

.....  
Pieczęć adresowa firmy

Znak ZSP- ZP/071/01/2015

Załącznik nr 1 do SIWZ

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]	Uwagi / Producent
Numery kolumn			1	2	3	4	5	6	7
Sposób obliczania									
1.	Filet z indyka	kg	260						
2.	Filet z kurczaka	kg	190						
3.	Kiełbasa biała parzona	kg	125						
4.	Kiełbasa krakowska długa	kg	11						
5.	Kości schabowe ( w kawałkach nie dłuższych niż 35cm)	kg	350						
6.	Medalion z idnyka	kg	210						
7.	Kiełbasa typ: Wójtówka	kg	12						
8.	Kiełbasa wieprzowo - wołowa typu swojska (cienka)	kg	90						
9.	Kiełbasa żywiecka	kg	7						
10.	Parówki wieprzowe z szynki (nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego)	kg	35						
11.	Porcje rosołowe	kg	150						
12.	Schab wieprzowy extra b/k, b/ok.	kg	340						
13.	Szynka wieprzowa element b/k,b/sk, b/t	kg	500						
14.	Udziec z kurczaka (nie więcej niż 250g szt.)	kg	450						
15.	Pasztet drobiowo - wieprzowy	kg	9						

16.	Połudwica sopocka	kg	12						
17.	Pasztet drobiowy z puszki 195 g	szt.	36						
18.	Szynka z piersi indyka	kg.	18						
19.	Szynka wieprzowa gotowana	kg.	20						
20.	Mielonka tyrolska mini	szt.	50						
21.	Schab pieczony w majeranku	kg	8,8						
22.	Przysmak w konserwie	kg	14						
23.	Wołowina udziec b/k gat. I	kg	210						
<b>RAZEM</b>									

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 i pieczęć imienna upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy)