

Nr sprawy 2/ZP/2020

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	700				
2.	Karkówka b/k świeża	kg	800				
3.	Szynka b/k kulka świeża	kg	1 400				
4.	Łopatka wieprzowa b/k świeża	kg	900				

5.	Żeberka luksusowe świeże	kg	400				
6.	Boczek świeży bez żeber płaty	kg	140				
7.	Golonka przednia z kością	kg	150				
8.	Połądwiczki wieprzowe świeże	kg	50				
9.	Połądwica wołowa świeża	kg	20				
10.	Wołowina extra świeża	kg	100				
11.	Filet drobiowy świeży	kg	1 400				
12.	Filet indyczy świeży	kg	20				
13.	Udziec z kurczaka świeży	kg	500				
14.	Pałki drobiowe świeże	kg	500				
15.	Udo drobiowe świeże	kg	900				

16.	Skrzydółka drobiowe świeże	kg	700				
17.	Wątróbka wieprzowa świeża	kg	250				
18.	Wątróbka drobiowa świeża	kg	400				
19.	Porcje rosółowe drobiowe świeże	kg	650				
20.	Słonina świeża płaty	kg	100				
21.	Flaki wołowe krojone, zawartość żołądków wołowych 80%	kg	160				
22.	Kiełbasa biała surowa, zawartość 75% mięsa	kg	400				

23.	Szynka gotowana wiśniowa, zawartość 93% mięsa	kg	420				
24.	Boczek wędzony parzony płaty, zawartość 85% boczku wieprzowego	kg	300				
25.	Kiełbasa śląska, zawartość 77% mięsa	kg	450				
26.	Szynka wieprzowa babuni - zawartość 81% mięsa	kg	420				
27.	Szynka wieprzowa gotowana w siatce, zawartość 70% mięsa	kg	550				

28.	Kiełbasa podwawelska, zawartość 77% mięsa	kg	300				
29.	Baleron gotowany, zawartość 76% mięsa z karkówki	kg	100				
30.	Połądwica sopocka, zawartość 81% mięsa wieprzowego	kg	500				
31.	Ogonówka parzona, zawartość 70% mięsa	kg	450				
32.	Kiełbasa żywiecka sucha - 100 g produktu wyprodukowano ze 145 g mięsa wieprzowego	kg	150				

33.	Wędzonka tradycyjna, zawartość 70% mięsa	kg	350				
34.	Poławdwica z kurcząt, zawartość 84% mięsa z piersi kurcząt	kg	80				
35.	Szynka drobiowa, zawartość mięsa drobiowego z fileta kurczaka 81%	kg	100				
36.	Pierś z indyka gotowana, zawartość fileta z piersi indyka 60%		150				
37.	Filet gotowany z piersi kurcząt, zawartość 85% mięsa z piersi kurcząt	kg	200				

38.	Krakowska sucha - 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa wieprzowego	kg	150				
39.	Salmi koszalińskie - 100g wyrobu wyprodukowano z : 59g mięsa wołowego, 46g mięsa wieprzowego i 46g słoniny wieprzowej	kg	50				

40.	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				
41.	Kabanosy wieprzowe extra – ze 175 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				

42.	Kielbasa jałowcowa sucha - ze 150 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	25				
43.	Kielbasa myśliwska sucha - ze 150 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	25				
44.	Kaszanka - zawartość boczku wieprzowego 23%, mięsa wieprzowego 17%, kaszy jęczmiennej 7%, kaszy gryczanej 4%	kg	200				

45.	Pasztetowa podwędzana - zawartość wątroby wieprzowej 18%, mięsa z głów wieprzowych 14%	kg	200				
46.	Pasztet pieczony - zawartość mięsa 75% (w tym:mięso z kurczaka: 41%, mięso wieprzowe: 34%), wątróbka z kurczaka	kg	250				
47.	Szynka konserwowa - zawartość mięsa wieprzowego z szynki 71%	kg	200				
48.	Kości wieprzowe świeże	kg	40				

49.	Saleson biały królewski, zawartość mięsa 55%	kg	90				
50.	Mielonka tyrolska - zawartość mięsa 61% (w tym: mięso wieprzowe 38%, mięso z indyka 8%, mięso z kurczaka 8%, mięso wołowe 7%)	kg	60				
51.	Parówki drobiowe z fileta, zawartość 85% mięsa	kg	600				
52.	Parówki z szynki, zawartość mięsa wieprzowego z szynki 75%	kg	800				

53.	Parówki serdelki, zawartość mięsa wieprzowego 70%	kg	400				
Razem							