

Formularz cenowy - część 1

Dostawa produktów zwierzęcych, świeżego mięsa i wędlin na 2022 r. dla Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1	Kości karkowe , surowe, niewędzone, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	2000		
2	Lopatka b/z kości , mięso z łopatki odłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	1208		
3	Słonina , powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	460		
4	Karkówka b/k , mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	307		
5	Szynka wieprzowa b/z kości , mięso od szynki odłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	800		
6	Schab b/k , mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	600		
7	Podgardle wieprzowe - zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, nie dopuszcza się oslizgłości, mieso schłodzone, nie mrożone	kg	300		
8	Golonka tylna - mięso wieprzowe, odcięta od szynki, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzzonych kości, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, nie dopuszcza się oslizgłości, mięso schłodzone, nie mrożone	kg	300		
9	Żeberko (paski) - mięso wieprzowe z kością z części brzysznej, odcięta od schabu, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzzonych kości, nie dopuszcza się oslizgłości, nalotu, mięso schłodzone, nie mrożone .	kg	360		

10	Mięso wołowe gulaszowe , wyselekcjonowane kawałki mięsa wołowego, mięso z udźca wołowego, odznacza się nadzwyczajną miękkością, delikatnością i soczystością	kg	600		
11	Mięso drobiowe - pierś z kurczaka-filet , zapach naturalny charakterystyczny dla mięsa drobiowego, mięśnie piersiowe pozbawione skóry i kości. Barwa naturalna jasnorożowa.	kg	307		
12	Mięso - szponder wołowy bez kości to cienkie warstwy mięśni międzyżebrowych z kością	kg	150		
13	Boczek surowy - mięso wieprzowe , powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny nieświeży zapach. Mięso pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone, zawiera 98 % boczku wieprzowego	kg	308		
14	Kielbasa typu krakowska parzona – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonkach sztucznych	kg	350		
15	Kielbasa typu słaśka - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Konsystencja ścisła, soczysta po podgrzaniu.	kg	730		
16	Polędwica sopocka – wyrób ze schabu wieprzowego, nie mniej niż 63% mięsa	kg	250		
17	Szynka wędzona parzona – wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 70% mięsa	kg	400		
18	Baleron – wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony	kg	150		
19	Szynka typu delikatna produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, parzona. Konsystencja ścisła nie rozpadająca się.	kg	160		
20	Mortadela – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego i drobiowego -nie mniej niż 40%, homogenizowany, parzony.	kg	300		
21	Kielbasa parówkowa serdelowa – wyrób homogenizowany, wędzony parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrażowa do złotobrażowej. Przekrój jednolity, barwa mięsa jasnorożowa do różowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zniki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.	kg	400		
22	Paluszki typu piastowskie wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony	kg	400		

23	Paszтет mięsny pieczony produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony	kg	200		
24	Paszтетowa produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony. Konsystencja smarowalna.	kg	100		
25	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	308		
26	Mielonka typu tyrolska o zawartości mięsa nie mniej niż 36%, drobno mielona w osłonczesztucznej. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konsystencja bez rozwarstwień składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.	kg	100		
27	Kaszanka wiejska gryczana – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ścisła, dobrze związana , nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	1020		
28	Salceson włoski – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 52%. Konsystencja soczysta , nierozpadająca się , niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	200		
29	Salceson ozorkowy Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	160		
30	Boczek rolowany , faszerowany mięsem mielonym, gotowany	kg	200		
31	Schab pieczony z majerankiem, mięso schab nie mniej niż 70 % z przyprawami	kg	100		
32	Wędzonka krotoszyńska , mięso wieprzowe min 70%	kg	100		
33	Kielbasa żywiecka podsuszana (100 g produktu wyprodukowano z min 130 g mięsa wieprzowego)	kg	150		
34	Kabanosy wieprzowe , 100 g produktu otrzymano z min 160 g mięsa	kg	5		
35	Konserwa mięsna gulasz angielski –w puszcze 300 g zawartość mięsa nie mniej jak 75%	kg	1300		
36	Kurczak świeży, waga nie mniej niż 1600 g	kg	600		
37	Ćwiartka tylna z kurczaka	kg	1500		
38	Wątróbka drobiowa, jasnoróżowa, pozbawiona błonek	kg	264		
39	Połędwica drobiowa wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 52%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	150		

40	Szynka z indyka wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	150		
41	Hamburgery drobiowe 240 g , 4 szt w opakowaniu	opakowanie	800		
42	Kielbasa typu czosnkowa - kielbasa cienka wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Mięso wieprzowe nie mniej niż 90%, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek suszony. Osłonka jadalna- jelito wieprzowe.	kg	300		
43	Mielonka konserwowa - produkt blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony Woda, mięso wieprzowe nie mniej niż 32%, tłuszcz wieprzowy. Osłonka niejadalna.	kg	150		
44	Poładwiczka z warzywami - produkt blokowy drobiowy z surowcem wieprzowym, drobno rozdrobniony, parzony. Woda, mięso drobiowe nie mniej niż 41%. Osłonka niejadalna	kg	150		
45	Szynka biała - produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony. Mięso wieprzowe nie mniej niż 50% Osłonka niejadalna	kg	200		
46	Wędzonka typu chłopska - wędzonka wieprzowa, parzona z wodą i białkiem wieprzowym dodanym. Mięso wieprzowe nie mniej niż 70%.	kg	200		
47	Zapiekanka - produkt blokowy wieprzowy z surowcem drobiowym, średnio rozdrobniony, pieczony. Mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba z kurczaka.	kg	80		
48	Szynka konserwowa, produkt wieprzowy o zawartości mięsa nie mniej niż 70 %, parzona, nierozwalająca się.	kg	160		
49	Biała kielbasa - kielbasa surowa lub parzona, średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, czasem z dodatkiem mięsa wołowego, w naturalnym, cienkim jelicie	kg	100		
50	Pasztet puszka, pasztet drobiowy o delikatnym smaku, niska zawartość tłuszczu, charakteryzujący się łatwością smarowania, bez konserwantów, bez dodatku E, bez glutaminianu, bez dodatku tłuszczu wieprzowego - puszko o pojemn 154-156 g	szt.	1300		

51	Parówki drobiowe - kiełbasa drobiowo-wiepszowa homegenizowana, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej, bez fosforanów, bez dodatku glutaminianu monosodowego, bez dodatków barwników, bez mięsa oddzielonego mechanicznie (MAM), w składzie m.in.. Mięso z kurczaka min.55%, tłuszcz wiepszowy, skórki wiepszowe, białko sojowe.	kg	10		
52	Pasztet typu Podlaski z kurcząt - zawartość surowców z kurcząt min. 38,4 %, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, wątroba i skóry z kurcząt, opakowanie 155 g (+/-g)	kg	30		
53	Udziec z kurcząt	kg	30		
54	Hamburgery drobiowe (min. 70 % mięsa drobiowego z dodatkiem mięsa wieprzowego)	szt.	100		
razem				x	

Uwaga: mięso musi być dostarczane w skrzyniach, co ułatwia ocenę towaru pod względem jakościowym, nie dopuszcza się pakowania towaru "vacum"

.....
podpis Wykonawcy