

FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY

CZĘŚĆ I. Dostawa produktów zwierzęcych, świeżego mięsa i wędlin na 2021 r. dla Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Dom Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Półtusze klasa "S" (5-6 szt w miesiącu)	kg	5500			
2	Kość karkowe, surowe, niewędzone, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	850			
3	Łopatkę b/z kości, mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	706			
4	Szpander wołowy b/z/k	kg	80			
5	Mięso wołowe gulaszowe	kg	100			
6	Ślonina, powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	326			
7	Karkówka b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	100			
8	Szynka wieprzowa b/z kości, mięso od szynki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	120			
9	Mięso wołowe extra bez kości	kg	40			
10	Schab b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	50			

11	Kielbas typu krakowska parzona – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonkach sztucznych	kg	350			
12	Kielbasa typu zwyczajna - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 57%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłoną. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, smaki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	kg	400			
13	Kielbasa typu śląska - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Konsystencja ścisła, soczysta po podgrzaniu.	kg	700			
14	Polędwica sopocka – wyrób ze schabu wieprzowego, nie mniej niż 63% mięsa	kg	25			
15	Szynka wędzona parzona – wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 70% mięsa	kg	370			
16	Baleron – wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony	kg	63			
17	Szynka typu delikatna produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, parzona. Konsystencja ścisła nie rozpadająca się.	kg	45			
18	Salami tradycyjne zawartość mięsa wieprzowego 78%, zawartość mięsa wołowego 18%, tłuszcz 4%	kg	25			
19	Mortadela – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego i drobiowego -nie mniej niż 40%, homogenizowany, parzony.	kg	120			

20	Kielbasa parówkowa serdelowa – wyrób homogenizowany, wędzony parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrązowa do złotobrązowej,. Przekrój jednolity, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zniki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.	kg	255			
21	Paluszki typu piastowskie wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony	kg	407			
22	Pasztet mięsny produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony	kg	130			
23	Pasztetowa produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony. Konsystencja smarowalna.	kg	60			
24	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	150			
25	Mielonka typu tyrolska o zawartości mięsa nie mniej niż 36%, drobno mielona w osłonce sztucznej. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konsystencja bez rozwarstwień składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.	kg	74			
26	Kaszanka wiejska gryczana – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ścisła, dobrze związana , nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	1000			
27	Salceson włoski – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 52%. Konsystencja soczysta , nierozpadająca się , niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	200			
28	Salceson ozorkowy Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	160			
29	Boczek rolowany , faszerowany mięsem mielonym, gotowany	kg	40			

30	Schab pieczony z majerankiem	kg	10			
31	Wędzonka krotoszyńska , mięso wieprzowe min 70%	kg	10			
32	Kielbasa żywiecka podsuszana (100 g produktu wyprodukowano z min 130 g mięsa wieprzowego)	kg	5			
33	Kabanosy wieprzowe , 100 g produktu otrzymano z min 160 g mięsa	kg	3			
34	Konserwa mięsna gulasz angielski –w puszcze 300 g zawartość mięsa nie mniej jak 75%	szt.	100			
35	Kurczak świeży ,waga nie mniej niż 1600 g - 1900 g	kg	600			
36	Ćwiartka tylna	kg	1200			
37	Filet z kurczaka	kg	50			
38	Wątróbka drobiowa	kg	254			
39	Polędwica 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	100			
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	100			
41	Hamburgery drobiowe , mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt min. (70%)	szt	400			
42	Konserwa - pasztet drobiowy, o delikatnym smaku, o niskiej zawartości tłuszczu, charakteryzujący się łatwością smarowania, bez konserwantów, bez dodatków E, bez glutaminianu oraz bez dodatku tłuszczu wieprzowego - puszka o pojemności 155 g	szt	1300			

43	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	250			
44	Mielonka konserwowa - produkt blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony Woda, mięso wieprzowe nie mniej niż 32%, tłuszcz wieprzowy. Osłonka niejadalna.	kg	40			
45	Półdewiczka z warzywami - produkt blokowy drobiowy z surowcem wieprzowym, drobno rozdrobniony, parzony. Woda, mięso drobiowe nie mniej niż 41%. Osłonka niejadalna	kg	100			
46	Szynka biała - produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony. Mięso wieprzowe nie mniej niż 50% Osłonka niejadalna	kg	60			
47	Wędzonka typu chłopska - wędzonka wieprzowa, parzona z wodą i białkiem wieprzowym dodanym. Mięso wieprzowe nie mniej niż 70%.	kg	30			
48	Zapiekanka - produkt blokowy wieprzowy z surowcem drobiowym, średnio rozdrobniony, pieczony. Mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba z kurczaka.	kg	120			
	RAZEM					x

.....
podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Warsztaty Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Łopátka b/z kości , mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	8			
2.	Ślonina , powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	10			
3.	Karkówka b/k , mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	7			
4.	Boczek surowy , mięso surowe wieprzowe, bez chrząści i skóry	kg	8			
5.	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	8			
6.	Kielbasa typu śląska - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Konsystencja ścisła, soczysta po podgrzaniu.	kg	30			
7.	Parówki drobiowe - kielbasa drobiowo- wieprzowa homegenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej, bez fosforanów, bez dodatku glutaminianu monosodowego, bez dodatku barwników, bez mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) w składzie m.in.: mięso z kurczaka min 55%, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, białko sojowe,	kg	10			

8.	Kaszanka wiejska gryczana – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ścisła, dobrze związana , nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	20			
9.	Filet z kurczaka	kg	7			
10.	Wątróbka drobiowa	kg	4			
11.	Hamgurgery wieprzowe , mięso wieprzowe min. 69%	szt	100			
12.	Udziec z kurcząt	kg	11			
13.	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	szt	30			
	RAZEM					x

.....
podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej