

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.	<u>BALERON</u> 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.	<u>BOCZEK ROLOWANY</u> 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.	<u>BOCZEK WĘDZONY</u> 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.	<u>FLAKI WOŁOWE MROŻONE</u> suche, krojone, w opakowaniu do 1 kg	kilogram	200			
5.	<u>GOLONKA TYLNA</u> Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości, barwa mięśni	kilogram	40			

	jasno różowa do czerwonej, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego				
6.	<u>KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u> 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.	<u>KASZANKA CIENKA</u> 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.	<u>KIEŁBASA BIAŁA SUROWA</u> Wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	300		
9.	<u>KIEŁBASA CIENKA SUCHA</u> 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.	<u>KIEŁBASA KRAKOWSKA</u> Zawierający co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, parzona, w osłonce papierowej, średnio rozdrobniona z widocznymi	kilogram	70		

	kawałkami mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych					
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.	<p><u>KIEŁBASA SWOJSKA</u> 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</p>	kilogram	60			
16.	<p><u>KIEŁBASA SZYMKOWA</u> 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</p>	kilogram	50			
17.	<p><u>KIEŁBASA ŚLĄSKA</u> 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</p>	kilogram	200			
18.	<p><u>KIEŁBASA TORUŃSKA</u> 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</p>	kilogram	60			

	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych					
19.	<u>KIEŁBASA ZWYCZAJNA</u> 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.	<u>KIEŁBASA ŻYWIECKA</u> 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.	<u>KIEŁBASA ŻYWIECKA SUCHA</u> Grubo rozdrobniona, wędzona gorącym dymem, suszona, barwa czerwono-brunatna, 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.	<u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	350			
23.	<u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	50			
24.	<u>ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI</u>	kilogram	450			

	świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie					
25.	<u>METKA CEBULOWA</u> 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.	<u>MIELONKA KONSERWOWA</u> 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.	<u>MIELONKA WIEPRZOWA</u> 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.	<u>MIĘSO WIEPRZOWE GULASZOWE KL. II</u> drobne, świeże, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom	kilogram	70			

	technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie					
29.	<u>MIĘSO WIEPRZOWE Z SZYNKI KL. I</u> chude mięso bez ścięgien, łożu i skóry, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa jasnorożowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie	kilogram	150			
30.	<u>MORTADELA ŚNIADANIOWA</u> 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.	<u>OGONÓWKA WĘDZONA</u> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	80			
32.	<u>PODGARDLE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	180			
33.	<u>PARÓWKI CIENKIE</u> 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.	<u>PARÓWKOWA WIEPRZOWA</u> świeża, w osłonce naturalnej, bez widocznych	kilogram	200			

	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					
35.	<u>PASZTET WIEPRZOWY</u> 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.	<u>PASZTETOWA WIEPRZOWA</u> 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.	<u>POŁĘDWICA SOPOCKA</u> 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.	<u>ROLADA SCHABOWA</u> 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	kilogram	40			

	wyrobów wędzonych					
39.	<u>SALCESON BIAŁY</u> świeży, wędlina podrobowa w osłonce naturalnej lub sztucznej, parzona, konsystencja dość ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	30			
40.	<u>SALCESON CZARNY</u> 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.	<u>SALCESON OZORKOWY CZARNY</u> ozory wieprzowe min. 60%, podgardle, serca, krew, wątroba, wędlina podrobowa, grubo rozdrobniona w osłonce sztucznej, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	50			
42.	<u>SCHAB PIECZONY</u> świeży, bez kości, min. 90% schabu, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, pieczonych	kilogram	30			
43.	<u>SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u> świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnorożowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie.	kilogram	140			
44.	<u>SZPONDER WOŁOWY</u> świeży, o zapachu charakterystycznym dla mięsa	kilogram	50			

	świeżego					
45.	<p><u>SZYNKA KONSERWOWA</u> 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</p>	kilogram	60			
46.	<p><u>SZYNKA WĘDZONA</u> 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</p>	kilogram	60			
47.	<p><u>SZYNKA W GALARECIE</u> 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</p>	kilogram	50			
48.	<p><u>SZYNKA WIEJSKA</u> 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</p>	kilogram	40			
49.	<p><u>SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA</u> min. o zawartości mięsa 80%, produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, świeża, zapach charakterystyczny dla</p>	kilogram	40			

	wyrobów gotowanych					
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 NETTO:				WARTOŚĆ	<div style="border: 2px solid black; width: 150px; height: 40px;"></div>	

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