

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>BALERON</u> 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 | 42 | | | |
| 2. | <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 | 64 | | | |
| 3. | <u>KIEŁBASA BIAŁA SUROWA</u> wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich | kilogram | 24 | | | |
| 4. | <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 | 43 | | | |
| 5. | <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 | 85 | | | |

| | | | | | | |
|-----|--|----------|-----|--|--|--|
| 6. | <u>KIEŁBASA ŚLĄSKA</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 | 102 | | | |
| 7. | <u>KIEŁBASA ZWYCZAJNA</u> 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 | kilogram | 21 | | | |
| 8. | <u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | kilogram | 48 | | | |
| 9. | <u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | kilogram | 8 | | | |
| 10. | <u>ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI</u> 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 | 136 | | | |
| 11. | <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 | 146 | | | |

| | | | | | |
|-----|---|----------|----|--|--|
| 12. | <u>OGONÓWKA WĘDZONA</u> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | kilogram | 28 | | |
| 13. | <u>PODGARDLE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych | kilogram | 12 | | |
| 14. | <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 | 48 | | |
| 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 dla wyrobów podrobowych | kilogram | 42 | | |
| 16. | <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 | 42 | | |
| 17. | <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, ostrzykiwanie | kilogram | 28 | | |
| 18. | <u>SZYNKA KONSERWOWA</u> | kilogram | 42 | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|--|----------|----|--|-----------------------|--|
| | 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 | | | | | |
| 19. | SZYNKA WĘDZONA 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 | 42 | | | |
| Razem suma pozycji od 1 do 19 | | | | | 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