

MOW- 2/12/2022

**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.	<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	20			
2.	<b>BOCZEK WĘDZONY</b> bez kości, parzony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 20%, świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego, nie poddany masowaniu, uplastycznianiu i innym procesom technologicznym zwiększającym objętość wędlin	kilogram	10			
3.	<b>FLAKI WOŁOWE MROŻONE</b> suche, krojone, w opakowaniu do 1 kg	kilogram	75			
4.	<b>GOLONKA TYLNA</b> powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień i zmiażdżonych kości, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	15			
5.	<b>KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</b> 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	25			
6.	<b>KASZANKA CIENKA</b>	kilogram	35			

	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					
7.	<b><u>KIEŁBASA BIAŁA SUROWA</u></b> wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	<b>kilogram</b>	<b>70</b>			
8.	<b><u>KIEŁBASA CIENKA SUCHA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>20</b>			
9.	<b><u>KIEŁBASA KRAKOWSKA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>45</b>			
10.	<b><u>KIEŁBASA ŁOPATKOWA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			
11.	<b><u>KIEŁBASA PODWAWELSKA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>50</b>			
12.	<b><u>KIEŁBASA SALAMI</u></b> zawierająca nie więcej niż 30 g tłuszczu w 100 g produktu, drobno rozdrobniona, dojrzewająca, wędzona, parzona, skład:	<b>kilogram</b>	<b>20</b>			

	mięso wieprzowe min. 40%, wołowe min. 30%, słonina, przyprawy naturalne, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych					
13.	<b><u>KIEŁBASA SWOJSKA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>10</b>			
14.	<b><u>KIEŁBASA SZYMKOWA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>20</b>			
15.	<b><u>KIEŁBASA ŚLASKA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>60</b>			
16.	<b><u>KIEŁBASA TORUŃSKA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			
17.	<b><u>KIEŁBASA ZWYCZAJNA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>20</b>			

18.	<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, barwa ciemno brązowa, smak i zapach słono - dymny	kilogram	45		
19.	<b><u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u></b> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	65		
20.	<b><u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u></b> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	10		
21.	<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	110		
22.	<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	20		
23.	<b><u>MIEŚO 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	55		
24.	<b><u>MORTADELA ŚNIADANIOWA</u></b> parzona, osłonka sztuczna, bez widocznych oczek tłuszczu, wyczuwalny smak mięsa, skład minimum: mięso wieprzowe	kilogram	80		

	40% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich					
25.	<b><u>OGONÓWKA WĘDZONA</u></b> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	<b>kilogram</b>	<b>45</b>			
26.	<b><u>PODGARDLE WĘDZONE</u></b> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	<b>kilogram</b>	<b>40</b>			
27.	<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	<b>kilogram</b>	<b>100</b>			
28.	<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	<b>kilogram</b>	<b>35</b>			
29.	<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	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			
30.	<b><u>PASZTETOWA WIEPRZOWA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			

	tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych					
31.	<b><u>SALCESON CZARNY</u></b> z widocznymi kawałkami mięsa, min. 50% mięsa wieprzowego, osłonka sztuczna, konsystencja soczysta, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			
32.	<b><u>SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u></b> świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie	<b>kilogram</b>	<b>60</b>			
33.	<b><u>SZPONDER WOŁOWY</u></b> świeży, mięso barwy czerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu o zapachu charakterystycznym dla mięsa świeżego	<b>kilogram</b>	<b>15</b>			
34.	<b><u>SZYNKA 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	<b>kilogram</b>	<b>15</b>			
35.	<b><u>SZYNKA 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	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			
36.	<b><u>SZYNKA 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,	<b>kilogram</b>	<b>25</b>			

	zapach charakterystyczny do wyrobów masarskich					
37.	<b>WOŁOWINA EXTRA</b> świeża, mięso chude, pozbawione ścięgien o wyrazistym czerwonym kolorze bez przebarwień, całkowicie pozbawiona kości, tłuszczu, skóry, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	35			
38.	<b>WOŁOWINA KL. II</b> świeża, mięso chude, bez widocznych przebarwień, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	25			
39.	<b>ŻEBERKA WIEPRZOWE PASKI KL. I</b> 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	75			
<b>Razem suma pozycji od 1 do 39</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