

Numer sprawy: 2/ZP/2021

Załącznik nr 2.2.

Formularz cenowy

Data:

Dostawca:.....

Siedziba dostawcy:.....

Przedstawia zestawienie cenowe dla oferowanego przedmiotu zamówienia : **Mięso i jego przetwory**

Lp.	Nazwa Asortymentu	Jm.	Zapotrzebowanie ilości	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Kwota vat	Wartość brutto
1.	Schab b/k świeży	kg	1 400				
2.	Karkówka b/k świeża	kg	800				
3.	Szynka b/k kulka świeża	kg	1 500				
4.	Łopátka wieprzowa b/k świeża	kg	800				
5.	Żeberka luksusowe świeże	kg	450				
6.	Boczek świeży bez żeber płaty	kg	80				
7.	Półdewiczki wieprzowe świeże	kg	60				
8.	Wołowina extra świeża	kg	80				
9.	Filet drobiowy świeży	kg	1 500				
10.	Filet indyczy świeży	kg	15				
11.	Udziec z kurczaka świeży	kg	700				
12.	Pałki drobiowe świeże	kg	600				
13.	Udo drobiowe świeże	kg	800				
14.	Skrzydółka drobiowe świeże	kg	700				

15.	Wątróbka wieprzowa świeża	kg	80				
16.	Wątróbka drobiowa świeża	kg	350				
17.	Porcje rosółowe drobiowe świeże	kg	600				
18.	Słonina świeża płaty	kg	80				
19.	Flaki wołowe krojone, zawartość żołądków wołowych 80%	kg	300				
20.	Kiełbasa biała surowa, zawartość 75% mięsa	kg	300				
21.	Szynka gotowana wiśniowa, zawartość 93% mięsa	kg	550				
22.	Boczek wędzony parzony płaty, zawartość 85% boczku wieprzowego	kg	160				
23.	Kiełbasa śląska, zawartość 77% mięsa	kg	600				
24.	Szynka wieprzowa babuni - zawartość 81% mięsa	kg	350				
25.	Szynka wieprzowa gotowana w siatce, zawartość 70% mięsa	kg	380				
26.	Kiełbasa podwawelska, zawartość 77% mięsa	kg	80				

27.	Baleron gotowany, zawartość 76% mięsa z karkówki	kg	100				
28.	Połudwica sopocka, zawartość 81% mięsa wieprzowego	kg	450				
29.	Ogonówka parzona, zawartość 70% mięsa	kg	300				
30.	Kiełbasa żywiecka sucha - 100 g produktu wyprodukowano ze 145 g mięsa wieprzowego	kg	150				
31.	Wędzonka tradycyjna, zawartość 70% mięsa	kg	100				
32.	Połudwica z kurcząt, zawartość 84% mięsa z piersi kurcząt	kg	150				
33.	Szynka drobiowa, zawartość mięsa drobiowego z fileta kurczaka 81%	kg	120				
34.	Pierś z indyka gotowana, zawartość fileta z piersi indyka 60%		130				
35.	Filet gotowany z piersi kurcząt, zawartość 85% mięsa z piersi kurcząt	kg	260				

36.	Krakowska sucha - 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa wieprzowego	kg	80				
37.	Salami koszalińskie - 100g wyrobu wyprodukowano z : 59g mięsa wołowego, 46g mięsa wieprzowego i 46g słoniny wieprzowej	kg	40				
38.	Kabanosy drobiowe extra - Ze 170 g mięsa w tym 101 g mięsa drobiowego (72 g mięsa z indyka, 29 g mięsa z kurczaka) oraz 69 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				
39.	Kabanosy wieprzowe extra - Ze 175 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				
40.	Kiełbasa jałowcowa sucha - ze 150 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				

41.	Kiełbasa myśliwska sucha - ze 150 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				
42.	Kaszanka - zawartość boczku wieprzowego 23%, mięsa wieprzowego 17%, kaszy jęczmiennej 7%, kaszy gryczanej 4%	kg	200				
43.	Paszтетowa podwędzana - zawartość wątroby wieprzowej 18%, mięsa z głów wieprzowych 14%	kg	150				
44.	Paszet pieczony - zawartość mięsa 75% (w tym: mięso z kurczaka: 41%, mięso wieprzowe: 34%), wątróbka z kurczaka	kg	400				
45.	Szynka konserwowa - zawartość mięsa wieprzowego z szynki 71%	kg	180				
46.	Saleson biały królewski, zawartość mięsa 55%	kg	60				

47.	Mielonka tyrolska - zawartość mięsa 61% (w tym: mięso wieprzowe 38%, mięso z indyka 8%, mięso z kurczaka 8%, mięso wołowe 7%)	kg	50				
48.	Parówki drobiowe z fileta, zawartość 85% mięsa	kg	600				
49.	Parówki z szynki, zawartość mięsa wieprzowego z szynki 75%	kg	400				
50.	Parówki serdelki, zawartość mięsa wieprzowego 70%	kg	300				
Razem				-----		-----	