

Formularz cenowy - Dostawa mięsa i wędlin

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotem jest **Dostawa mięsa i wędlin dla DPS w Tolkmicku, ul. Szpitalna 2, w okresie od 02.01.2024 r. do 30.12.2024 r.**

Lp.	Asortyment/opis przedmiotu zamówienia	Podać nazwę asortyment/producenta	j.m.	Ilość ogółem	Cena jednostkowa netto	Wartość netto
1	2	3	4	5	6	7
1	Karczek wieprzowy b/kości: I gatunku, pozbawiony wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. Powierzchnia mięsa gładka, niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, bez przekrwień, bez opilek kości, sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość. Barwa jasnorożowa do czerwonej. Konsystencja jędrna i elastyczna.		kg	300,00		
2	Łopátka wieprzowa bez skóry i kości - I gatunku, bez słoniny, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej.		kg	900,00		
3	Schab bez kości: I gatunku, bez słoniny, barwa mięśnia - różowa, warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może być większa niż 0,2 cm, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja - jędrna, elastyczna; zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia.		kg	150,00		
4	Smalec wieprzowy –barwa biała do kremowej, czysty bez dodatków i przypraw		kg	20,00		
5	Słonina surowa bez skóry: I gatunku, płyty o grubości min. 1,5 cm, barwa biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty charakterystyczny dla świeżej słoniny, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, bez śladów zanieczyszczeń; konsystencja - jędrna, elastyczna.		kg	50,00		
6	Żeberka wieprzowe w paskach: I gatunku, minimum 70 % mięsa, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.		kg	100,00		
7	Filet z kurczaka surowy bez kości, bez skóry - gatunek I, barwa od jasno-różowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony		kg	400,00		

	do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu.				
8	Kurczak surowy - waga tuszki 1,50- 1,70kg, I gatunek, oczyszczony, wypatroszony, o barwie jasnej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, kurczak powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, powinien być pozbawiony zewnętrznych wybroczyn krwistych, być pozbawiony piór, mieć nienaruszoną skórę, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu.		kg	100,00	
9	Porcja rosółowa, surowa - części tuszki kurczaka, gatunek I, oczyszczona, o barwie jasno-różowej lub różowej, bez wycieku, schłodzona do temperatury od -2 °C do 4°C, nie może wykazywać oznak zamrożenia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu.		kg	200,00	
10	Udko z kurczaka surowe-bioderko - waga bioderka od 150, do 200g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, bez uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu.		kg	500,00	
11	Udko z kurczaka surowe-pałka - waga pałki od 100g do 150g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, bez uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu.		kg	200,00	
12	Skrzydło z kurczaka surowe - waga skrzydła od 100g do 150g, gatunek I, oczyszczone, o barwie jasnej, jasno-różowej lub różowej, nie powinno wykazywać nadmiernej ilości wycieku, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, bez wybroczyn krwistych i piór, być pozbawione uszkodzeń skóry, wolne od złamań kostnych, czyste, bez obcego zapachu.		kg	500,00	
13	Wątroba drobiowia z kurczaka - gatunek I, surowa, jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Podroby powinny być bez woreczka żółciowego, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia		kg	200,00	

14	Żołądki drobiowe z indyka - gatunek I, surowe, oczyszczone, jędrne i elastyczne, czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia, lekko błyszcząca powierzchnia, niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub ze śladami pleśni, podroby powinny być bez rogowatego nabłonka i z usuniętą zawartością treści żołądka, schłodzone do temperatury od -2 °C do 4 °C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia		kg	150,00		
15	Baleron gotowany -produkt otrzymany z peklowanych karczków wieprzowych, bez wycieku, wędzonka soczysta z lekką nutą wędzenia, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości mięsa powyżej 70% , wiązana nicią wędliniarską.		kg	100,00		
16	Boczek wędzony - peklowany, bez żeberek, chudy, o kształcie prostokąta, zawartość mięsa powyżej 80% , grubość minimum 3 cm, bez wycieku.		kg	200,00		
17	Salceson ozorkowy biały – zawartość ozorów min 60%.		kg	50,00		
18	Filet z indyka wędzony - pierś z indyka w kawałku, wędzona o zawartości powyżej 80% mięsa, soczysta i krucha, bez wycieku.		kg	50,00		
19	Frankfurterki wieprzowe krótkie, cienkie kielbaski z wieprzowiny, wędzone, parzone, osłonka jadalna, o zawartości mięsa powyżej 85% , składniki drobno rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze ok.50g,		kg	100,00		
20	Kaszanka - parzona, wyprodukowana z podrobów 20 % , tłuszczu 20% , z dodatkiem krwi, kaszy jęczmiennej lub gryczanej i przypraw, w naturalnej cienkiej osłonce, waga jednego pętka 100 – 120 g		kg	100,00		
21	Kielbasa biała surowa - kielbasa cienka, wieprzowa lub wieprzowo- wołowa, średnio rozdrobniona, o zawartości minimum 70% mięsa, o jasnym kolorze, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, waga jednej kielbaski 90 – 100g		kg	200,00		
22	Kielbasa podwawelska: wieprzowa, wędzona i parzona, cienka, składniki średnio rozdrobnione, o zawartości minimum 70% mięsa, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga jednej laski kielbasy 180-200g		kg	200,00		
23	Kielbasa podwawelska: wieprzowa, wędzona i parzona, cienka, składniki średnio rozdrobnione, o zawartości minimum 80% mięsa, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga jednej laski kielbasy 180-200g		kg	200,00		
24	Kielbasa krakowska - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, o zawartości mięsa powyżej 80% w , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, na przekroju barwa mięsa jasnorożowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw.		kg	100,00		
25	Kielbasa krakowska sucha - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, suszona, o zawartości mięsa powyżej 90% , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kielbasy brązowy do ciemnobrązowego, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw.		kg	50,00		

26	Kiełbasa szynkowa wieprzowa - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, o zawartości mięsa powyżej 80% , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej.		kg	100,00		
27	Kiełbasa żywiecka wieprzowa - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, grubo rozdrobniona, o zawartości mięsa powyżej 80% , grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw.		kg	150,00		
28	Kiełbasa drobiowa kanapkowa- z mięsa drobiowego średnio rozdrobnionego, o zawartości powyżej 80% mięsa, parzona i wędzona, miękka, krucha, o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw.		kg	200,00		
29	Kiełbasa mortadela : delikatna kiełbasa wieprzowo-drobiowa o ściślejszej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50%, homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu.		kg	150,00		
30	Kiełbasa mortadela z warzywami : (dodatki: pieczarki, papryka, ogórek),delikatna kiełbasa wieprzowo- drobiowa o ściślejszej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50% , homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu.		kg	150,00		
31	Mielonka w galaretkę (np. gulasz angielski, konserwa wojskowa) - Produkt blokowy wieprzowo-drobiowy drobno rozdrobniony parzony, w osłonce niejadalnej, waga jednej sztuki 0k. 1,5 kg.		kg	200,00		
32	Mielonka prasowana typu Tyrolska - Produkt blokowy, drobno rozdrobniony parzony, zawartość mięsa min. 60%, w osłonce niejadalnej, waga jednej sztuki 0k. 1,5 kg		kg	100,00		
33	Kiełbasa parówkowa : kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób lekko pikantny w smaku, o zawartości powyżej 75% mięsa, waga jednej kiełbaski 90 – 100g.		kg	200,00		
34	Parówki cienkie z szynki : o zawartości mięsa powyżej 80% , składniki drobno rozdrobnione, w osłonce sztucznej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze 50 - 60g.		kg	100,00		
35	Połędwica drobiowa - z mięsa drobiowego, o zawartości powyżej 80%, parzona i wędzona, miękka, krucha, posypana przyprawami, o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw.		kg	200,00		
36	Połędwica sopocka - produkt otrzymany z połówicy lub schabu wieprzowego, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80%, barwa różowa do jasnobrązowej, waga jednej sztuki 1 – 1,5 kg		kg	200,00		
37	Połędwica łososiowa – połędwica wieprzowa wędzona, surowa, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80%, waga jednej sztuki 1 – 1,5 kg		kg	50,00		
38	Pasztetowa wieprzowa lub drobiowa - parzona, o zawartości mięsa i podrobów 60% , o konsystencji do smarowania, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do produktu.		kg	100,00		

39	Paszтет pieczony drobiowy - wyrób garmazeryjny bez dodatku wieprzowiny, , pieczony o zawartości podrobów i mięsa drobiowego powyżej 75% , powierzchnia pasztetu zapieczona, paszтет w aluminiowych foremkach.		kg	100,00		
40	Paszтет pieczony wieprzowy - wyrób garmazeryjny , pieczony o zawartości podrobów i mięsa wieprzowego powyżej 75% , powierzchnia pasztetu zapieczona, paszтет w aluminiowych foremkach.		kg	100,00		
41	Pieczeń rzymska - wyrób garmazeryjny, pieczony o zawartości mięsa powyżej 55% , powierzchnia pieczeni zapieczona, w aluminiowych foremkach lub w blokach o wadze 0,7 – 1,0 kg		kg	150,00		
42	Szynka konserwowa wieprzowo - szynka przygotowana w formie bloku, parzona, niewędzona, o delikatnym, lekko słonawym smaku, z niewielką ilością aromatycznej galaretki, o zawartości mięsa min. 80% , prasowana, bez wycieku, w sztucznej osłonce łatwo oddzielającej się od mięsa.		kg	200,00		
43	Szynka ogonówka: wieprzowa, o zawartości mięsa 80%, mięso wiązane, parzona, wędzona, smak typowy dla peklowanego mięsna wieprzowego, lekko słony, wyczuwalny aromat użytych przypraw, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, bez wycieku, waga jednej sztuki 0,8-1,2 kg		kg	200,00		
44	Szynka tradycyjna wieprzowa - parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym, zapach swoisty, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywą tłuszczową, zawartość mięsa min. 80%, bez wycieku, przewiązana przędzą wędliniarską, waga jednej sztuki 1,0–1,5 kg		kg	50,00		
45	Szynka biała wieprzowa – bez wędzenia, o barwie jasno różowej, mięso nie rozdrabniane, zawartość mięsa min. 80%, waga jednej sztuki 1,0 – 1,5 kg		kg	200,00		
46	Schab pieczony – produkt otrzymany ze schabu wieprzowego, mięso nie rozdrabniane, zawartość mięsa powyżej 80%, posypany przyprawami, waga jednej sztuki 0,8 – 1,2 kg		kg	100,00		
47	Rolada boczkowa - boczek wędzony - rolowany, wędzonka otrzymana z peklowanego boczku bez żeberk i bez skóry, wędzona, parzona, waga jednej sztuki 0,8 – 1,2 kg		kg	100,00		
48	Kości wędzone schabowe, karkowe		kg	50,00		
RAZEM KWOTA NETTO						

Cena netto razem w zł	Sawka VAT*	Cena brutto razem w zł

*) Wysokość stawki podatku VAT należy określić według przepisów obowiązujących na dzień składania oferty.

Wymagania klasyfikacyjne:

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowania jednostkowe – opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone

Opakowanie zbiorcze – pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością, czyste, nieuszkodzone

Oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy (producenta, adres)
- nazwę produktu
- opis produktu (składniki)
- masę netto produktu
- datę (termin przydatności do spożycia)

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia dla mięsa świeżego, słoniny i **kiełbasy** białej surowej – **minimum 3 dni od daty dostawy**, dla kiełbas, wędlin i pasztetów – **min.10 dni od daty dostawy**

Na fakturze winna znajdować się waga netto produktu.

.....
(miejsce, data)

.....
(podpis/y osób/osoby uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy)

UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

