

FORMULARZ CENOWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

część 1: Mięso i produkty mięsne

Lp.	Nazwa artykułu spożywczego	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto/J.m. w PLN	Wartość netto w PLN (rubryka 4 x 5)	Stawka podatku VAT (%)	Wartość podatku VAT w PLN (rubryka 6 x 7)	Wartość brutto w PLN (rubryka 6 + 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Baleron - krojony	kg	50					
2.	Boczek surowy b/k mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości	kg	10					
3.	Boczek wędzony b/k parzony, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych (krojony)	kg	120					
4.	Filet z indyka sopol (krojony)	kg	50					
5.	Filet z indyka surowy/ mięso świeże - nie mrożone	kg	40					
6.	Filet z piersi kurczaka / mięso świeże - nie mrożone, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	100					
7.	Frankfurterki	kg	70					
8.	Karczek z kością / mięso świeże - nie mrożone	kg	30					
9.	Karczek pieczony (krojony)	kg	50					
10.	Kaszanka	kg	135					
11.	Kiełbasa parówkowa gruba	kg	200					

12.	Kielbasa szynkowa, zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu (krojony)	kg	75					
13.	Kielbasa wiejska	kg	70					
14.	Kielbasa biała parzona, z mięsa wieprzowego, bez konserwantów	kg	70					
15.	Kielbasa drobiowa senatorska	kg	70					
16.	Kielbasa grillowa	kg	70					
17.	Kielbasa kminkowa (krojona)	kg	50					
18.	Kielbasa krakowska pieczona (krojona)	kg	50					
19.	Kielbasa podwawelska / z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona	kg	50					
20.	Klops wieprzowy (krojony)	kg	48					
21.	Kości ze schabu	kg	300					
22.	Kurczak cały surowy / mięso świeże - nie mrożone	kg	200					
23.	Kurczak w galarecie - krojony	kg	50					
24.	Lopatka wieprzowa b/ k mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	200					
25.	Mielonka tyrolska (krojona)	kg	50					
26.	Mięso mielone z łopatki, wieprzowe	kg	200					
27.	Parówki cielęce	kg	20					
28.	Parówki winerki	kg	100					
29.	Pasztet farmera lub równoważny	kg	40					
30.	Pasztet pieczony	kg	80					

31.	Pasztetowa delikatesowa	kg	80					
32.	Pieczeń wołowa z łopatki bez kości / mięso świeże - nie mrożone	kg	100					
33.	Podudzia z indyka	kg	50					
34.	Podudzie z kurczaka (pałki) / mięso świeże - nie mrożone	kg	200					
35.	Polędwica drobiowa, zawartość mięsa min. 76% zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100 g produktu (krojona)	kg	50					
36.	Polędwica sopocka (krojona)	kg	50					
37.	Porcja rosółowa	kg	380					
38.	Rolada pawie oczko (krojona)	kg	50					
39.	Rolada schabowa (krojona)	kg	50					
40.	Rozbratel	kg	5					
41.	Salceson wiejski (krojony)	kg	50					
42.	Salceson z indyka (krojony)	kg	100					
43.	Schab z kością / mięso świeże - nie mrożone	kg	170					
44.	Słonina w całości (nie mielona)	kg	25					
45.	Szynka b/k "kulka" mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca	kg	100					
46.	Szynka cygańska (krojona)	kg	50					
47.	Szynka dębicka (krojona)	kg	50					
48.	Szynka konserwowa (krojona)	kg	50					

49.	Szynka wiejska gotowana (krojona)	kg	50					
50.	Szynka z indyka (krojona)	kg	50					
51.	Szynka zielonogórska (krojona)	kg	50					
52.	Udziec z kurczaka surowy (udko)/ mięso świeże niemrożone	kg	120					
53.	Wątróbka drobiowa / mięso świeże niemrożone	kg	85					
54.	Wołowe gulaszowe świeże - nie mrożone, udziec bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	50					
55.	Żeberka wieprzowe paski / świeże niemrożone, chude	kg	60					
56.	Żołądki z kurczaka / mięso świeże niemrożone	kg	100					
				RAZEM:				

.....
data i podpis Wykonawcy

24