

MOW- 1/09/2022

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>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	30			
2.	<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 kawałkami mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych	kilogram	30			
3.	<u>KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA</u> 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	20			
4.	<u>KIEŁBASA ŁOPATKOWA</u> 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	20			
5.	<u>KIEŁBASA SALAMI</u> Zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona, parzona, skład:	kilogram	15			

	mięso wieprzowe min. 40%, wołowe min. 30%, słonina, przyprawy naturalne, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych					
6.	<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	kilogram	30			
7.	<u>KIEŁBASA ŚLASKA</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	kilogram	50			
8.	<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	40			
9.	<u>KIEŁBASA ŻYWIECKA SUCHA</u> 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			
10.	<u>METKA CEBULOWA</u>	kilogram	20			

	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					
11.	<u>MIEŚO 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 technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie	kilogram	30			
12.	<u>OGONÓWKA WĘDZONA</u> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	20			
13.	<u>PARÓWKOWA WIEPRZOWA</u> 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	20			
14.	<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	20			
15.	<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	kilogram	20			

	dla wyrobów podrobowych					
16.	<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	30			
17.	<u>ROLADA SCHABOWA</u> schab bez kości, wędzony, bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złoży tłuszczu, skład min.: mięso wieprzowe 86% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	20			
18.	<u>SALCESON BIAŁY</u> świeży, wędlina podrobowa w osłonce naturalnej lub sztucznej, parzona, konsystencja dość ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	15			
19.	<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	25			
20.	<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	kilogram	30			
21.	<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	kilogram	15			

22.	<u>SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA</u> min. o zawartości mięsa 80%, produkt soczysty bez wyraźnego wycieku, niedopuszczalne złogi tłuszczu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych	kilogram	20			
23.	<u>ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI KL. I</u> 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	40			

Razem suma pozycji od 1 do 23

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