

Formularz cenowy do druku oferta

Zadanie nr 5. Mięso, wędliny i wyroby drobiowe.

Lp.	Nazwa produktu	Jm.	Średnia ilość na 12 m-cy	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość na 12 m-cy netto (D x E)	Wartość na 12 m-cy brutto DxE x (100+G)/100
1	Baleron -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.	kg.	85,00					
2	Boczek gotowany 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.	kg.	100,00					
3	Filet z indyka wędzony, parzony.Konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	kg.	200,00					
4	Flaki wołowe gotowane krojone w paski	kg.	150,00					
5	Karkówka b/k świeża-część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy.	kg.	330,00					
6	Kaszanka - wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym lub w osłonce sztucznej. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Wyrób umiarkowanie słony.	kg.	300,00					
7	Kiełbasa krakowska wieprzowa poduszana -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. Zawartość mięsa min 70%.	kg.	70,00					
8	Kiełbasa drobiowa cienka w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła , dość krucha, dobre wiązanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony Zawartość mięsa min 60% .	Kg	220,00					

9	Kielbasa szynkowa- wieprzowa 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. Zawartość mięsa min 60%.	kg.	350,00						
10	Kielbasa toruńska w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła , dość krucha, dobre związanie składników. Wyrób średnio rozdrobniony , niedopuszczalne kawałki chrząstek. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	kg.	520,00						
11	Kielbasa wiejska wyrób regionalny gatunek I 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. Zawartość mięsa min 70%.	kg.	250,00						
12	Kielbasa żywiecka poduszana 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. Zawartość mięsa min 60%.	kg.	70,00						
13	Kości wieprzowe świeże pokrzepowe od schabu lub karkówki klasa I.	kg.	1 650,00						
14	Mortadela batony w osłonkach sztucznych. Konsystencja ścisła, elastyczna, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	kg.	40,00						
15	Parówka cienka drobiowa w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	kg.	490,00						
16	Parówka gruba wieprzowa w osłonkach naturalnych lub sztucznych . Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%.	kg.	250,00						
17	Paszтет drobiowy -zapekany w foremkach aluminiowych o wadze 500g. Konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 70%	kg.	450,00						

18	Polędwica wieprzowa sopocka -wędzony schab bez kości o barwie charakterystycznej dla wyrobu (kolor złoty). Konsystencja ścista, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	kg.	260,00					
19	Polędwiczki wieprzowe -część tylnej półtuszy wieprzowej -długi i wąski mięsień wzdłuż grzbietu, przylegający do tylnej części schabu	kg.	150,00					
20	Salceson domowy-wieprzowy wyrób w ostonce naturalnej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	kg.	120,00					
21	Salceson drobiowy -wyrób w ostonce szluczej. Konsystencja soczysta. Plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać.	kg.	150,00					
22	Schab b/k świeży -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej.	kg.	120,00					
23	Schab pieczony - schab bez kości o barwie charakterystycznej dla wyrobu. Konsystencja ścista, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony.	kg.	140,00					
24	Stonina bez skóry. Wyrób barwy białej o grubości powyżej 1,5cm.	kg.	120,00					
25	Szynka włoska bez dymu. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta krucha, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju, oraz wyciek soku. Plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	kg.	290,00					
26	Szynka konserwowa, 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. Zawartość mięsa min 60%.	Kg	100,00					

27	Szynka pieczona -Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta krusza, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju, oraz wyciek soku. Plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Wyrób umiarkowanie słony. Zawartość mięsa min 60%.	kg.	180,00					
28	Szynka wieprzowa b/k świeża -część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez kości i tłuszczu. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	Kg	1 000,00					
29	Wołowina b/k kl.I świeża-mięso uzyskane z części udźca, bez ścięgien, kości i tłuszczu .Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	kg.	260,00					
30	Żeberka wieprzowe świeże kl.I. Słonina całkowicie odcięta. Powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej.	kg.	210,00					
RAZEM								

.....
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)