

## Formularz cenowy do druku oferta

## Zadanie nr 5. Mięso , wędliny i wyroby drobiowe.

Lp.	Nazwa produktu	CPV	Jm	Ilość do przetargu na 2021r	Ceny netto	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto (dxe)	Wartość brutto dxex(100+f)/100
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
1	<b>Baleron</b> -kruchy, delikatny, wędzony przygotowany z całego mięśnia schabu karkowego, parzony. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku podczas krojenia Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	70.00		5			
2	<b>Boczek gotowany</b> ekstra b/k- powierzchnia czysta lekko wilgotna , konsystencja soczysta krucha. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku podczas krojenia oraz pozostałości kości. Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	80.00		5			
3	<b>Filet z indyka</b> wędzony, parzony.Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	140.00		5			
4	<b>Flaki wołowe</b> gotowane krojone w paski	151	kg.	140.00		5			
5	<b>Karkówka b/k</b> świeża-część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy.	151	kg.	230.00		5			
6	<b>Kaszanka</b> - wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym lub w osłonce sztucznej. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	270.00		5			
7	<b>Kiełbasa krakowska wieprzowa</b> podsuszana -batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsny. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	151	kg.	65.00		5			
8	<b>Kiełbasa drobiowa cienka</b> w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła , dość krucha, dobre związanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony.Zawartość mięsa min 60%.	151	Kg	200.00		5			
9	<b>Kiełbasa szynkowa- wieprzowa</b> batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsny. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 60%.</b>	151	kg.	340.00		5			

10	<b>Kiełbasa toruńska</b> w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła , dość krucha, dobre związanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 60%.</b>	151	kg.	<b>390.00</b>		5		
11	<b>Kiełbasa wiejska</b> wyrób regionalny <b>gatunek I</b> w osłonkach naturalnych , średnio rozdrobniona, wędzona, na przekroju widoczne kawałki mięsa wieprzowego. Konsystencja ścisła. Plastry grubości 3mm nie powinny rozpadać się. Wyczuwalne przyprawy: pieprz, czosnek. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 70%.</b>	151	kg.	<b>210.00</b>		5		
12	<b>Kiełbasa żywiecka podsuszana</b> batony w osłonkach sztucznych o długości od 35cm-45cm i średnicy od 80mm-100mm. Duże kawałki mięsa uzupełnione farszem mięsnym. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 60%.</b>	151	kg.	<b>65.00</b>		5		
13	<b>Kości wieprzowe świeże</b> pokrzepowe od schabu lub karkówki klasa I.	151	kg.	<b>1,500.00</b>		5		
14	<b>Mortadela</b> batony w osłonkach sztucznych. Konsystencja ścisła, elastyczna, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	<b>40.00</b>		5		
15	<b>Parówka cienka drobiowa</b> w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 70%.</b>	151	kg.	<b>470.00</b>		5		
16	<b>Parówka gruba wieprzowa</b> w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 70%.</b>	151	kg.	<b>230.00</b>		5		
17	<b>Paszтет drobiowy</b> -zapiekany w foremkach aluminiowych o wadze 500g. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 70%</b>	151	kg.	<b>400.00</b>		5		
18	<b>Połędwica wieprzowa sopocka</b> -wędzony schab bez kości o barwie charakterystycznej dla wyrobu (kolor złoty). Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	<b>290.00</b>		5		
19	<b>Połędwiczki wieprzowe</b> -część tylnej półtuszy wieprzowej -długi i wąski mięsień wzdłuż grzbietu, przylegający do tylnej części schabu	151	kg.	<b>140.00</b>		5		

20	<b>Salceson domowy-wieprzowy wyrób w osłonce naturalnej.</b> Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	151	kg.	<b>90.00</b>		5		
21	<b>Salceson drobiowy</b> -wyrób w osłonce sztucznej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać.	151	kg.	<b>150.00</b>		5		
22	<b>Schab b/k</b> świeży -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	<b>190.00</b>		5		
23	<b>Słonina bez skóry.</b> Wyrób barwy białej o grubości powyżej 1,5cm.	151	kg.	<b>95.00</b>		5		
24	<b>Szynka włoska bez dymu.</b> Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta krucha, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju, oraz wyciek soku. Plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 60%.</b>	151	kg.	<b>260.00</b>		5		
25	<b>Szynka konserwowa,</b> powierzchnia czysta lekko wilgotna , konsystencja soczysta krucha. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku podczas krojenia Plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 60%.</b>	151	Kg	<b>235.00</b>		5		
26	<b>Szynka pieczona</b> -Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta krucha, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju, oraz wyciek soku. Plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. <b>Zawartość mięsa min 60%.</b>	151	kg.	<b>170.00</b>		5		
27	<b>Szynka wieprzowa b/k</b> świeża -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	Kg	<b>950.00</b>		5		
28	<b>Wołowina b/k kl.I</b> świeża-mięso uzyskane z części udźca, bez ścięgien, kości i tłuszczu .Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	<b>200.00</b>		5		
29	<b>Żeberka wieprzowe</b> świeże <b>kl.I.</b> Słonina całkowicie odcięta. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	151	kg.	<b>180.00</b>		5		
	<b>RAZEM</b>							

.....  
Pieczęć i podpis Wykonawcy