbasa typu góralska 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		30 kg						

		rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, oślonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 80%								
16	Serdelki zaw mięsa 80%	Kiełbasa wieprzowo –drobiowa w oślonce nie jadalnej, zawartość mięsa kurczaka 17,5%; mięso wieprzowe 62,5 %		50 kg						
17	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, oślonka 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		50kg						
18	Schab drobiowy	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, oślonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista.		40 kg						

19	Szynka typu z beczki 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 91 %.		50 kg						
20	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 %.		50kg						
21	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.		50 kg						

22	Pasztet typu dworski 75% mięsa	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).		30 kg						
RAZEM dla ZS Nr 1 :										
Specjalny Ośrodek Szkolno- Wychowawczy w Sierpcu										
Lp.	Nazwa	Wymagania jakościowe	Nazwa proponowanego równoważnego produktu	Ilość roczna	Cena jednostkowa netto	Cena łączna netto	VAT		Cena jednostkowa brutto	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;		207,5kg						
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		200 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		32kg						
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 zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wyciśniętego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.		55 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		7,8 kg						

6	Karkówka B/K KI I świeża odtłuszczona	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		2 kg						
7	Mielonka tyrolska	Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30%		34,3 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.		23,4 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.		13 kg						
10	Kiełbasa żywiecka	Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona podsuszana w osłonce niejadalnej 100 g gotowego produktu otrzymano ze 125 g mięsa		28,2 kg						
11	Kiełbasa zwyczajna	Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona i parzona. W smaku lekko wyczuwalny czosnek i pieprz. mięso wieprzowe 61%, woda, mięso wołowe 8%		35 kg						
12	Szynka konserwowa	Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynki, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20%		22,3 kg						
13	Mielonka wędzona	wyprodukowana z mięsa wieprzowego (91%)		21,2 kg						

14	Mortadela delikatesowa	Kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana; wieprzowo (90%) - wołowa (10%), parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszcz 35%		60 kg						
15	Ogonówka parzona	Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona mięso wieprzowe (62%),		22,3 kg						
16	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, ostonka 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		24,3 kg						
17	Polędwica 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 żelatyną wieprzową; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).		17,6 kg						
18	Szynka drobiowa	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych,		14,1 kg						

		niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.								
19	Schab bez damusia (parzony)	Schab wieprzowy wędzony parzony mięso wieprzowe (82%)		25,8 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 ostatek, 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		26,3 kg						

22	Szynka wędzona	<p>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.</p>		30,5kg						
23	Szynka gotowana	<p>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.</p>		30,9 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).		7,8 kg						
25	Pasztetowa 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.		7,8 kg						
RAZEM dla SOSW:										

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)