

MOW - 5/11/2023

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.	<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	140			
2.	<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	70			
3.	<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	210			
4.	<u>KIEŁBASA BIAŁA SUROWA</u> wieprzowa, niewędzona, nieparzona, średnio rozdrobniona w osłonkach naturalnych minimum 65% mięsa, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich	kilogram	40			
5.	<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	145			

6.	<u>KIEŁBASA ŁOPATKOWA</u> zawierająca co najmniej 80% 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	130			
7.	<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	75			
8.	<u>KIEŁBASA SZYNKOWA</u> mięso wieprzowe z szynki, świeża, parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce niejadalnej, o zwartości mięsa minimum 80%, świeża, konsystencja dość ścisła, krucha, barwa mięsa czerwona do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych, parzonych	kilogram	120			
9.	<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	225			
10.	<u>KOŚCI WIEPRZOWE EXTRA</u> od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	145			
11.	<u>KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	30			
12.	<u>ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI</u> świeża, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięsa	kilogram	620			

	jasnoróżowa, mięso niepoddawane dodatkowym procesom technologicznym typu: uplastycznienie, masowanie, ostrzykiwanie					
13.	<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	70			
14.	<u>MIELONKA WIEPRZOWA</u> świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów masarskich, barwa jasnoróżowa, w batonie, bez galarety, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 50%, dopuszczalny jest produkt w sztucznej osłonce.	kilogram	120			
15.	<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	100			
16.	<u>OGONÓWKA WĘDZONA</u> min. 85% mięsa wieprzowego, wędzonka barwy brązowej, parzona, o kształcie trapezu, świeża, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	85			
17.	<u>PODGARDLE WĘDZONE</u> świeże, zapach charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	kilogram	60			
18.	<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	150			
19.	<u>PASZTET WIEPRZOWY</u>	kilogram	150			

	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					
20.	<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	70			
21.	<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	80			
22.	<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	90			
23.	<u>SZYNKA GOTOWANA</u> wieprzowa, świeża, o zawartości mięsa minimum 80% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu, konsystencja ścisła, zapach charakterystyczny dla wyrobów gotowanych	kilogram	70			
24.	<u>SZYNKA KONSERWOWA</u> 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	160			

25.	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	140			
-----	--	-----------------	------------	--	--	--

Razem suma pozycji od 1 do 25	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