

## FORMULARZE CENOWE

### Zadanie 1 – Mięso wieprzowe

Lp	Nazwa mięsa / wędliny	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto pozycji	Łączna cena brutto pozycji	Nazwa handlowa	Producent	Deklarowany minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy
1	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	1 700								
2	Schab wieprzowy bez kości	kg	1 300								
3	Szynka wieprzowa bez kości	kg	5 000								
4	Boczek surowy bez żeberk i skóry	kg	20								
5	Żeberka wieprzowe z kością, paski	kg	100								
6	Połądniczki wieprzowe słodkie	kg	100								
7	Nogi wieprzowe	kg	100								
8	Ozory wieprzowe	kg	300								
9	Serca wieprzowe	kg	300								
10	Wątroba wieprzowa	kg	300								
11	Smalec wieprzowy. Pakowny w niejadalną osłonkę. Waga 1 szt od 0,50 kg do 1 kg	kg	200								
12	Słonina bez skóry	kg	200								

Minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy – mięso 72 godziny / podroby 48 godzin

Wartość brutto (słownie): .....

.....  
(podpis osoby upoważnionej)

## Zadanie 2 – Wędliny

Lp	Nazwa mięsa / wędliny	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto pozycji	Łączna cena brutto pozycji	Nazwa handlowa	Producent	Deklarowany minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy
1	<b>Poładwica sopocka.</b> Wędzonka otrzymana z peklowanej poładwicy wieprzowej. Wędzona, pieczona, bez osłonki. Kształt spłaszczony o przekroju maksymalnym 8 cm. Konsystencja mięsa ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego i pieczonego, zapach wędzenia wyczuwalny. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	kg	120								
2	<b>Baleron wieprzowy wędzony.</b> Wędzonka otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, bez kości, wędzony, gotowany, bez osłonki. Konsystencja mięśni dość ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Mięso może lekko oddzielać się od tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z mięsa peklowanego, wędzonego i gotowanego. Smak lekko słony z wyczuwalnym wędzeniem. Produkt soczysty. Wędzonka w kształcie nieformowanego walca. Przekrój wyrobu właściwy dla wyrobów z karkówki wieprzowej przerośniętej tłuszczem. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%	kg	120								

3	<b>Boczek wędzony.</b> Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberk, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Mięso powinno stanowić, co najmniej 30% powierzchni przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, bez dodatku sztucznie aromatyzujących związków chemicznych.	kg	260							
4	<b>Kielbasa krakowska.</b> Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 70 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	kg	350							
5	<b>Kielbasa golonkowa.</b> Kielbasa wieprzowa w osłonce białkowej, poddana wędzeniu i parzeniu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 40%. Ścisła konsystencja produkt pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry	kg	350							
6	<b>Pieczeń rzymska.</b> Produkt garmażeryjny z mięsa wieprzowo – drobiowego. Zawartość mięsa minimum 65%, średnio rozdrobniona. Uformowany w kształt użytej do zapiekania formy. Farsz doprawiony mieszanką przypraw i ziół. Ścisła konsystencja produkt pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	kg	250							
7	<b>Kielbasa szynkowa.</b> Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 80 mm. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	kg	2 500							

8	<b>Kielbasa lopatkowa.</b> Kielbasa parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce barierowej. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 50%. Ścisła konsystencja, produkt pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	kg	450								
9	<b>Kielbasa mortadela.</b> Kielbasa wieprzowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza ni 55%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 6 do 7 cm. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów.	kg	100								
10	<b>Kielbasa podwawelska.</b> Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła. Farsz dobrze wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej wędzonej i parzonej. Wyczuwalne naturalne przyprawy. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	kg	300								
11	<b>Kielbasa zwyczajna.</b> Kielbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, w skład której wchodzi minimum 60 % mięsa wieprzowego. Soczysta po podgrzaniu.	kg	300								
12	<b>Szynka wieprzowa konserwowa.</b> Wyrób z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego, grubo rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Kształt zbliżony do prostokąta, w osłonce. Konsystencja ścisła pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	kg	400								
13	<b>Kielbasa parówkowa.</b> Kielbasa wieprzowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana. Przygotowana z mięsa wieprzowego w ilości nie mniejszej niż 60% składu surowcowego, bez mięsa drobiowego. Wyrób w osłonkach naturalnych.	kg	700								

14	<b>Kaszanka gryczana cienka.</b> Wyrób podrobowy parzony w osłonce naturalnej, dzielony na części o wadze od 120 do 150 g. Wyrób przygotowany m. in. podrobów wieprzowych, kaszy gryczanej, naturalnych przypraw. Konsystencja luźna- charakterystyczna dla wyrobów tego rodzaju.	kg	200								
15	<b>Kielbasa pasztetowa.</b> Wędlina podrobowa, parzona, w osłonce naturalnej, Wyrób przygotowany m. in. z wątroby wieprzowej, mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego. Przyprawiona głównie przyprawami naturalnymi. Wyrób homogenizowany. Konsystencja krajalno - smarowna. Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin podrobowych.	kg	130								
16	<b>Salceson.</b> Wędlina otrzymana z podrobów wieprzowych, mięsa wieprzowego i przypraw. W osłonce naturalnej. Struktura plastra dość ścisła.	kg	200								
17	<b>Golonka konserwowa wieprzowa.</b> Wędlina w formie bloku o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%, bez mięsa drobiowego. Konsystencja dość ścisła. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać.	kg	100								
18	<b>Parówki drobiowe.</b> Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	kg	1 000								
19	<b>Połędwica z piersi kurczaka.</b> Wędlina otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka, Pieczona lub parzona, w formie bloku. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.	kg	950								

