

.....
Pieczęć firmowa

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

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przybliżone zapotrzebowanie	Cena jednostkowa netto [zł]	VAT [%]	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>Sposób obliczania</i>								
1.	Filet z indyka	kg	300					
2.	Filet z kurczaka	kg	400					
3.	Kiełbasa biała parzona	kg	125					
4.	Kiełbasa krakowska długa	kg	35					
5.	Kości schabowe (w kawałkach nie dłuższych niż 35cm)	kg	350					
6.	Medalion z idnyka	kg	210					
7.	Kiełbasa cienka z szynki	kg	50					
8.	Kiełbasa wieprzowo - wołowa typu podwawelska (cienka)	kg	150					
9.	Kiełbasa żywiecka	kg	20					
10.	Parówki wieprzowe z szynki (nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego)	kg	35					

11.	Porcje rosółowe z kurczaka i indyka	kg	150					
12.	Schab wieprzowy extra b/k, b/ok.	kg	450					
13.	Szynka wieprzowa element b/k,b/sk, b/t	kg	500					
14.	Udziec z kurczaka (nie więcej niż 250g szt.)	kg	600					
15.	Polędwica sopocka	kg	50					
16.	Pasztet z indyka pieczony (z blaszki)	kg	30					
17.	Szynka z piersi indyka	kg	25					
18.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	35					
19.	Mielonka śniadaniowa	kg	20					
20.	Schab pieczony w majeranku	kg	20					
21.	Przysmak w konserwie	kg	15					
22.	Wołowina udziec b/k gat. I	kg	500					
23.	Żeberka paski	kg	50					
24.	Udziec z indyka bez skóry i kości	kg	150					
25.	Boczek wędzony bez żeberk	kg	60					
26.	Karkówka b/k	kg	60					
27.	Skrzydło z indyka	kg	130					
RAZEM:								

b/ok.-bez okrywy tłuszcz.

b/k – bez kości

b/sk – bez skóry

b/ż – bez

żeberek b/t –

bez tłuszczu

b/w-bez

warkocza

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy)