

**Zamawiający:**  
Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej „Sanatorium” im. Jana Pawła II w Górnio,  
36-051 Górno, ul. Rzeszowska 5

**FORMULARZ CENOWY**  
**dostawa mięsa i wyrobów mięsnych**

.....  
.....  
.....

*(Pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców  
wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)*

Lp.	Nazwa/Opis	Producent	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto	Nazwa handlowa
1	Boczek wędzony/parzony (o zawartości mięsa nie mniej niż 91%)		kg	130						
2	Golonka surowa		kg	15						
3	Karkówka b/k		kg	180						
4	Kaszanka		kg	50						
5	Kiełbasa golonkowa/golonka blok (o zawartości mięsa nie mniej niż 51%)		kg	190						
6	Kiełbasa kminkowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 57%)		kg	130						
7	Kiełbasa szynkowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 60%)		kg	300						
8	Kiełbasa żywiecka (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)		kg	50						
9	Kiełbasa lenczowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 60%)		kg	30						
10	Kiełbasa zwyczajna (o zawartości mięsa nie mniej niż 60%)		kg	80						
11	Kiełbasa wiejska (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)		kg	60						
12	kiełbasa podlaska/ toruńska ( o zawartości mięsa min 70%)		kg	60						
13	kiełbasa śląska (o zawartości mięsa nie mniej niż 73%)		kg	100						

14	Kości kulinarne (z karków, ze schabu rąbane)		kg	800						
15	Łopátka wieprzowa b/k		kg	200						
16	Łopátka wołowa b/k		kg	80						
17	Pasztet drobiowy, produkt otrzymany z mięsa drobiowego (min. 52 %), z dodatkiem mięsa wieprzowego (min. 7%). Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista; Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temperaturze 18°C, pastowata, smarowna w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Układ i jakość składników: Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutowane, równomiernie wymieszane z przyprawami.		kg	50						
18	Pasztet wieprzowy. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego (min 60%)		kg	30						
19	Parówka drobiowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 70%)		kg	300						
20	Parówka wieprzowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 70%)		kg	120						
21	Polędwica drobiowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 49%)		kg	220						
22	Rapety wieprzowe		kg	10						
23	Salceson		kg	60						
24	Schab b/k		kg	180						
25	Ślonina b/skóry		kg	100						
26	Smalec wp		kg	70						
27	Szynka drobiowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 57%)		kg	130						
28	Szynka got. w siatce extra (o zawartości mięsa nie mniej niż 60%)		kg	100						

29	Szynka wieprzowa mielona (o zawartości mięsa nie mniej niż 55%)		kg	240						
30	Szynka wieprzowa konserwowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 54%)		kg	220						
31	Mięso mielone wieprzowe		kg	80						
32	Kiełbasa półsucha (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)		kg	60						
Ogółem										

..... dnia ..... 2024 r.

.....  
podpis Wykonawcy