

.....
Pieczęć adresowa firmy

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	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 indyka	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.	Połądwica 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 żeberk	kg	60					
25	Skrzydło z indyka	kg	200					
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)