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