20	<b>Poładwica drobiowa z warzywami.</b> Wyrób drobiowy homogenizowany, parzony w osłonce nie jadalnej O zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 25%, z dodatkiem warzyw (papryki, marchwi, ogórka, pieczarek) w zmiennych proporcjach, ale nie mniej niż 14% składu surowcowego. Surowce drobno rozdrobnione. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać i oddzielać od warzyw.	kg	1 100								
21	<b>Szynka wieprzowa gotowana.</b> Wędlina gotowana w kształcie spłaszczonego walca, w siatce elastycznej. Konsystencja ścisła, nie może się rozpaść po pokrojeniu w plastry. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, gotowanego. Nie dopuszczalne złoże tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	kg	900								
22	<b>Kielbasa toruńska.</b> Kielbasa wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70% wsadu surowcowego. Wędlina wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego. Wyczuwalny smak przypraw i zapach wędzenia.	kg	50								
23	<b>Salami.</b> Wędlina dojrzewająca o zawartość mięsa wieprzowego min. 95%, w cienkiej osłonce. Produkowana w minimum 3 rodzajach posypek - <i>do wyboru przez Zamawiającego</i> .	kg	10								
24	<b>Parówki z indyka.</b> Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa indyczego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	kg	500								

25	<b>Filet z kurczaka z warzywami w galarecie.</b> Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka z dodatkiem warzyw (m.in. marchew, ogórek, kukurydza). Otoczone galaretą z żelatyny wieprzowej. Produkt w osłonce sztucznej. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojony w plastry nie może się rozpaść i dzielić.	kg	100								
26	<b>Kurczak faszerowany.</b> Wędlina drobiowa na bazie grubo-rozdrobnionego fileta z kurczaka, parzona, faszerowana mięsem mielonym drobiowo – wieprzowym. Pakowana w atmosferze ochronnej.	kg	300								
27	<b>Szynka śniadaniowa.</b> Szynka mielona, parzona, w kształcie bloku. Barwa, smak i zapach charakterystyczna dla mięsa peklowanego parzonego. Konsystencja ścisła. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	kg	100								
28	<b>Filet z indyka wędzony.</b> Wędlina wędzona, parzona o zawartości mięsa indyczego minimum 60%. Konsystencja ścisła pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	kg	400								

Minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy – minimum 5 dni

Wartość brutto (słownie): .....

.....  
(podpis osoby upoważnionej)

**Zadanie 3 – Wołowina**

Lp	Nazwa mięsa / wędliny	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto pozycji	Łączna cena brutto pozycji	Nazwa handlowa	Producent	Deklarowany minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy
1	Wołowina pieczeniowa bez kości	kg	150								
2	Flaki wołowe krojone, blanszowane, chłodzone, w opakowaniach foliowych	kg	200								

Minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy – minimum 5 dni

Wartość brutto (słownie): .....

.....  
(podpis osoby upoważnionej)

#### Zadanie 4 – Drób

Lp	Nazwa mięsa / wędliny	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Łączna cena netto pozycji	Łączna cena brutto pozycji	Nazwa handlowa	Deklarowany minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy
1	<p><b>Kurczak świeży cały.</b> Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, bez podrobów. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego - waga 1 sztuki od 1,80 kg do 2,30 kg*</p> <p><i>*Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na kurczaki o inne wadze.</i></p>	kg	9 500							
2	<p><b>Filet z piersi kurczaka</b> - mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i tłuszczu mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa. drobiowego świeżego. Waga jednego podwójnego fileta od 500g do 700 g.</p>	kg	6 200							
3	<p><b>Ćwiartka z kurczaka.</b> Noga cała kurczaka, obejmująca kość udową, piszczelowa i strzałkową wraz z otaczającymi je mięśniami. Ze skórą, prawidłowo umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 380g do 420g</p>	kg	1 200							

4	<b>Skrzydółka z kurczaka.</b> Bez piór. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.	kg	100							
5	<b>Podudzie z kurczaka – palka z kurczaka</b> wraz z mięśniami i skórą, świeży, niemrożony. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równa, gładka, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego. Waga 1 sztuki od 130 g do 150 g	kg	3 000							
6	<b>Filet z indyka świeży.</b> Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 800g do 1kg	kg	150							

Minimalny termin przydatności do spożycia w momencie dostawy – minimum 3 dni

Wartość brutto (słownie): .....

.....  
(podpis osoby upoważnionej)