Załącznik nr 2

MOW- 1/11/2021

**FORMULARZ CENOWY – ZADANIE NR 1 (MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE I JEGO PRZETWORY)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu, szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** | **Jednostka miary** | **Ilość artykułów** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto****/kol. 4 X 5/** | **VAT****w %** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** | **7.** |
| **1.** | **BALERON**Produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, skład minimum: mięso z karkówki wieprzowej 76% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych | **kilogram** | **100** |  |  |  |
| **2.** | **BOCZEK ROLOWANY**Zawierający co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych | **kilogram** | **100** |  |  |  |
| **3.** | **BOCZEK WĘDZONY**bez kości, parzony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, nie poddany masowaniu, uplastycznianiu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędlin | **kilogram** | **120** |  |  |  |
| **4.** | **FLAKI WOŁOWE MROŻONE** suche, krojone, w opakowaniu do 1 kg | **kilogram** | **200** |  |  |  |
| **5.** | **GOLONKA TYLNA**Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | **kilogram** | **40** |  |  |  |
| **6.** | **KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI**świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie | **kilogram** | **200** |  |  |  |
| **7.** | **KASZANKA CIENKA**Kiszka krwista z kaszą jęczmienną, parzona, konsystencja ścisła, świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 100 do 160 g, flak naturalny, barwa ciemno-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu  | **kilogram** | **100** |  |  |  |
| **8.** | **KIEŁBASA BIAŁA SUROWA**Wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **300** |  |  |  |
| **9.** | **KIEŁBASA CIENKA SUCHA**Zawierający co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, średnio rozdrobniona, wędzona, osłonka naturalna bez widocznych oznak tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **120** |  |  |  |
| **10.** | **KIEŁBASA KRAKOWSKA**Zawierający co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, parzona, w osłonce papierowej, średnio rozdrobniona z widocznymi kawałkami mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **11.** | **KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA**świeża, zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, mięso wieprzowe minimum 112 g na 100 g produktu, grubo rozdrobniona, podsuszona w osłonce naturalnej wołowej, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach słono-dymny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **12.** | **KIEŁBASA ŁOPATKOWA**zawierająca co najmniej 85% niewędzonej łopatki i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, parzona, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, w osłonkach barierowych o dużym przekroju, grubo rozdrobniona | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **13.** | **KIEŁBASA PODWAWELSKA**Zawierający co najmniej 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, bez widocznych oznak tłuszczu | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **14.** | **KIEŁBASA SALAMI**Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona, parzona, skład: mięso wieprzowe min. 40%, wołowe min. 30%, słonina, przyprawy naturalne, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych  | **kilogram** | **90** |  |  |  |
| **15.** | **KIEŁBASA SWOJSKA**Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, bez oznak tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **60** |  |  |  |
| **16.** | **KIEŁBASA SZYNKOWA**wieprzowa, wędzona i parzona, zawierająca co najmniej 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, konsystencja ścisła, grubo rozdrobniona w osłonce białkowej o śr 80 mm, barwa słomkowo - brązowa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, wędzonych | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **17.** | **KIEŁBASA ŚLĄSKA** Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, z mięsa wieprzowego i peklowanego, wędzona, parzona, bez widocznych oczek tłuszczu, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład min.: wieprzowina ok. 70%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych | **kilogram** | **200** |  |  |  |
| **18.** | **KIEŁBASA TORUŃSKA**wieprzowa, parzona, wędzona, w naturalnej osłonce bez widocznych oczek tłuszczu, świeża, zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **60** |  |  |  |
| **19.** | **KIEŁBASA ZWYCZAJNA**Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **100** |  |  |  |
| **20.** | **KIEŁBASA ŻYWIECKA**zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, w naturalnej osłonce mięso wieprzowe min. 78%, grubo rozdrobniona, parzona w osłonce naturalnej wołowej i średnicy ok. 55 mm, barwa ciemno brązowa, smak i zapach słono - dymny | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **21.** | **KIEŁBASA ŻYWIECKA SUCHA**Grubo rozdrobniona, wędzona gorącym dymem, suszona, barwa czerwonobrunatna, o wyrazistym smaku typowym dla mięs wędzonych gorącym dymem, wyprodukowana min. ze 130 g mięsa wieprzowego na 100 g wyprodukowanego wyrobu gotowego, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **20** |  |  |  |
| **22.** | **KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA**od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego  | **kilogram** | **350** |  |  |  |
| **23.** | **KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE**świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **24.** | **ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI**świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie | **kilogram** | **450** |  |  |  |
| **25.** | **METKA CEBULOWA**W osłonce sztucznej, wyrób surowy z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniona, Zawierająca co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **26.** | **MIELONKA KONSERWOWA**parzona, w osłonce sztucznej, drobno rozdrobniona, barwa jasnoróżowa, w batonie bez galarety, skład minimum: mięso wieprzowe 50% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **27.** | **MIELONKA WIEPRZOWA**lub równoważna, zawierająca co najmniej 60% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, średnio rozdrobniona, w sztucznej osłonce, barwa jasnoróżowa w batonie, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **28.** | **MIĘSO WIEPRZOWE GULASZOWE KL. II**drobne, świeże, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie | **kilogram** | **70** |  |  |  |
| **29.** | **MIĘSO WIEPRZOWE Z SZYNKI KL. I**  chude mięso bez ścięgien, łoju i skóry, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie | **kilogram** | **150** |  |  |  |
| **30.** | **MORTADELA ŚNIADANIOWA** parzona, osłonka sztuczna, bez widocznych oczek tłuszczu, wyczuwalny smak mięsa, skład minimum: mięso wieprzowe 40% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **200** |  |  |  |
| **31.** | **OGONÓWKA WĘDZONA**min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | **kilogram** | **80** |  |  |  |
| **32.** | **PODGARDLE WĘDZONE**świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | **kilogram** | **180** |  |  |  |
| **33.** | **PARÓWKI CIENKIE**świeże, wędzone, parzone, w osłonce sztucznej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, skład min.: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu | **kilogram** | **200** |  |  |  |
| **34.** | **PARÓWKOWA WIEPRZOWA**świeża, w osłonce naturalnej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, powierzchnia barwy słomkowo – brązowej, skład min.: mięso wieprzowe 66% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu | **kilogram** | **200** |  |  |  |
| **35.** | **PASZTET WIEPRZOWY**wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **120** |  |  |  |
| **36.** | **PASZTETOWA WIEPRZOWA**Wędlina podrobowa parzona i podwędzona, w osłonce sztucznej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych | **kilogram** | **80** |  |  |  |
| **37.** | **POLĘDWICA SOPOCKA**schab bez kości, wędzonka barwy złocistej, parzona, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, bez widocznych oznak tłuszczu, skład min.: mięso wieprzowe 80% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu  | **kilogram** | **60** |  |  |  |
| **38.** | **ROLADA SCHABOWA** schab bez kości, wędzony, bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, skład min.: mięso wieprzowe 86% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | **kilogram** | **40** |  |  |  |
| **39.** | **SALCESON BIAŁY** świeży, wędlina podrobowa w osłonce naturalnej lub sztucznej, parzona, konsystencja dość ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **30** |  |  |  |
| **40.** | **SALCESON CZARNY**Z widocznymi kawałkami mięsa, min. 50% mięsa wieprzowego, osłonka sztuczna, konsystencja soczysta, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **30** |  |  |  |
| **41.** | **SALCESON OZORKOWY CZARNY**ozory wieprzowe min. 60%, podgardle, serca, krew, wątroba, wędlina podrobowa, grubo rozdrobniona w osłonce sztucznej, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **42.** | **SCHAB PIECZONY** świeży, bez kości, min. 90% schabu, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, pieczonych | **kilogram** | **30** |  |  |  |
| **43.** | **SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI**świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie. | **kilogram** | **140** |  |  |  |
| **44.** | **SZPONDER WOŁOWY**świeży, o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **45.** | **SZYNKA KONSERWOWA**produkt wysokowydajny z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, parzony, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | **kilogram** | **60** |  |  |  |
| **46.** | **SZYNKA WĘDZONA**wędzona, parzona, w siatce termokurczliwej, min. 78% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, wędzonka barwy brązowej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **60** |  |  |  |
| **47.** | **SZYNKA W GALARECIE**z szynki wieprzowej, równomiernie rozmieszczona w klasowej galarecie, w osłonce sztucznej, skład min.: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny do wyrobów masarskich | **kilogram** | **50** |  |  |  |
| **48.** | **SZYNKA WIEJSKA**Polędwica wieprzowa zawiązana sznurkiem zakończonym pętelką, wyrób parzony i wędzony, skład min.: mięso wieprzowe 75% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych | **kilogram** | **40** |  |  |  |
| **49.** | **SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA**min. o zawartości mięsa 80%, produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych | **kilogram** | **40** |  |  |  |
| **50.** | **WOŁOWINA EXTRA**świeża, mięso chude, pozbawione ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze bez przebarwień, całkowicie pozbawiona kości, tłuszczu, skóry, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | **kilogram** | **150** |  |  |  |
| **51.** | **WOŁOWINA KL. II**świeża, mięso chude, bez widocznych przebarwień, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | **kilogram** | **80** |  |  |  |
| **52.** | **ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI KL. I**okryte warstwą mięśni poprzerastanych tłuszczem, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry. Pasy żeber o długości od 40 do 60 cm o grubości min. 5 cm, barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | **kilogram** | **130** |  |  |  |
|  **Razem suma pozycji od 1 do 52 WARTOŚĆ NETTO:** |   |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **PODSUMOWANIE** | **WARTOŚĆ NETTO** | **VAT W** **%** | **VAT W ZŁ** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **6.** | **7.** | **8.** | **9.** |
|  |  | 5 |  |  |
|  | 8 |  |  |
|  | 23 |  |  |
|  | 0 |  |  |
|  | ZW |  |  |
|   |  |
|  **Razem:**  |  |  |  |  |

Obliczeń należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku. W sytuacji, gdy trzecia liczba po przecinku jest równa lub większa niż pięć, drugą liczbę po przecinku należy zaokrąglić w górę.

 ……………………………………………..

podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych

do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu