

MOW- 1/12/2021

**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.	<b>BALERON</b> 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	110			
2.	<b>BOCZEK ROLOWANY</b> Zawierający co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	kilogram	70			
3.	<b>BOCZEK WĘDZONY</b> 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	110			
4.	<b>FLAKI WOŁOWE MROŻONE</b> suche, krojone, w opakowaniu do 1 kg	kilogram	180			
5.	<b>GOLONKA TYLNA</b> Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa	kilogram	40			

	świeżego					
6.	<p><b><u>KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u></b></p> <p>świeży, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie</p>	kilogram	180			
7.	<p><b><u>KASZANKA CIENKA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	100			
8.	<p><b><u>KIEŁBASA BIAŁA SUROWA</u></b></p> <p>Wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich</p>	kilogram	250			
9.	<p><b><u>KIEŁBASA CIENKA SUCHA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	100			
10.	<p><b><u>KIEŁBASA KRAKOWSKA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	90			

11.	<p><b><u>KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	30		
12.	<p><b><u>KIEŁBASA ŁOPATKOWA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	60		
13.	<p><b><u>KIEŁBASA PODWAWELSKA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	80		
14.	<p><b><u>KIEŁBASA SALAMI</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	70		
15.	<p><b><u>KIEŁBASA SWOJSKA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	50		

	charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych					
16.	<p><b><u>KIEŁBASA SZYMKOWA</u></b></p> <p>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	45			
17.	<p><b><u>KIEŁBASA ŚLĄSKA</u></b></p> <p>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	160			
18.	<p><b><u>KIEŁBASA TORUŃSKA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	50			
19.	<p><b><u>KIEŁBASA ZWYCZAJNA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	120			

20.	<b><u>KIEŁBASA ŻYWIECKA</u></b> 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	50			
21.	<b><u>KIEŁBASA ŻYWIECKA SUCHA</u></b> Grubo rozdrobniona, wędzona gorącym dymem, suszona, barwa czerwobrunatna, 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	15			
22.	<b><u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u></b> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	300			
23.	<b><u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u></b> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	50			
24.	<b><u>ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI</u></b> 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	430			
25.	<b><u>METKA CEBULOWA</u></b> 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,	kilogram	65			

	zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich					
26.	<b><u>MIELONKA KONSERWOWA</u></b> 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	65			
27.	<b><u>MIELONKA WIEPRZOWA</u></b> 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	65			
28.	<b><u>MIĘSO WIEPRZOWE GULASZOWE KL. II</u></b> 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	50			
29.	<b><u>MIĘSO WIEPRZOWE Z SZYNKI KL. I</u></b> 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	140			
30.	<b><u>MORTADELA ŚNIADANIOWA</u></b> parzona, osłonka sztuczna, bez widocznych oczek tłuszczu, wyczuwalny smak mięsa, skład minimum: mięso	kilogram	180			

	wieprzowe 40% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich				
31.	<b><u>OGONÓWKA WĘDZONA</u></b> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	75		
32.	<b><u>PODGARDLE WĘDZONE</u></b> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	150		
33.	<b><u>PARÓWKI CIENKIE</u></b> 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	150		
34.	<b><u>PARÓWKOWA WIEPRZOWA</u></b> 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	160		
35.	<b><u>PASZTET WIEPRZOWY</u></b> 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	100		

36.	<p><b><u>PASZTETOWA WIEPRZOWA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	60		
37.	<p><b><u>POŁĘDWICA SOPOCKA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	50		
38.	<p><b><u>ROLADA SCHABOWA</u></b></p> <p>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</p>	kilogram	30		
39.	<p><b><u>SALCESON BIAŁY</u></b></p> <p>świeży, wędlina podrobowa w osłonce naturalnej lub sztucznej, parzona, konsystencja dość ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich</p>	kilogram	30		
40.	<p><b><u>SALCESON CZARNY</u></b></p> <p>Z widocznymi kawałkami mięsa, min. 50% mięsa wieprzowego, osłonka sztuczna, konsystencja soczysta, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich</p>	kilogram	30		



41.	<b><u>SALCESON OZORKOWY CZARNY</u></b> ozory wieprzowe min. 60%, podgardle, serca, krew, wątroba, wędlina podrobowa, grubo rozdrobniona w osłonce sztucznej, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	40		
42.	<b><u>SCHAB PIECZONY</u></b> świeży, bez kości, min. 90% schabu, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych, pieczonych	kilogram	30		
43.	<b><u>SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u></b> 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	150		
44.	<b><u>SZPONDER WOŁOWY</u></b> świeży, o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego	kilogram	40		
45.	<b><u>SZYŃKA KONSERWOWA</u></b> 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	70		
46.	<b><u>SZYŃKA WĘDZONA</u></b> 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	70		

47.	<b><u>SZYŃKA W GALARECIE</u></b> 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	60		
48.	<b><u>SZYŃKA WIEJSKA</u></b> Połędwica 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.	<b><u>SZYŃKA WIEPRZOWA GOTOWANA</u></b> min. o zawartości mięsa 80%, produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych	kilogram	40		
50.	<b><u>WOŁOWINA EXTRA</u></b> świeża, mięso chude, pozbawione ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze bez przebarwień, całkowicie pozbawiona kości, tłuszczu, skóry, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	130		
51.	<b><u>WOŁOWINA KL. II</u></b> świeża, mięso chude, bez widocznych przebarwień, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	50		
52.	<b><u>ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI KL. I</u></b> okryte warstwą mięśni poprzerastanych tłuszczem, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry. Pasy żeber o	kilogram	110		

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					
---	--	--	--	--	--

<b>Razem suma pozycji od 1 do 52</b>	<b>WARTOŚĆ NETTO:</b>	
--------------------------------------	-----------------------	--

PODSUMOWANIE	WARTOŚĆ NETTO	VAT W %	VAT W ZŁ	WARTOŚĆ BRUTTO
	6.	7.	8.	9.
		5		
		8		
		23		
		0		
		ZW		

<b>Razem:</b>				
---------------	--	--	--	--

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