**Załącznik nr 6.2 SWZ**

**FORMULARZ CENOWY**

**Część II – mięso, produkty mięsne, wędliny**

Kod CPV 15113000-3 (wieprzowina)

Kod CPV 15112000-6 (drób)

Kod CPV 15131130-5 (wędliny)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | Cena jedn. netto za szt/kg | Ilość | Jednostka miary | Cena łączna netto (kol. 3 x kol. 4) | Stawka Vat - % | Cena łączna brutto (kol. 6 + kol. 7) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Cielęcina mięso bez skóry, kolor i barwa właściwe |  | 20 | kg |  |  |  |
| 2 | Filet z indyka mięso świeże, bez skóry, bez przebarwień |  | 80 | kg |  |  |  |
| 3 | Filet z kurczaka mięso świeże, bez przebarwień, kolor i zapach właściwy |  | 220 | kg |  |  |  |
| 4 | Karczek mięso bez kości, tkanka mięsna przerośnięta tkanką tłuszczową, różowa barwa |  | 120 | kg |  |  |  |
| 5 | Łopatka wieprzowa bez skóry, kości, przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną |  | 130 | kg |  |  |  |
| 6 | Pałki indycze, mięso świeże, ze skórą  |  | 55 | kg |  |  |  |
| 7 | Podudzie z kurczaka mięso świeże, ze skórą, kością, dobrze oczyszczone z piór , dopuszczalna niewielka zawartość tłuszczu |  | 220 | kg |  |  |  |
| 8 | Porcje indycze, świeże, bez skóry |  | 40 | kg |  |  |  |
| 9 | Schab bez kości mięsień najdłuższy grzbietu, bez kości, bez skóry, bez polędwicy, z niewielką ilością tłuszczu |  | 25 | kg |  |  |  |
| 10 | Szponder wołowy mięso z kością, barwa czerwona, bez przebarwień |  | 45 | kg |  |  |  |
| 11 | Szynka wieprzowa mięso bez kości, bez skóry, barwa różowa, charakterystyczny kształt kulki |  | 60 | kg |  |  |  |
| 12 | Udziec z indyka mięso zwarte, bez przebarwień skóry |  | 50 | kg |  |  |  |
| 13  | Żeberko wieprzowe paski, szponder |  | 20 | kg |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa typu toruńska , podwawelska min. 85 g mięsa na 100 g produktu, bez konserwantów, aromatów wędzarniczych |  | 25 | kg |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa wiejska . 85 g mięsa na 100 g produktu, bez konserwantów, właściwe przyprawy, bez aromatów wędzarniczych |  | 25 | kg |  |  |  |
| 16 | Kiełbaski drobiowe 100g mięsa na 100g produktu, sól, przyprawy, cukier, bez konserwantów |  | 80 | kg |  |  |  |
| 17 | Kiełbaski wieprzowe 100g mięsa na 100g produktu, sól, przyprawy, cukier, bez konserwantów |  | 90 | kg |  |  |  |
| 18 | Parówki wieprzowe Minimum mięsa 85% bez MOM, smak i zapach właściwy |  | 20 | kg |  |  |  |
| 19 | Pasztet mięso min. 50%, wątroba, bez MOM |  | 15 | kg |  |  |  |
| 20 | Szynka drobiowa nie mniej niż 100 g mięsa na 100 g produktu gotowego, w całości, smak i zapach właściwy |  | 45 | kg |  |  |  |
| 21 | Szynka wieprzowa nie mniej niż 100 g mięsa na 100 g produktu gotowego, w całości, smak i zapach właściwy |  | 50 | kg |  |  |  |
| **Wartość Brutto …………………………….** |