Załącznik nr 1 A do SWZ

WYKONAWCA:

Nazwa ............................................................................................................................................

Siedziba (adres) ............................................................................................................................

Formularz cenowy

Szczegółowe zestawienie cen na poszczególne wyroby **część I- Dostawa mięsa i wędlin**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i opis asortymentu | Nazwa wyrobu  u wykonawcy | Ilość  W kg | Cena netto za  1 kg | Wartość netto  [kol.4 x kol.5] |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6.** |
| **MIESO WOŁOWE** | | | | | |
| 1 | Gulaszowe wołowe kl. II (triming woł 80/20) |  | 300 |  |  |
| 2 | Pręga wołowa b/k kl. II, kark wołowy |  | 60 |  |  |
| 3 | Mięso wołowe extra b/k kl. I, pieczeń wołowa |  | 290 |  |  |
| 4 | Ozory wołowe |  | 50 |  |  |
| **MIESO WIEPRZOWE** | | | | | |
| 5 | Gulaszowe wieprzowe kl. II A |  | 130 |  |  |
| 6 | Pieczeń wieprzowa b/k, kl. I, mięso z szynki, szynka wp b/k, kulki |  | 420 |  |  |
| 7 | Karczek bez kości kl. II A |  | 70 |  |  |
| 8 | Schab bez kości kl.I |  | 320 |  |  |
| 9 | Łopatka wieprzowa b/k kl. IIA |  | 450 |  |  |
| 10 | Żeberka wieprzowe mięsne kl.I IA-paski |  | 65 |  |  |
| 11 | Golonko wieprzowe |  | 15 |  |  |
| 12 | Nogi wieprzowe |  | 10 |  |  |
| 13 | Słonina świeża |  | 20 |  |  |
| 14 | Słonina wędzona |  | 10 |  |  |
| 15 | Podgardle wieprzowe świeże |  | 10 |  |  |
| **Kości** | | | | | |
| 16 | Kości wieprzowe np. schabowe, z karczku |  | 550 |  |  |
| **Wędliny cienkie – kiełbasy** | | | | | |
| 17 | Kiełbasa surowa, polska surowa  Kiełbasa średnio rozdrobniona surowa, wędzona – min 90 % mięsa wp. |  | 60 |  |  |
| 18 | Kiełbasa śląska wieprzowa, podwawelska  Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona- min.65% mięsa wp. do spożycia po podgrzaniu, osłonka naturalna |  | 110 |  |  |
| 19 | Kiełbasa śląska drobiowa  Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona z zawartością mięsa drobiowego ( kurczak, indyk) , do spożycia po podgrzaniu, osłonka naturalna |  | 170 |  |  |
| 20 | Kiełbasa krucha  Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce- min. 80 % mięsa wiep. |  | 120 |  |  |
| 21 | Parówkowa |  | 200 |  |  |
| 22 | Kiełbaski senatorskie, k. z szynki, kiełbaski orawskie  Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona- min. 85 % mięsa wp. do spożycia po podgrzaniu |  | 100 |  |  |
| 23 | Kiełbaski drobiowe lub cielęce wędzone typu frankuterki, winerki  Kiełbasa drobiowo wieprzowa lub wieprzowo cielęca, wędzona, parzona – min.60 % mięsa do spożycia po podgrzaniu |  | 60 |  |  |
| 24 | Parówki drobiowe cienkie, parówki delikatne ,parówki z cielęciną  Kiełbasa drobiowo wieprzowa o zawartości mięsa drobiowego min. 25 %, homogenizowana, parzona |  | 160 |  |  |
| **Wędliny grube: kiełbasy, batony** | | | | | |
| 25 | Mielonka tyrolska  Wyrób wieprzowo-wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony min.70% mięsa |  | 70 |  |  |
| 26 | Kiełbasa kminkowa  Kiełbasa wieprzowa średnio lub grubo rozdrobniona, parzona min.65% mięs wp. z kminkiem |  | 30 |  |  |
| 27 | Kiełbasa krakowska parzona, kiełbasa krotoszyńska  kiełbasa wieprzowa lub z dodatkiem mięsa wołowego, parzona i wędzona, min. 65 % mięsa, |  | 40 |  |  |
| 28 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa  Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona – min.65 % mięsa wp. |  | 120 |  |  |
| 29 | Kiełbasa kanapkowa wp., golonkowa  Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, min.50 % mięsa |  | 100 |  |  |
| 30 | Szynka konserwowa wieprzowa  Szynka wieprzowa, blokowy kształt, parzona, niewędzona, min. 50 % mięsa wp. |  | 100 |  |  |
| 31 | Polędwica drobiowa, polędwica dworska z kurczaka  Polędwica formowana z fileta z kurczaka, piersi indyka, parzona, niewędzona, o delikatnym smaku, soczysta, krucha, o niskiej zawartości tłuszczu- min. 55 % mięsa drobiowego |  | 120 |  |  |
| 32 | Kiełbasa krakowska drobiowa, żywiecka drobiowa , podsuszana z indyka  Kiełbasa wysokiej jakości drobiowo-wieprzowa, pieczona, wędzona i podsuszana, zawartość mięsa min.85% w tym min. 60 % mięsa drobiowego |  | 100 |  |  |
