

MOW - 1/02/2023

**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><u>BALERON</u></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	<b>kilogram</b>	<b>85</b>			
2.	<b><u>KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u></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	<b>kilogram</b>	<b>20</b>			
3.	<b><u>KASZANKA CIENKA</u></b> 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	<b>kilogram</b>	<b>90</b>			
4.	<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>40</b>			
5.	<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,	<b>kilogram</b>	<b>80</b>			

	zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych					
6.	<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>130</b>			
7.	<b><u>KIEŁBASA SALAMI</u></b> zawierająca nie więcej niż 30 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	<b>kilogram</b>	<b>15</b>			
8.	<b><u>KIEŁBASA ŚLĄSKA</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>155</b>			
9.	<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>40</b>			
10.	<b><u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u></b> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	<b>kilogram</b>	<b>80</b>			
11.	<b><u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u></b> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	<b>kilogram</b>	<b>20</b>			

12.	<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	300			
13.	<b><u>MORTADELA ŚNIADANIOWA</u></b> 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	190			
14.	<b><u>OGONÓWKA WĘDZONA</u></b> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	60			
15.	<b><u>PODGARDLE WĘDZONE</u></b> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	30			
16.	<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	65			
17.	<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	20			

18.	<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 tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych	kilogram	75			
19.	<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	kilogram	60			
20.	<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	kilogram	70			
21.	<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	kilogram	70			
22.	<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	kilogram	70			
<b>Razem suma pozycji od 1 do 22</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