

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	VAT w %	Wartość brutto
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	<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	6				
2.	<u>KASZANKA CIENKA</u> kiszka krwista z kaszą jęczmienną lub/i kaszą gryczaną, 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	280				
3.	<u>KIEŁBASA BIAŁA SUROWA</u> wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, o wadze pojedynczej kaszanki od 130g do 160 g, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	60				
4.	<u>KIEŁBASA KRAKOWSKA</u> wieprzowa, grubo rozdrobniona, świeża, parzona, wędzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, 100 g produktu wyprodukowano z minimum 120 g mięsa wieprzowego, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych	kilogram	70				
5.	<u>KIEŁBASA ŁOPATKOWA LUB GOŁONKOWA</u> zawierająca co najmniej 80% mięsa łopatki lub/i golonki i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, parzona, zapach charakterystyczny dla wyrobów parzonych, w	kilogram	170				

	osłonkach barierowych o dużym przekroju, grubo rozdrobniona						
6.	<u>KIEŁBASA PODWAWELSKA</u> z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, bez widocznych oczek tłuszczu, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład: wieprzowina min. 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	kilogram	55				
7.	<u>KIEŁBASA SZYMKOWA</u> mięso wieprzowe z szynki, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa minimum 75%, świeża, konsystencja dość ściśła, krucha, barwa mięsa czerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	kilogram	285				
8.	<u>KIEŁBASA ŚLĄSKA</u> świeża, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład min.: wieprzowina ok. 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	kilogram	225				
9.	<u>KIEŁBASA ZWYCZAJNA</u> zawierająca co najmniej 70% mięsa, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	kilogram	145				
10.	<u>KIEŁBASA ŻYWIECKA</u> zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu świeża, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe min. 78%, grubo rozdrobniona, o średnicy ok. 55 mm, barwa ciemno	kilogram	45				

	brązowa, smak i zapach słono - dymny						
11.	<u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	425				
12.	<u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	55				
13.	<u>ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI</u> świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnorożowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie	kilogram	600				
14.	<u>METKA CEBULOWA</u> wieprzowa o lekko smarowej konsystencji ,drobno rozdrobniona surowa w osłonce niejadalnej, świeża, zawartość mięsa min. 80 %, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	125				
15.	<u>MIELONKA WIEPRZOWA</u> świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, barwa jasnorożowa, w batonie, bez galarety, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 50%, dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce.	kilogram	175				
16.	<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	125				
17.	<u>POŁĘDWICA SOPOCKA</u> świeża, barwa jasnorożowa, bez widocznych oznak tłuszczu,	kilogram	100				

	skład min. 70% mięsa wieprzowego zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, bez widocznych oznak tłuszczu						
18.	<u>PODGARDLE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	75				
19.	<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	110				
20.	<u>PASZTET WIEPRZOWY</u> wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład min.: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich z wyczuwalnymi użytymi przyprawami	kilogram	100				
21.	<u>PASZTETOWA WIEPRZOWA</u> wędlina podrobowa parzona i podwędzona, w osłonce sztucznej, barwa kremowa do jasnobrązowej, konsystencja jędrna, skład min.: mięso wieprzowe 70%, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów podrobowych	kilogram	100				
22.	<u>SCHAB WĘDZONY</u> wieprzowy, produkt wędzony, parzony, konsystencja soczysta, zawartość mięsa min. 90% nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu,, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	85				

23.	<p><u>SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI</u> świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, obstrzykiwanie</p>	kilogram	105				
24.	<p><u>SZYNKA GOTOWANA</u> wieprzowa, świeża, o zawartości mięsa minimum 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, o średnicy od 8 cm do 16 cm, konsystencja ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych</p>	kilogram	90				
25.	<p><u>SZYNKA KONSERWOWA</u> produkt 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	230				
26.	<p><u>SZYNKA WIEPRZOWA WĘDZONA</u> wędzona, parzona, w osłonce niejadalnej, 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	130				
Razem suma pozycji od 1 do 26			WARTOŚĆ NETTO:	<div style="border: 2px solid black; width: 100px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>			

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

Razem:		X	
---------------	--	----------	--

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