Załącznik nr 2

FORMULARZ CENOWY – ZADANIE NR 1 (MIĘSO WIEPRZOWE 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.	**KARCZEK WIEPRZOWY BEZ KOŚCI** 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.	**KASZANKA CIENKA** kiszka krwista z kaszą jęczmienną lub/i kaszą gryczaną, parzona, konsystencja ścisła, świeża o wadze pojedynczej kaszanki od 100 g do 160 g, flak naturalny, barwa ciemno-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu	**kilogram**	**190**				
3.	**KIEŁBASA BIAŁA SUROWA** wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, o wadze pojedynczej kiełbasy od 130 g do 160 g, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	**kilogram**	**120**				
4.	**KIEŁBASA KRAKOWSKA** 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**	**200**				

5.	**KIEŁBASA ŁOPATKOWA LUB GOLONKOWA** 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 osłonkach barierowych o dużym przekroju, grubo rozdrobniona	**kilogram**	**170**				
6.	**KIEŁBASA PODWAWELSKA** z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, bez widocznych oczek tłuszczu, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład: wieprzowina minimum 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	**kilogram**	**100**				
7.	**KIEŁBASA SZYNKOWA** mięso wieprzowe z szynki, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa minimum 75%, świeża, konsystencja dość ścisła, krucha, barwa mięsa czerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	**kilogram**	**170**				

8.	**KIEŁBASA ŚLĄSKA** świeża, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna ściśle przylegająca do farszu, skład minimalny: wieprzowina ok. 80%, związana masą wiążącą, równomiernie rozmieszczona, na przekroju bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	**kilogram**	**280**				
9.	**KIEŁBASA ZWYCZAJNA** zawierająca co najmniej 70% mięsa, świeża, średnio rozdrobniona, osłonka naturalna bez widocznych oczek tłuszczu, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	**kilogram**	**160**				
10.	**KIEŁBASA ŻYWIECKA** zawierająca nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe minimum 78%, grubo rozdrobniona, o średnicy ok. 55 mm, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach słono - dymny	**kilogram**	**85**				
11.	**KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA** od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	**kilogram**	**224**				
12.	**KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE** świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	**kilogram**	**70**				

13.	**ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI** 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**	**690**				
14.	**METKA CEBULOWA** wieprzowa o lekko smarownej konsystencji, drobno rozdrobniona, surowa, w osłonce niejadalnej, świeża, o wadze 120 g – 150 g, zawartość mięsa minimum 80%, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	**kilogram**	**130**				
15.	**MORTADELA ŚNIADANIOWA** 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**	**155**				
16.	**PARÓWKI CIENKIE** świeże, wędzone, parzone, w osłonce sztucznej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa charakterystyczny dla wyrobów masarskich, skład minimum: mięso wieprzowe 60% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu	**kilogram**	**110**				

17.	**PASZTET WIEPRZOWY** wyrób wędliniarski nietrwały, blok pasztetu kształtu użytej formy prostokątnej, barwa ciemnobrunatna, konsystencja ścisła, skład minimum: 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**				
18.	**PODGARDLE WĘDZONE** świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	**kilogram**	**110**				
19.	**POLĘDWICA SOPOCKA** świeża, barwa jasnoróżowa, bez widocznych oznak tłuszczu, skład: minimum 70% mięsa wieprzowego, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych parzonych, bez widocznych oznak tłuszczu	**kilogram**	**170**				
20.	**SCHAB WĘDZONY** wieprzowy, produkt wędzony, parzony, konsystencja soczysta, zawartość mięsa minimum 90%, nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeży, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	**kilogram**	**85**				
21.	**SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI** świeży, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa jasnoróżowa, okrojony, bez tłuszczu i warkocza bocznego, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, obstrzykiwanie	**kilogram**	**110**				

Załącznik nr 2

22.	**SZYNKA GOTOWANA** 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	**kilogram**	**175**				
23.	**SZYNKA KONSERWOWA** produkt z mięsa wieprzowego grubo rozdrobnionego, parzony, konsystencja ścisła, skład minimum: mięso wieprzowe 70% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	**kilogram**	**130**				
Razem suma pozycji od 1 do 23					**WARTOŚĆ NETTO:**		

Załącznik nr 2

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.

Niniejszy formularz musi być opatrzony podpisem elektronicznym: kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/uprawnionych do reprezentowania wykonawcy, do występowania w obrocie prawnym i składania oświadczeń woli w jego imieniu