

(pieczęć Wykonawcy)

**FORMULARZ CENOWY – część III- MIĘSO, DRÓB I WĘDLINY**

Lp.	Nazwa	Termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 5 x 6)	Stawka podatku VAT w %	Wartość brutto (kol. 7 x 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<b><u>Boczek wędzony, parzony CPV:151312210-3, PN-A-82007:1996 kl. 1</u></b> - bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek	min. 72 godz.	kg	5				
2	<b><u>Filet z piersi kurczaka, świeży CPV:15112100-7, PN-A-86524 kl. 1</u></b> - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	min. 72 godz.	kg	80				
3	<b><u>Karkówka wieprzowa, bez kości, świeża CPV:15113000-4, PN-86/A-82002 kl. 1</u></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 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	min. 72 godz.	kg	300				
4	<b><u>Kiełbasa podwawelska CPV:15131133-6, PN-A-82007:1996</u></b> - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak	min. 72 godz.	kg	230				

	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							
5	<b>Kielbasa wiejska CPV:15131130-5 wędlina średnio rozdrobniona, podsuszana</b>	Min 72 godz	kg,	45				
6	<b>Kielbasa szynkowa CPV:15131133-6, PN-A-82007:1996</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. 72 godz.	kg	10				
7	<b>Łopatka bez kości CPV:15131620-7, CPV:15131400-9, PN-A-82009: 1997/A1:1998</b> - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; Min. 72 godz. 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	min. 72 godz.	kg	170				
8	<b>Mięso mielone z łopatki wieprzowej CPV:15131620-7, CPV:15131400-9, PN-A-82009: 1997/A1:1998</b> 100% mięso wieprzowe, bez ścięgien, skór i kości, chude, nie mrożone opakowanie od 0,5 do 5 kg	min. 72 godz.	kg	20				
9	<b>Parówka wieprzowa CPV:15131130-6, PN-A-82007:1996</b> wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, 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 jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona: plamy na	min. 72 godz.	kg	70				

	powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki; wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce 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							
10	<b>Kości drobiowe, kulinarne, świeże CPV:15112130-6, Pn-A-86526 kl. 1</b>	min. 72 godz.	kg	90				
11	<b>Schab wieprzowy bez kości CPV:15113000-4, Pn-86/A-82002, kl. 1</b> część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowołędźwiowego 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	min. 72 godz.	kg	320				
12	<b>Szynka wieprzowa gotowana CPV:15131130-6, PN-A-82007:1996</b> smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa – charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, nie dopuszcza się wyrobu wysokowydajnego.	min. 72 godz.	kg	5				
13	<b>Szynka konserwowa, blok CPV:15131130-6, PN-A-82007:1996, PN-A-86526:1995/Az2-200</b> skład: mięso wieprzowe z szynki min. 87%, szynka grubo rozdrobniona, chuda, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju.	min. 72 godz.	kg	15				

14	<b>Udka z kurczaka, świeże CPV:15112100-7, PN-A-86526, PN-92/A-86521, PN-A-86524:1994/Az2-2002</b> - podobnej wielkości, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, bez kości grzbietowej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	min. 72 godz.	kg	100				
15	<b>Podudzie-dramstik z kurczaka CPV:15112100-7, PN-A-86526, PN-92/A-86521, PN-A-86524:1994/Az2-2002</b> – dolna część udka o wadze około 70dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, bez kości grzbietowej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	min 72 godz	kg	300				
16	<b>Żeberka wieprzowe paski CPV:15113000-3, Pn-A-82002:1986, PN:86/A-82004</b> - kl. 1, mięso z kością ,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, pomiażdżonych 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, niedopuszczalny zapach płciowy	min. 72 godz.	kg	27				
17	<b>Żeberka wędzone CPV:15113000-3, Pn-A-82002:1986, PN:86/A-82004</b> - kl. 1, mięso z kością ,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, pomiażdżonych 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, niedopuszczalny zapach płciowy	min. 72 godz.	kg	5				
18	<b>Filet z indyka świeży CPV:15112120-3, PN-A-86524</b> kl. 1 - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości	min. 72 godz.	kg	50				

	i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi							
19	<b><u>Mięso wieprzowe od szynki kulka CPV:1511300-4PN86/A-82003</u></b> jest to tylnia część półtuszy bez dolnego i części środkowego odcinka kończyny tylnej, barwa ciemnoróżowa zapach swoisty konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa	min 72 godz	kg	220				
20	<b><u>Polędwiczki wieprzowe CPV 15111100-0,15113000-3 PN-91/A-82001</u></b>	Min 72 godz	kg	30				
21	<b><u>Polędwica chłopska CPV15131130-6</u></b> wedzanka otrzymana ze schabu miesa wieprzowego, ,produkowana tradycyjna metoda ,peklowana ,wedzona prawdziwym dymem bukowego drewna ,nie zawiera ulepszaczy	Min72 godz	kg	5				
22	<b><u>Szynka z indyka CPV15131135-0</u></b>	Min 72 godz	kg	3				
					<b>Ogółem netto</b>		<b>Ogółem brutto</b>	

Stwierdzam,

że skład wszystkich zaoferowanych wyrobów jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 )

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

Sporządził: