Załącznik nr 4 do pisma DPS-S/ 711 /2024

**Formularz cenowy na dostawę mięsa, wędlin, drobiu i podrobów dla Domu Pomocy Społecznej ul. Dobrzyńska 102 we Włocławku**

**W okresie od 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r.**

**Kod CPV mięso 15110000-2 wędliny 15131130-5 drób 15112000-6 podroby 15114000-0**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Przewidywana ilość zamówienia | Cena jedn. Netto(zł) | Łączna wartość netto(zł) | VAT  % | Cena jedn. Brutto(zł) | Łączna wartość brutto(zł) |
| 1. | **Flaki wołowe**  suche, głęboko mrożone  opakowanie jednostkowe -torebka foliowa od 900g. – 1000 g. | kg | 106 |  |  |  |  |  |
| 2. | **Golonka wieprzowa tylna**  element odcięty od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc od stawu kolanowego, mięso świeże | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 3. | **Karkówka b/k – I kl**  **-**  powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni;  **-**  konsystencja: jędrna i elastyczna;  **-** barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;  **-**  zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  **-** trwałość: okres przydatności do spożycia karkówki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego; | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 4. | **Łopatka b/k – I kl**  część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego,powierzchnia:gładka, niezakrwawiona,niepostrzępiona,bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni; konsystencja: jędrna i elastyczna;barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie;barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym;zapach: swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,trwałość: okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego; | kg | 333 |  |  |  |  |  |
| 5. | **Ozory wieprzowy**  ze skórą, sprężysty, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego mięsa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 6. | **Słonina bez skóry**  świeża, bez skóry, swoisty zapach | kg | 113 |  |  |  |  |  |
| 7. | **Schab b/k – I kl**  - powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, nieopostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni;  - konsystencja: jędrna i elastyczna;  - barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;  **-** zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;  **-** trwałość: okres przydatności do spożycia schabu wieprzowego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego; | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8. | **Żeberka paski – 1 kl**  powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, nieopostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni;  - konsystencja: jędrna i elastyczna;  - barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy;  - zapach: swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia;  - trwałość: okres przydatności do spożycia żeberek wieprzowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego; | kg | 64 |  |  |  |  |  |
| 9. | **Wołowina z/k rosołowa**  (szponder, mostek, pręga)-mięso niepostrzępione, świeże, swoisty zapach, niedopuszczalna oślizgłość,  okres przydatności do spożycia wołowiny z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego; | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 10. | **Wołowina b/k (**Ligawa) mięso niepostrzępione, świeże, swoisty zapach, niedopuszczalna oślizgłość,  okres przydatności do spożycia wołowiny z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy zamawiającego; | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 11. | **Filet z piersi kurczaka**  -element z tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo-powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części; | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Kurczak świeży**  **patroszony,** -tuszki z kurczaka, patroszone, bez podrobów z szyją, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach; | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Porcje rosołowe**  -porcje rosołowe z pozostałościami mięsa i skórą( szyja, korpus), o zapachu swoistym dla mięsa świeżego, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach; | kg | 790 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Porcje z kaczki**  porcje rosołowe z pozostałościami mięsa i skórą( szyja, korpus), o zapachu swoistym dla mięsa świeżego, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach; | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Szyje z indyka**  - świeże w pierwszym gatunku, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach; | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Polewka staropolska**  mrożona, opakowanie jednorazowe – pojemnik plastikowy, zamknięty, od 120 ml. – 130 ml. | szt | 32 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Skrzydełka z kurczaka**  składające się z 3 części: ramienia, przedramienia i lotki, mięso świeże, dostarczane luzem w pojemnikach | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Uda ćwiartki z kurcząt**  udka z kurczaka świeże w pierwszym gatunku, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Uda luksy z kurczaka**  udka z kurczaka świeże w pierwszym gatunku, nie mrożone, dostarczane luzem w pojemnikach | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 20 | **Filet z indyka**  --element z tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo-powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części; | kg | 15 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | **Wątroba drobiowa** wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych, usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; nie poddana procesowi mrożenia | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 22 | **żołądki z indyka** uzyskane podczas patroszenia tuszki indyczej i pozbawione części niejadalnych, żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 23 | **Baleron wieprzowy parzony** (mięso wieprzowe z karkówki nie mniej niż 70%) | kg | 53 |  |  |  |  |  |
| 24 | **Boczek wędzony parzony** bezkości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%,świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 25 | **Boczek parzony w plastrach** bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, paczkowany | szt | 15 |  |  |  |  |  |
| 26 | **Biała surowa typu „Smakosz”** (zawartość mięsa wieprzowego – nie mniej niż 91,2%) | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 27 | **Boczkowa kiełbasa z**awartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80% | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 28 | **Łopatka wędzona,** 100 gram wyrobu gotowego otrzymano z 115 gram mięsa wieprzowego ( szynka b/k wieprzowa) | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 29 | **Wędlina golonkowa** kiełbasa drobiowa z dodatkiem mięsa wieprzowego, grubo rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej,(mięso z indyka nie mniej niż 50%) | kg | 32 |  |  |  |  |  |
| 30 | **Kaszanka cienka gryczana z wątróbką** mięso wieprzowe nie mniej niż 25%, wątroba wieprzowa nie mniej niż16%, kasza jęczmienna, przyprawy, naturalny flak | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 31 | **Kości wędzone** ze schabu, zapach charakterystyczny dla produktu wędzonego | kg | 44 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 32 | **Wędlina krotoszyńska** (mięso wieprzowe nie mniej niż – 75%)Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona, w osłonce niejadalnej | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 33 | **Śląskie kiełbaski** mięso wieprzowe nie mniej niż 40%), mięso z kurczaka (19%),osłonka jadalna | kg | 94 |  |  |  |  |  |
| 34 | **Krakowska parzona** grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż (75%) | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 35 | **Metka cebulowa** ( mięso wieprzowe – nie mniej niż 80%), w sztucznej osłonce | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 36 | **Metka kujawska** zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 64% , wyrób wieprzowy, homogenizowany, w osłonce niejadalnej | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 37 | **Mortadela** mięso wieprzowe nie mniej niż 59%, w osłonce niejadalnej | 38 | 80 |  |  |  |  |  |
| 38 | **Mielonka w galarecie** (mięso nie mniej niż 50% ,w tym wieprzowe – 32%, z kurczaka – 12%, wołowe – 6%) | kg | 42 |  |  |  |  |  |
| 39 | **Ogonówka wieprzowa** mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż (75%), formowana przy użyciu sznurka, wędzona parzona | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 40 | **Parówkowa kiełbasa -typu Sokołów, JBB lub równoważne ,**zawartość mięsa nie mniej niż 44%, w tym z kurczaka 34% + wieprzowe 10 % produkt drobiowo-wieprzowy wędzony, parzony | kg | 145 |  |  |  |  |  |
| 41 | **Paluszki delikatesowe** mięso wieprzowe –nie mniej 70%,w osłonce niejadalnej | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 42 | **Pasztet wieprzowo- drobiowy z boczkiem** mięso wieprzowe nie mniej niż 45% boczek wieprzowy nie mniej niż 24% produkt drobno rozdrobniony, pieczony | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 43 | **Pasztet z żurawiną lub śliwką** zawartość mięsa nie mniej niż 60% ( w tym : mięso drobiowe 40%, mięso wieprzowe 20%), wątroba wieprzowa, żurawina suszona lub śliwki | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 44 | **Filet maślany typu „AVA” lub równoważny** | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 45 | **Golonka w galarecie typu „AVA” lub równoważny** | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 46 | **Wędlina „podwawelska” bez osłonki typu JBB lub równoważna** | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 47 | **Pasztetowa ze szczypiorkiem** zawartość składników wieprzowych nie mniej niż74,5% , mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy, woda, wątroba wieprzowa, skórki wieprzowe, kasza manna | kg | 26 |  |  |  |  |  |
| 48 | **Pasztetowa w naturalnym flaku** mięso wieprzowe nie mniej niż 32% wątroba wieprzowa nie mniej niż 12%, w naturalnych jelitach wieprzowych | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 49 | **Polędwica sopocka** zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 71 %, świeża, o charakterystycznym zapachu dla wyrobów masarskich | kg | 54 |  |  |  |  |  |
| 50 | **Pieczeń rzymska** zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 42%, drobiowego 23%, świeża, bez galarety | kg | 76 |  |  |  |  |  |
| 51 | **Polędwica z warzywami** mięso z kurczaka nie mniej niż (25%), warzywa w zmiennych proporcjach- nie mniej niż14,1% [papryka, marchew, ogórek, sól, ocet, cukier], skórki wieprzowe, skrobia ziemniaczana, skórki z kurczaka, pieczarki konserwowe 2,5% [pieczarki, sól. | kg | 54 |  |  |  |  |  |
| 52 | **Polędwica wiśniowa** polędwica wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 53 | **Rolada boczkowa** mięso wieprzowe nie mniej niż 80%, z peklowanego boczku bez żeberek i bez skóry, wędzona, parzona | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 54 | **Salceson czosnkowy** mięso z kurczaka nie mniej niż 46 %, w niejadalnej osłonce | kg | 36 |  |  |  |  |  |
| 55 | **Schab zapiekany** mięso wieprzowe –nie mniej niż 82%, soczysty, z przyprawami | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 56 | **Salceson wieprzowy czarny z**awartość mięsa nie mniej niż- 41,3% (z indyka- 23,7%, wieprzowe- 17,6%), mięso z głów wieprzowych (27,9%), mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka (16,4%), w niejadalnej osłonce | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 57 | **Salceson w naturalnym flaku** produkt podrobowy w osłonce tekstylnej, mięso wieprzowe nie mniej niż– 50% | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 58 | **Szynka konserwowa** wieprzowa, świeża, parzona, niewędzona,(mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 75% | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 59 | **Konserwa wojskowa** zawartość mięso wieprzowe ( 60 %), woda, żelatyna wieprzowa | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 60 | **Kiełbasa z kociewskiej wędzarni (cienka)- typu „Sokołów”** | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 61 | **Szynka wieprzowa parzona z**awartość mięsa z szynki 100%, produkt świeży, parzony | kg | 55 |  |  |  |  |  |
| 62 | **Wędlina tatrzańska** wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w niejadalnej osłonce, 100 g. produktu wyprodukowano z minimum 120 g. mięsa wieprzowego | kg | 46 |  |  |  |  |  |
| 63 | **Wędlina tyrolska k**iełbasa wieprzowo- drobiowa średnio rozdrobniona parzona, w osłonce niejadalnej,zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%, mięsa z kurczaka nie mniej niż 3% | kg | 46 |  |  |  |  |  |
| 64 | **Kiełbasa szynkowa** zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 74% | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 65 | **Szynka chlebowa - typu ”Sokołów”** | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 66 | **Szynka z piersią indyka** mięso z kurczaka nie mniej niż 53% (w tym mięso z piersi 48%) | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 67 | **Kiełbasa śląska- typu JBB lub Sokołów** zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65% +mięso wołowe – 9%) | kg | 88 |  |  |  |  |  |
| 68 | **Kiełbasa typu zielonogórska, dębicka** – zawartość mięsa wp. nie mniej niż – 65%, produkt wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony, w sztucznej osłonce | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 69 | **Żywiecka parzona z**awartość mięsa nie mniejsza niż 75%(w tym: mięso wieprzowe 66%, mięso z kurczaka 5%, mięso wołowe 4% | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 70. | **Golonka peklowana** Zawartość mięsa z golonki wieprzowej nie mniej niż 82% | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 71 | **Kaszanka biała, skład:** mięso z głów wieprzowych 16,4%, kasza jęczmienna, wątroba wieprzowa, woda, skóry wieprzowe, sól, przyprawy, | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 72. | **Udko wędzone z kurczaka,** paczkowane z datą przydatności nie mniej niż 5 dni . | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 73. | **Boczek z polędwicą – typu „Sokołów „** | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 74. | **Szynka biała formowana – typu „ Sokołów”** | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** | | | |  |  |  |  |  |

Dodatkowy wymóg konieczny:

Każdy gatunek mięsa surowego , a także użytego we wszystkich wyrobach musi pochodzić z polskiej hodowli zwierząt.