

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Formularz asortymentowo - cenowy - Część nr 1 - Mięso i przetwory mięsne

| Lp. | Nazwa asortymentu | J.m. | Przybliżone zapotrzebowanie | Cena jednostkowa netto [zł] | VAT [%] | Cena jednostkowa brutto [zł] | Wartość sumaryczna netto [zł] | VAT [zł] | Wartość sumaryczna brutto [zł] |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|------|-----------------------------|--------------------------------|------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| <i>Numery kolumn</i> | | | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> |
| <i>Sposób obliczania</i> | | | | | | | | | |
| 1. | Filet z indyka | kg | 500 | | | | | | |
| 2. | Filet z kurczaka | kg | 500 | | | | | | |
| 3. | Kiełbasa biała parzona | kg | 150 | | | | | | |
| 4. | Kiełbasa krakowska długa | kg | 50 | | | | | | |
| 5. | Kości schabowe (w kawałkach nie dłuższych niż 35cm) | kg | 400 | | | | | | |
| 6. | Medalion z idnyka | kg | 250 | | | | | | |
| 7. | Kiełbasa cienka z szynki | kg | 150 | | | | | | |
| 8. | Kiełbasa wieprzowo - wołowa typu podwawelska (cienka) | kg | 150 | | | | | | |
| 9. | Kiełbasa żywiecka podsuszana | kg | 40 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------|----------------------------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|--|
| 10. | Porcje rosółowe z kurczaka i indyka | kg | 300 | | | | | | |
| 11. | Schab wieprzowy extra b/k, b/ok. | kg | 600 | | | | | | |
| 12. | Szynka wieprzowa element b/k,b/sk, b/t | kg | 500 | | | | | | |
| 13. | Udziec z kurczaka (nie więcej niż 250g szt.) | kg | 600 | | | | | | |
| 14. | Polędwica sopocka | kg | 50 | | | | | | |
| 15. | Pasztet z indyka pieczony (z blaszki) | kg | 30 | | | | | | |
| 16. | Szynka z piersi indyka | kg | 25 | | | | | | |
| 17. | Szynka wieprzowa gotowana | kg | 35 | | | | | | |
| 18. | Mielonka śniadaniowa | kg | 20 | | | | | | |
| 19. | Schab pieczony w majeranku | kg | 20 | | | | | | |
| 20. | Przysmak w konserwie | kg | 15 | | | | | | |
| 21. | Wołowina udziec b/k gat. I | kg | 500 | | | | | | |
| 22. | Żeberka paski | kg | 50 | | | | | | |
| 23. | Udziec z indyka bez skóry i kości | kg | 150 | | | | | | |
| 24. | Boczek wędzony bez żeberek | kg | 60 | | | | | | |
| 25. | Skrzydło z indyka | kg | 200 | | | | | | |
| 26. | Flaki wołowe gotowane i krojone | kg | 150 | | | | | | |
| 27. | Rosbef wołowy | kg | 50 | | | | | | |
| RAZEM: | | | | | | | | | |

b/ok.-bez okrywy tłuszcz.

b/k – bez kości

b/sk – bez skóry

b/ż – bez żeberk

b/t – bez tłuszczu

b/w-bez warkocza

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy)