

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	800				
2.	Karkówka b/k świeża	kg	500				
3.	Szynka b/k kulka świeża	kg	1 700				
4.	Szynka b/k 4 D świeża	kg	300				
5.	Łopatka wieprzowa b/k świeża	kg	900				
6.	Żeberka luksusowe świeże	kg	100				
7.	Boczek świeży bez żeber płaty	kg	180				
8.	Polędwiczki wieprzowe świeże	kg	40				
9.	Wołowina extra świeża	kg	30				
10.	Filet drobiowy świeży	kg	1 200				
11.	Filet indyczy świeży	kg	10				
12.	Udziec z kurczaka świeży	kg	450				
13.	Pałki drobiowe świeże	kg	350				

14.	Udo drobiowe świeże	kg	400				
15.	Skrzydółka drobiowe świeże	kg	300				
16.	Kości schabowe	kg	300				
17.	Wątróbka drobiowa świeża	kg	480				
18.	Porcje rosołowe drobiowe świeże	kg	600				
19.	Słonina świeża płaty	kg	180				
20.	Flaki wołowe krojone, zawartość żołądków wołowych 80%	kg	400				
21.	Kiełbasa biała surowa, zawartość 75% mięsa	kg	200				
22.	Szynka gotowana wiśniowa, zawartość 93% mięsa	kg	800				
23.	Boczek wędzony parzony płaty, zwartość 85% boczku wieprzowego	kg	200				
24.	Kiełbasa śląska, zawartość 77% mięsa	kg	1 300				
25.	Szynka wieprzowa babuni - zawartość 81% mięsa	kg	650				
26.	Szynka wieprzowa gotowana w siatce, zawartość 70% mięsa	kg	600				

27.	Kiełbasa podwawelska, zawartość 77% mięsa	kg	30				
28.	Baleron gotowany, zawartość 76% mięsa z karkówki	kg	200				
29.	Polędwica sopocka, zawartość 81% mięsa wieprzowego	kg	720				
30.	Ogonówka parzona, zawartość 70% mięsa	kg	200				
31.	Kiełbasa żywiecka sucha - 100 g produktu wyprodukowano ze 145 g mięsa wieprzowego	kg	80				
32.	Polędwica z kurcząt, zawartość 84% mięsa z piersi kurcząt	kg	60				
33.	Szynka drobiowa, zawartość mięsa drobiowego z fileta kurczaka 81%	kg	380				
34.	Pierś z indyka gotowana, zawartość fileta z piersi indyka 60%		60				
35.	Krakowska sucha - 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa wieprzowego	kg	50				

36.	Salami koszalińskie - 100g wyrobu wyprodukowano z : 59g mięsa wołowego, 46g mięsa wieprzowego i 46g słoniny wieprzowej	kg	30				
37.	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				
38.	Kabanosy wieprzowe extra - Ze 175 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				
39.	Kiełbasa jałowcowa sucha - ze 150 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				
40.	Kiełbasa myśliwska sucha - ze 150 g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100 g produktu	kg	20				

41.	Kaszanka - zawartość boczkowego wieprzowego 23%, mięsa wieprzowego 17%, kaszy jęczmiennej 7%, kaszy gryczanej 4%	kg	90				
42.	Paszтетowa podwędzana - zawartość wątroby wieprzowej 18%, mięsa z głów wieprzowych 14%	kg	350				
43.	Paszтет pieczony - zawartość mięsa 75% (w tym: mięso z kurczaka: 41%, mięso wieprzowe: 34%), wątróbka z kurczaka	kg	240				
44.	Szynka konserwowa - zawartość mięsa wieprzowego z szynki 71%	kg	80				
45.	Salceson biały królewski, zawartość mięsa 55%	kg	250				
46.	Mielonka tyrolska - zawartość mięsa 61% (w tym: mięso wieprzowe 38%, mięso z indyka 8%, mięso z kurczaka 8%, mięso wołowe 7%)	kg	120				

47.	Parówki drobiowe z fileta, zawartość 85% mięsa	kg	350				
48.	Parówki z szynki, zawartość mięsa wieprzowego z szynki 75%	kg	380				
Razem							