| **Wędliny wędzone, szynki** | | | | | |
| 33 | Ogonówka wędzona, ogonówka biesiadna, szynka wiejska  Wędzonka otrzymana z mięśnia łopatki wp. , parzona, wędzona, lub inna wędzonka wysokogatunkowa min 70 % mięsa |  | 80 |  |  |
| 34 | Szynka chlebowa, szynka chłopska  Szynka w kształcie bochenka chleba, parzona, wędzona – min. 65 % mięsa wp. lub szynka o podobnych walorach jakościowych |  | 70 |  |  |
| 35 | Szynka gotowana, szynka domowa  Szynka z mięśni szynki wieprzowej, wędzona, parzona- min 65 % mięsa |  | 50 |  |  |
| 36 | Szynka tradycyjna, szynka klasyczna  Szynka otrzymana z mięśni szynki wieprzowej z delikatną okrywą tłuszczową, parzona, wędzona i sznurowana- min. 65 % mięsa wp. |  | 60 |  |  |
| 37 | Szynka z dębu, szynka z liściem, szynka pieczona  Szynka wędzona przygotowana ze specjalnie selekcjonowanej szynki wieprzowej, soczysta i krucha, sznurowana w ciemnej otoczce – min 70 % mięsa wp. |  | 70 |  |  |
| 38 | Polędwica sopocka, sopocka domowa |  | 90 |  |  |
| 39 | Schab pieczony, schab podpiekany, schab w ziołach  Schab wieprzowy ,wędzony, pieczony lub podpiekany, min. 70 % mięsa wp. |  | 90 |  |  |
| 40 | Baleron  Wędzonka otrzymana z peklowanych karczków wieprzowych, sznurowana- min. 70 % mięsa wieprzowego |  | 25 |  |  |
| 41 | Boczek wędzony, boczek pieczony  Boczek wieprzowy wysokowydajny ze skórą bez żeberek, wędzony- min 80 % mięsa wieprzowego |  | 50 |  |  |
| 42 | Boczek faszerowany, boczek wiejski, boczek rolowany  Boczek wieprzowy, formowany z kształcie rolady z przyprawami, wędzony, parzony – min 70 % mięsa wieprzowego |  | 40 |  |  |
| 43 | Filet z indyka wędzony  Filet z indyka soczysty i kruchy, lekko wędzony, parzony – min. 90 % mięsa z indyka |  | 60 |  |  |
| 44 | Szynka z indyka, indyk z ziołami, złoty kurczak, kurczak po królewsku  Wędlina drobiowa min 70 % mięsa, formowana, parzona, konsystencja krucha, ścisła |  | 60 |  |  |
| **Pieczenie, pasztety, wyroby podrobowe** | | | | | |
| 45 | Pieczeń: rzymska, chlebowa, necówka  Pieczeń mięsna formowana, pieczona, średnio rozdrobniona min 50 % mięsa |  | 60 |  |  |
| 46 | Salceson biały, salceson domowy, salceson wiejski  Wyrób z podrobów wieprzowych połączony zalewą żelatynową , o jasnej barwie |  | 10 |  |  |
| 47 | Salceson ozorkowy, hetmański  Wyrób z ozorów połączony zalewą żelatynową lub salceson z podrobów wieprzowych, o ciemnej barwie, |  | 20 |  |  |
| 48 | Pasztet pieczony  Wyrób wieprzowo- drobiowo podrobowy, pieczony, formowany |  | 15 |  |  |
| 49 | Pasztet wieprzowy wędzony, kiszka pasztetowa  Wyrób podrobowa przygotowana z podrobów wieprzowych, może być wędzony, podwędzany lub parzony- produkt do smarowania |  | 12 |  |  |
| 50 | Pasztet drobiowy lub pasztet z cielęciną  Wyrób podrobowa produkt smarowny, delikatny w smaku. |  | 60 |  |  |
| 51 | Kaszanka, krupniok |  | 60 |  |  |
| 52 | Metka cebulowa, tatarska  Metka z surowego mięsa wieprzowego- min.65% mięsa o lekko smarownej konsystencji. |  | 20 |  |  |
| 53 | Razem wartość netto | x | x | x |  |
| 54 | + wartość podatku VAT……. % **\*)** | | | |  |
| 55 | **Razem cena brutto: wartość netto + podatek VAT** | x | x | x |  |
| **UWAGA**: Oferta musi zawierać pełny asortyment produktów wyszczególnionych w formularzu cenowy. W każdej pozycji należy zaproponować inny wyrób odpowiadający opisowi pod względem jakościowym. W pustych wierszach kolumny 3 formularza cenowego należy wpisać nazwę handlową wyrobu stosowaną przez wykonawcę, w szczególności, gdy jest ona inna niż określona przez zamawiającego, lub podkreślić nazwę wyrobu z kolumny 2 formularza cenowego. Wyroby z pozycji 19, 23, 24, 31, 32, 43, 44 to wędliny drobiowe lub cielęce – wędliny chude, delikatne, które mogą być przeznaczone dla diet. | | | | | |

**\*)** Stawkę podatku VAT należy naliczyć zgodnie z przepisami obowiązującymi na dzień składania oferty.

…………………………. .................................................

Data, miejsce *Podpisy*

*w formie lub postaci elektronicznej*

*osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy*