

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ V ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „MIĘSO I WĘDLINY'

Uwaga! Ceny jednostkowe i wartości proszę podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Wartości poszczególnych kolumn należy wyliczyć zgodnie ze wzorami podanymi w nagłówkach i w rozdz

| A | B | C | D | E |
|-----|---|-----------------|------------------|------------------------|
| Lp. | Opis produktu | Jednostka miary | Ilość szacunkowa | Cena jednostkowa netto |
| 1 | BALERON, o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 33 | |
| 2 | BOCZEK SUROWY WĘDZONY, chudy, bez kości | kg | 34 | |
| 3 | FILET Z PIERSI KURCZAKA, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, pojedynczy w przedziale wagowym 300-400g, bez nastrzyku, kl. I | kg | 850 | |
| 4 | FLAKI, krojone, oczyszczone - czyste | kg | 34 | |
| 5 | KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, kl. I, świeża, chuda, bez nastrzyku | kg | 120 | |
| 6 | KASZANKA, z mięsa i podrobów, z kaszą gryczaną | kg | 90 | |
| 7 | KIEŁBASA BIAŁA, parzona, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, min. 106g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 21 | |
| 8 | KIEŁBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA LUB TORUŃSKA, wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 81% | kg | 380 | |
| 9 | KIEŁBASA DROBIOWA, gruba, o zawartości mięsa drobiowego min. 75%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 120 | |

| | | | | |
|----|--|------|------|--|
| 10 | KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA, kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, min. 122g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu, opakowanie min. 100g | szt. | 195 | |
| 11 | KIEŁBASA SZYMKOWA, gruba, o zawartości mięsa wieprzowego min. 75%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 160 | |
| 12 | KIEŁBASA ŚLĄSKA, kiełbasa wieprzowo-drobiowa, cienka, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, min. 106g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 18 | |
| 13 | KIEŁBASA ZWYCZAJNA, kiełbasa wieprzowa, cienka, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa min. 75%, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 305 | |
| 14 | KIEŁBASA ŻYWIECKA, wieprzowa, o zawartości mięsa min. 75%, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 275 | |
| 15 | KONSERWA MIĘSNA - TYROLSKA typu Krakus, min 90 % mięsa, 300g | szt. | 60 | |
| 16 | KOŚCI WĘDZONE ZE SCHABU, nie rozmrażane | kg | 65 | |
| 17 | KURCZAK CAŁY, świeży, nie rozmrażany, pojedynczy w przedziale wagowym 1200-1500g, bez nastrożku, kl. I | kg | 200 | |
| 18 | KURCZAK PODUDZIE, pałki 110-130g, kl. I, bez nastrożku | kg | 240 | |
| 19 | ŁOPATKA WIEPRZOWA, chuda, bez kości, bez nastrożku, kl. I, łopatka handlowa | kg | 1100 | |
| 20 | METKA TRADYCYJNA WĘDZONA, zawierająca jedynie mięso wieprzowe, wołowe, przyprawy naturalne, sól peklową | kg | 15 | |
| 21 | PARÓWKI DROBIOWO-WIEPRZOWE, mięso z kurczaka i mięso wieprzowe, min. 100g mięsa w 100g produktu, w naturalnej osłonce, przyprawy naturalne | kg | 240 | |

| | | | | |
|----|--|------|-----|--|
| 22 | POŁĘDWICA DROBIOWA, zawartość mięsa drobiowego min. 85% bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 230 | |
| 23 | POŁĘDWICA SOPOCKA, tradycyjna, polędwica wieprzowa, wędzona parzona, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu, do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 116g schabu wieprzowego | kg | 400 | |
| 24 | PORCJE ROSOŁOWE, świeże | kg | 545 | |
| 25 | PASZTET PIECZONY, wieprzowy, o zawartości mięsa min. 74%, tradycyjnie pieczony, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 260 | |
| 26 | PASZTET DROBIOWY TYPU PROFI, PODLASKI, opakowanie 100g | szt. | 130 | |
| 27 | PASZTET Z KURCZAKA, min. 110g mięsa i podrobów z kurczaka w 100g produktu, tradycyjnie pieczony, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 80 | |
| 28 | SALCESON OZORKOWY, ozory wieprzowe (do wyprodukowania 100g produktu zużyto 102g ozorów wieprzowych), zawierający serca wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, naturalne przyprawy | kg | 68 | |
| 29 | SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI, o średnicy nie więcej niż 10cm, świeży, bez słoniny, nie rozmrażany, w kawałkach 1500-2000g, bez nastrożku | kg | 110 | |
| 30 | SŁONINA SWIEŻA, nie rozmrażana, wędzona, zawierające przyprawy naturalne, bez wzmacniaczy smaku i konserwantów | kg | 10 | |
| 31 | SZPONDER WOŁOWY, chudy, świeży, bez nastrożku | kg | 75 | |
| 32 | SZYNKA DELIKATESOWA Z FILETU KURCZAKA, szynka drobiowa parzona, w osłonce niejadalnej, przyprawy naturalne, o zawartości mięsa z kurczaka min. 90% | kg | 68 | |
| 33 | SZYNKA TRADYCYJNA, chuda, wędzona, wieprzowa, parzona, min. 119g w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 130 | |
| 34 | SZYNKA TYROLSKA, zawartość mięsa min. 70%, w osłonce niejadalnej, przyprawy naturalne | kg | 75 | |

| | | | | |
|--------------------------------|--|----|-----|--|
| 35 | UDZIEC Z KURCZAKA świeży,kl. I, bez nastrożku | kg | 314 | |
| 36 | WĄTROBA Z KURCZAKA, świeża | kg | 170 | |
| 37 | WOŁOWE BEZ KOŚCI EKSTRA, świeże, nie rozmrażane | kg | 50 | |
| 38 | ŻEBERKA WIEPRZOWE, MIĘSNE, PASKI, świeże, nie rozmrażane | kg | 35 | |
| 39 | ŻOŁĄDKI Z KURCZAKA, świeże | kg | 17 | |
| RAZEM WARTOŚĆ ZA CZĘŚĆ: | | | | |

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 39 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zas
z kategorii mięso i wędliny w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie m**

Uwaga! Należy podpisać zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzenia oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

trzeba sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych

mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.

Wymagania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych

.....
*Wykonawca (osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy)
podpisuje załącznik do oferty: kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
podpisem zaufanym lub tzw. podpisem osobistym*