**FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ**

Działając w imieniu i na rzecz:

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

(pełna nazwa wykonawcy)

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

(adres siedziby wykonawcy)

składam ofertę na:

**CZĘŚĆ V**

**MIĘSO i WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Przewidywana**  **ilość** | **Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary** | **Wartość brutto (iloczyn kolumna 4 i 5)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
|  | Antrykot b/k - świeży | kg | 30 |  |  |
|  | Boczek świeży bez skóry i kości klasa I | kg | 30 |  |  |
|  | Ćwiartki wędzone z kurcząt | kg | 20 |  |  |
|  | Filet z indyka bez skóry i kości – świeży | kg | 100 |  |  |
|  | Filet z kurczaka bez skóry i kości – świeży | kg | 700 |  |  |
|  | Flaki wołowe - świeże | kg | 70 |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez kości I klasa -świeża | kg | 600 |  |  |
|  | Kura wiejska - świeża | kg | 50 |  |  |
|  | Kurczak świeży | kg | 300 |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa b/k- świeża | kg | 400 |  |  |
|  | Łopatka wołowa b/k - świeża | kg | 100 |  |  |
|  | Rostbef b/k - świeży | kg | 80 |  |  |
|  | Schab bez kości - świeży | kg | 500 |  |  |
|  | Szponder z/k wołowy świeży | kg | 20 |  |  |
|  | Noga z kurczaka świeża | kg | 600 |  |  |
|  | Wątroba z indyka - świeża | kg | 50 |  |  |
|  | Wątróbka drobiowa - świeża | kg | 50 |  |  |
|  | Wołowina extra – świeża zrazowa górna | kg | 400 |  |  |
|  | Żeberka wędzone - klasa 1 | kg | 20 |  |  |
|  | Żeberka wieprzowe extra- świeże paski | kg | 50 |  |  |
|  | Boczek wędzony surowy bez kości min. 94% mięsności | kg | 200 |  |  |
|  | Golonka wieprzowa świeża z kością tylna, kl. 1 | kg | 30 |  |  |
|  | Kaczka świeża kl. 1 | kg | 50 |  |  |
|  | Słonina surowa bez skóry kl.1 | kg | 30 |  |  |
|  | Nogi wieprzowe tylnie | kg | 30 |  |  |
|  | Jelita wieprzowe średnie, pakowane po 25 m/1 szt. | szt. | 8 |  |  |
|  | Szynka surowa myszka | kg | 400 |  |  |
|  | Udziec z królika świeży | kg | 15 |  |  |
|  | Noga z kaczki świeża - KLASA A | kg | 12 |  |  |
|  | Policzki wieprzowe świeże | kg | 3 |  |  |
|  | Pałka wędzona z kurcząt kl. 1 | kg | 15 |  |  |
|  | Podudzie wędzone z kurcząt kl. 1 | kg | 15 |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska wieprzowa (min. o zawartości 80% mięsa wieprzowego) | kg | 30 |  |  |
|  | Piersi wędzone z kurcząt kl. 1 | kg | 15 |  |  |
|  | Kiełbasa toruńska wieprzowa (min. zawartości 80% mięsa wieprzowego) | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa biała surowa wieprzowa (min. zawartości mięsa 95%) | kg | 30 |  |  |
|  | Pasztet drobiowy, opakowanie 50 g +/-10g | Szt. | 400 |  |  |
|  | Pasztetowa wędzona w naturalnej osłonie | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa rawska wieprzowa (min. o zawartości 60% mięsa wieprzowego) | kg | 20 |  |  |
|  | Parówki z kurcząt, opakowanie od 160g do 200g (min. o zawartości 84% mięsa z piersi kurcząt) | kg | 200 |  |  |
|  | Kabanos drobiowy, opakowanie od 50g do 105g, gdzie 100 g produktu otrzymano z co najmniej 185 g mięsa drobiowego, parzony, suszony | kg | 84 |  |  |
|  | Kabanos wieprzowy, opakowanie od 90 do 130g (gdzie 100 g produktu otrzymano z co najmniej 150 g mięsa wieprzowego) | Kg | 260 |  |  |
|  | Kabanosy wieprzowe kaszubskie, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 145g mięsa wieprzowego | kg | 70 |  |  |
|  | Kaszanka wieprzowa z wątróbką (min. zawartość 5% mięsa wieprzowego, min. 17% kaszy jęczmiennej) | kg | 15 |  |  |
|  | Kiełbasa sucha wieprzowa gruba, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 125 g mięsa wieprzowego | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa tatrzańska (min. o zawartości 81% mięsa drobiowego). | kg | 10 |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka wieprzowa ekstra (min. o zawartości 95% mięsa wieprzowego) | kg | 25 |  |  |
|  | Kiełbaski wiedeńskie wieprzowe (min. zawartości 80% mięsa wieprzowego) | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa kindziuk z mięsa wieprzowego siekanego długo wędzona dojrzewająca | kg | 40 |  |  |
|  | Mielonka tyrolska, min. zawartość 60 % mięsa wieprzowego i 3 % mięsa drobiowego | kg | 70 |  |  |
|  | Ogonówka wędzona, min. o zawartości 78% mięśnia łopatki wieprzowej | kg | 30 |  |  |
|  | Szynka wędzona, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 110g szynki wieprzowej | kg | 90 |  |  |
|  | Parówki wieprzowe min. o zawartości 74% mięsa wieprzowego | kg | 200 |  |  |
|  | Parówki z cielęciną o zawartości minimum 73% mięsa wieprzowego, min.3% cielęciny, min. 2% wołowiny | kg | 80 |  |  |
|  | Polędwica drobiowa z kurcząt baton, min. o zawartości 96 % filetów z piersi kurczaka | kg | 50 |  |  |
|  | Polędwica łososiowa, min. zawartości 70% mięsa wieprzowego | kg | 30 |  |  |
|  | Polędwica wędzona, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 104 g polędwicy wieprzowej | kg | 45 |  |  |
|  | Salami wieprzowe bumerang, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 115 g mięsa wieprzowego | kg | 50 |  |  |
|  | Salami z suszonymi pomidorami/ papryką gdzie 100 g produktu uzyskano z co najmniej 114 g mięsa wieprzowego i dopuszczalna jest min. 2 g mięsa wołowego | Kg | 20 |  |  |
|  | Salceson królewski, min. zawartość 48% mięsa wieprzowego | kg | 20 |  |  |
|  | Schab orawski, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 105g mięsa wieprzowego | kg | 100 |  |  |
|  | Schab weselny, gdzie 100g produktu uzyskano ze 100g schabu | kg | 80 |  |  |
|  | Schab wiejski wędzony, min. zawartość 91% polędwicy wieprzowej | kg | 30 |  |  |
|  | Szynka delikatesowa z kurcząt, gdzie mięso z piersi kurcząt min. 89% | kg | 300 |  |  |
|  | Szynka, gdzie 100g produktu wyprodukowano z co najmniej 115 g szynki wieprzowej | kg | 100 |  |  |
|  | Szynka konserwowa wieprzowa, min. o zawartości 65% mięsa z szynki wieprzowej | kg | 50 |  |  |
|  | Szynka wędzona, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 100 g mięsa wieprzowego | kg | 140 |  |  |
|  | Szynka swojska pilzeńska, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 130g mięsa wieprzowego | kg | 30 |  |  |
|  | Szynka wędzona z kurcząt, min. zawartości piersi z kurcząt 95% | kg | 40 |  |  |
|  | Szynkowa królewska, min. zawartości 85% mięsa wieprzowego | kg | 50 |  |  |
|  | Parówki z fileta, opakowanie od 160 g do 200g, min. zawartości piersi z kurczaka 90 % | kg | 100 |  |  |
|  | Parówki z szynki, opakowanie od 200g do 250g, min zawartości szynki 90 % | kg | 220 |  |  |
|  | Wędzonka krotoszyńska, o zawartość 100% mięsa wieprzowego oraz bez dodatku glutaminianu monosodowego | kg | 40 |  |  |
|  | Kiełbasa jałowcowa, gdzie 100 g produktu uzyskano z co najmniej 105 g mięsa wieprzowego.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 25 |  |  |
|  | Kiełbasa myśliwska extra wieprzowa, gdzie 100 g produktu uzyskano z co najmniej 120 g mięsa wieprzowego.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 25 |  |  |
|  | Kiełbasa śląska, gdzie na 100g produktu użyto co najmniej 100 g mięsa wieprzowego i co najmniej 5g mięsa z kurczaka.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 50 |  |  |
|  | Polędwica sopocka wieprzowa, min. o zawartości 100% mięsa wieprzowego z co najmniej 105 g mięsa.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 120 |  |  |
|  | Krakowska sucha wieprzowa extra, gdzie 100g produktu wyprodukowano z co najmniej  128 g mięsa wieprzowego.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 150 |  |  |
|  | Szynka podwędzana, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 120 g szynki wieprzowej.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 80 |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka drobiowa, gdzie 100g produktu uzyskano z co najmniej 110 g mięsa drobiowego. **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420, E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 30 |  |  |
|  | Kiełbasa wiejska tradycyjna zawsze, gdzie 100 g produktu otrzymano z co najmniej 105 g mięsa wieprzowego w naturalnej osłonie.  **Produkt bez dodatku E 621, E 220, E 1420,**  **E 450, E 316, E 301,E 407, E 622.**  **Zawartość azotanów i azotynów w przeliczeniu na NaNO2 nie więcej niż 0,015% na 1 kg produktu.** | kg | 50 |  |  |
| **Razem wartość brutto:** | | | | |  |

**NALEŻY ZAŁĄCZYĆ DO OFERTY KARTY PRODUKTU DLA POZYCJI NR 39-81**

Uwaga !  
Należy sporządzić i przekazać zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.