

Załącznik nr 8 do SIWZ

(pieczęć Wykonawcy)

KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 8 - WĘDLINY I MIĘSO

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Boczek wędzony łuskany - świeży, nie mrożony; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	220		0,00 zł		0,00 zł
2	Filet wędzony z indyka - min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	30		0,00 zł		0,00 zł
3	Kabanosy pakowane próżniowo , pojedyncze 30g (+/-10%), - min 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	szt.	1000		0,00 zł		0,00 zł
4	Kiełbasa krakowska parzona - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona o wyczuwalnym smaku i zapachu użytych przypraw. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	144		0,00 zł		0,00 zł
5	Kiełbasa śląska - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. Batony o długości 10-12 cm i wadze 100-120g, min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	300		0,00 zł		0,00 zł

6	Kiełbasa podwawelska - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych, min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	48		0,00 zł		0,00 zł
7	Kiełbasa szynkowa extra - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	96		0,00 zł		0,00 zł
8	Kiełbasa żywiecka - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce, batony długości ok. 30 cm. Barwa brązowa, smak i zapach słono-dymny, wyczuwalne przyprawy, szczególnie pieprz. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	240		0,00 zł		0,00 zł
9	Ogonówka - wieprzowa, wędzona, parzona. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	216		0,00 zł		0,00 zł
10	Parówki z szynki - batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Ilość mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%, bez dodatku MOM. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	120		0,00 zł		0,00 zł
11	Schab z majerankiem - z charakterystyczną, aromatyczną otoczką z majeranku. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	144		0,00 zł		0,00 zł
12	Polędwica drobiowa - smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z drobiu, minimum 70% mięsa, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	300		0,00 zł		0,00 zł

13	Polędwica sopocka - wyrób ze schabu wieprzowego, minimum 70% mięsa, wędzony, parzony, o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	350		0,00 zł		0,00 zł
14	Rolada schabowa - wędzonka grubo rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, formowana w owalne batony. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	220		0,00 zł		0,00 zł
15	Szynka konserwowa wieprzowa - grubo rozdrobniona, parzona, w formie bloku, bez składników pozaklasowych, chrząstek, ścięgien. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	120		0,00 zł		0,00 zł
16	Szynka wędzona tradycyjna - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzono-parzonej. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	300		0,00 zł		0,00 zł
17	Szynka gotowana – minimum 70% mięsa, wędzona, parzona, o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	192		0,00 zł		0,00 zł
18	Szynka wiejska - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzono-parzonej. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	220		0,00 zł		0,00 zł
19	Łopatką wieprzowa extra bez kości: powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	500		0,00 zł		0,00 zł

20	Szynka bez kości: odcięta z tylnej części półtuszy bez nogi. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	1200		0,00 zł		0,00 zł
21	Ślonina bez skóry: barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	30		0,00 zł		0,00 zł
22	Schab bez kości: odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi barwa jasno do ciemnoróżowej. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	480		0,00 zł		0,00 zł
23	Szynka z indyka - smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	120		0,00 zł		0,00 zł
Razem					0,00 zł		0,00 zł

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)