

.....  
(pieczęć Sprzedawcy)

**Formularz cenowy – IV - zakup i sukcesywną dostawę mięsa i wędlin**

Lp.	Nazwa	Termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (kol. 5 x 6)	Stawka podatku VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 7 x 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Antrykot wołowy</b> - mięso otrzymywane z rozbioru młodych sztuk, powierzchnia czysta niezakrwawiona, bez przekrwień, miażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasnoróżowa 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.	min. 3 dni	kg	7					
2	<b>Boczek wędzony</b> – mięso bez obróbki termicznej, wędzony zimnym dymem, bez skóry.	min. 3 dni	kg	10					
3	<b>Filet z indyka</b> - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi.	min. 3 dni	kg	90					
4	<b>Filet z indyka wędzony</b> - filet indyka wędzony o soczystej i ściślej konsystencji z delikatnymi naturalnymi przyprawami, krojony, pakowany hermetycznie - 1 kg.	min. 3 dni	kg	30					
5	<b>Filet z piersi kurczaka zagrodowego, świeży</b> - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi.	min. 3 dni	kg	180					
6	<b>Filet z kurczaka</b> - filet z kurczaka o soczystej i ściślej konsystencji z delikatnymi naturalnymi przyprawami, krojony, pakowany hermetycznie - 1 kg.	min. 3 dni	kg	10					
7	<b>Golonka z indyka</b> – oczyszczona, umyta, świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, skóra bez przebarwień oraz bez uszkodzeń mechanicznych.	min. 3 dni	kg	10					

8	<b>Kaczka</b> - oczyszczona, umyta, świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kaczki, skóra bez przebarwień oraz bez uszkodzeń mechanicznych.	min. 3 dni	kg	10					
9	<b>Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża</b> - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemno różowa, 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.	min. 3 dni	kg	100					
10	<b>Kiełbasa głogowska</b> - wędlina średnio rozdrobniona, podsuszana, pakowana hermetycznie -1kg.	min. 3 dni	kg	3					
11	<b>Kiełbasa podwawelska</b> - 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, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista pakowana w opak. 1 kg.	min. 3 dni	kg	120					
12	<b>Kiełbasa półsucha</b> -mięso wieprzowe ,grubo rozdrobnione, 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, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, krojona; pakowana hermetycznie w opak.- 1 kg	min. 3 dni	kg	10					
13	<b>Kiełbasa szynkowa</b> - mięso wieprzowe z szynki, grubo rozdrobnione, 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, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista.	min. 3 dni	kg	10					

14	<b>Kiełbasa wiejska</b> - -mięso wieprzowe ,grubo rozdrobnione, 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, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, krojona; pakowana hermetycznie	min. 3 dni	kg	5					
15	<b>Kurczak zagrodowy</b> (z wolnego wybiegu) –oczyszczony, umyty, świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez uszkodzeń mechanicznych.	min. 3 dni	kg	10					
16	<b>Łopátka bez kości</b> - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemno różowa, 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.	min. 3 dni	kg	65					
17	<b>Mięso wieprzowe od szynki kulka</b> –(zmielone lub w całości) jest to tylna część półtuszy bez dolnego i części środkowego odcinka kończyny tylnej, barwa ciemno różowa zapach swoisty konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa.	min. 3dni	kg	160					
18	<b>Mięso wołowe</b> – barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty.	min. 3 dni	kg	8					
19	<b>Parówka wieprzowa</b> - wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80 %, homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12 cm do 14 cm, pozostawione w zwojach powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrażowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki; wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników: surowce	min. 3 dni	kg	45					

	drobno rozdrobnione równomiernie, rozłożone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2 mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.								
20	<b>Paszтет wiejski drobiowy</b> - zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, pakowane hermetycznie w opak.1 kg.	min. 30 dni	kg	20					
21	<b>Paszтет wiejski wieprzowy</b> - zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, pakowane hermetycznie w opak.1 kg.	min. 30 dni	kg	20					
22	<b>Połędwica z indyka</b> – (min 90% mięsa) połędwica o soczystej i ściślejszej konsystencji z delikatnymi, naturalnymi przyprawami, krojona, pakowana hermetycznie -1kg .	min. 3 dni	kg	5					
23	<b>Połędwica wędzona</b> -otrzymana ze schabu mięsa wieprzowego, produkowana tradycyjną metodą, peklowana wędzona prawdziwym dymem bukowego drewna, nie zawiera ulepszaczy, krojona, pakowana hermetycznie w opak. 1 kg.	min. 3 dni	kg	10					
24	<b>Połędwiczki z kurczaka zagrodowego, świeże</b> – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń i krwi.	min. 3 dni	kg	70					
25	<b>Schab wieprzowy bez kości</b> - 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 rodzaju mięsa, konsystencja: jędrna, elastyczna, powierzchnia: sucha, matowa, przekrój: lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty.	min. 3 dni	kg	30					
26	<b>Skrzydło z indyka</b> -podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, skóra bez przebarwień.	min. 3 dni	kg	30					

27	<b>Szynka wieprzowa gotowana</b> – na 100g produktu min. 60% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcych, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.	min. 3 dni	kg	15					
28	<b>Szynka Kniazia</b> – nie mniej niż 73% mięsa wieprzowego, smak i zapach charakterystyczny dla tej wędliny, soczysta, krucha, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości.	min. 3 dni	kg	15					
29	<b>Szynka – schab biały gotowany na parze</b> -95%mięsa wieprzowego, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości wyrobu, barwa biała bez przebarwień.	min. 3 dni	kg	10					
30	<b>Szynka włoska</b> – 95% mięsa wieprzowego, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, soczysta, krucha, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni.	min. 3 dni	kg	7					
31	<b>Udko z kurczaka zagrodowego, świeże</b> – podobnej wielkości, oczyszczone, umyte , świeże, bez kości, bez przebarwień.	min. 3 dni	kg	45					
32	<b>Żeberka wieprzowe paski mięso z kością</b> - 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, bez miażdżonych 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.	min. 3 dni	kg	50					
					Ogólna cena netto		Ogólna cena brutto		

**Stwierdzam, że skład wszystkich zaoferowanych wyrobów jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz.1154 ze zm.)**

Sporządził:

.....  
( Imię i nazwisko Sprzedawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Sprzedawcy, stosowna pieczęć)