

Wykonawca:  
.....  
.....  
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od  
podmiotu:  
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

Załącznik Nr 1a do SWZ

**FORMULARZ CENOWY**

**Sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i drobiowego oraz wędlin do Zespołu Szkół Leśnych w Rogoźniku (znak sprawy: ZSL.26.10.2025.AP)**

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Ilość	cena jednostkowa netto (za 1 kg)	Wartość netto (iloczyn kolumny 4x5)	stawka VAT	Wartość brutto (Wartość netto z podatkiem VAT)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Kurczak świeży (bez podrobów, tusza cała, surowa)	kg	30			5%	
2	Udko z kurczaka (ćwiartka surowe, całe, nie mrożone, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach)	kg	350			5%	
3	Mięso mielone (wieprzowina kl. I, rozdrobnione bez kości,)	kg	380			5%	
4	Filet z kurczaka świeży - element tuszki kurczęcej obejmującej mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry i b/kości, mięso nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	680			5%	
5	Porcje rosołowe	kg	180			5%	
6	Boczek wędzony - mięso wędzone min. 80 % tłuszcz przzerośnięty warstwami mięsa produkt dość soczysty, smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne	kg	40			5%	
7	Kabanosy wieprzowe - średnio rozdrobnione, podsuszone skład: mięso wieprzowe min. 95 %,	kg	20			5%	

8	<b>Kielbasa krakowska sucha</b> – wędlina grubo rozdrobniona skład: 100 g wyrobu gotowego wyprodukowano ze 130 g mięsa wieprzowego z szynki	kg	50			5%	
9	<b>Kielbasa biała surowa</b> skład: mięso wieprzowe min. 85 %	kg	30			5%	
10	<b>Szynka drobiowa</b> skład: mięso drobiowe, gruborozdrobnione min.70%	kg	60			5%	
11	<b>Kielbaski frankfurterki</b> skład: 100 % mięsa wieprzowego	kg	60			5%	
12	<b>Kielbasa szynkowa</b> skład: mięso wieprzowe min. 75%	kg	40			5%	
13	<b>Kielbasa śląska</b> średnio rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 85%	kg	120			5%	
14	<b>Kielbasa zwyczajna</b> drobno rozdrobniona skład: mięso wieprzowe min. 60%,	kg	650			5%	
15	<b>Kości schabowe</b> - kości nieobstrzępione, z fragmentami przylegających mięśni. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości, nie powinna mieć pomiażdżonych kości.	kg	30			5%	
16	<b>Mielonka</b> skład: mięso wieprzowe min. 65%	kg	20			5%	
17	<b>Mięso wieprzowe</b> - karkówka b/k, świeża, barwa jasnoróżowa i widocznym przerostem tłuszczowym,	kg	100			5%	
18	<b>Mięso wieprzowe - łopatka b/k</b> (świeża max 10% tłuszczu w 100g ) mięso nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	120			5%	

19	<b>Parówki cienkie w jelicie naturalnym</b> , skład: mięso wieprzowe min. 71 %	kg	80			5%	
20	<b>Paszтет wieprzowy</b> skład: mięso wieprzowe min. 50%, wątroba wieprzowa min. 15%	kg	20			5%	
21	<b>Salami</b> - kielbasa wieprzowa zaw. mięsa min. 95%, drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, pakowana próżniowo	kg	50			5%	
22	<b>Schab wieprzowy b/k</b> - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowo łędźwiowego półtuszy, część środkowa całkowicie odkostniona, słonina ze schabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej, nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	500			5%	
23	<b>Szynka wieprzowa b/k</b> – kulka, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparczenia i rozpoczynającego się psucia ,odcięta z tylnej półtuszy, mięso o barwie jasnej, nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	350			5%	
24	<b>Szynka wędzona</b> , parzona, bez słoniny i skóry skład: mięso wieprzowe min. 95%	kg	80			5%	
25	<b>Kielbasa myśliwska</b> - kielbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym, mocno wysuszona, mięso wieprzowe min. 97 %	kg	20			5%	
26	<b>Boczek wiejski wędzony</b> - wędzonka długodojrzewająca z minimum 100 % boczką wieprzowego, suszona, wędzona, kształt zbliżony do prostokąta	kg	10			5%	
27	<b>Słonina (nie wędzona)</b> - tłuszcz z mięsa wieprzowego, płat bez skóry, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych	kg	20			5%	

28	<b>Boczek surowy</b> - świeży, łuskany b/skóry i b/kości, mięso o barwie jasnej, nie poddane zabiegowi iniekcji solanką	kg	10			5%	
29	<b>Kiełbasa delikatesowa w jelicie naturalnym</b> skład: mięso wieprzowe min. 90%	kg	60			5%	
30	<b>Ogonówka wędzona</b> - wyrób z mięsa wieprzowego peklowany, wędzony, parzony bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, mięso wieprzowe od szynki min.95% kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca	kg	40			5%	
31	<b>Paszтет pomidorowy</b> - mięso wieprzowe min. 70%	kg	10			5%	
32	<b>Paszтет ze szczypiorkiem</b> - mięso wieprzowe min. 70%	kg	10			5%	
33	<b>Schab długodojrzewający</b> – skład: schab wieprzowy 100%	kg	20			5%	
34	<b>Kiełbasa wiejska</b> - kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 97%	kg	20			5%	
35	<b>Kiełbasa jałowcowa</b> – skład: mięso wieprzowe 100%	kg	20			5%	
36	<b>Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska</b> (ChOG) – skład: mięso wieprzowe 94%, przyprawy naturalne	kg	20			5%	
37	<b>Schab pieczony</b> – wyprodukowano ze 120 g schabu wieprzowego	kg	50			5%	
38	<b>Kassler</b> – skład: mięso wieprzowe 100%	kg	30			5%	
39	<b>Żeberka długie schabowe</b>	kg	80			5%	

	RAZEM NETTO (suma kolumny 6) :		RAZEM BRUTTO (suma kolumny 8 - wartość tej pozycji należy przenieść do Formularza oferty) :	
--	-----------------------------------	--	--	--

Podpisano elektronicznie\*\*

\*\*Formularz cenowy musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym