

.....
(pieczęć Wykonawcy)

.....
(miejsce i data)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWO-CENOWY
"MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE"

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	j.m. (kg)	Gramatura opakowania akceptowana przez	Ilość przewidywana w kg	Cena jednostkowa netto (zł) za kg	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (zł) za kg	Wartość łączna NETTO (zł)	Wartość łączna podatku VAT (zł)	Wartość łączna BRUTTO (zł)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Wieprzowina, karkówka b/k, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	40						
2	Wieprzowina, schab b/k, bez bocznej listwy z tłuszczem, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	500						
3	Wieprzowina, łopatka b/k, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	800						
4	Wieprzowina, szynka b/k, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	150						
5	Wieprzowina, żeberka, paski, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	30						
6	Wieprzowina, żeberka, końcówki, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	20						

7	Wieprzowina, golonka, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	30						
8	Wieprzowina, słonina b/s	kg	1 kg	5						
9	Smalec w kostce, zawartość tłuszczu wieprzowego 100%	kg	1 kg	30						
10	Wołowina, zrazowa b/k, nieścięgniasta, chuda, o wyraźnie czerwonym kolorze, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	20						
11	Wołowina, szponder, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	30						
12	Wołowina, flaki, krojone, suche,	szt.	1 szt. = 900 g	10						
13	Drób, filet z indyka, b/k, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	20						
14	Drób, skrzydełka z indyka, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	30						
15	Drób, filet z piersi kurczaka ,b/k, bez skóry, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	600						
16	Drób, udo z kurczaka, ćwiartka tylna, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	550						

17	Drób, skrzydełko z kurczaka, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	20						
18	Drób, podudzia (pałki) z kurczaka, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	150						
19	Drób, korpus z kurczaka, b/s, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	20						
20	Drób, korpus z kurczaka z/s, mięso świeże, bez nastrzykiwań	kg	1 kg	580						
21	Drób, wątróbka drobiowa, świeża	kg	1 kg	20						
22	Uda z kurczaka, ćwiartka tylna, wędzona	kg	1 kg	30						
23	Wędlina - polędwica miodowa drobiowa, zawartość mięsa minimum 89g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	65						
24	Wędlina - szynka drobiowa, zawartość mięsa minimum 89g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	30						

25	Wędlina - filet z kurczaka faszerowany indykiem, zawierający: filet z kurczaka co najmniej 47%, mięso z indyka co najmniej 9%, mięso wieprzowe co najmniej 4%	kg	1 kg	100						
26	Wędlina - pierś z indyka wędzona, zawartość mięsa minimum 90g/100g gotowego produktu	kg	1 kg	25						
27	Wędlina - kurczak w galarecie z warzywami, zawierający: mięso z kurczaka co najmniej 40%, warzywa co najmniej 13%	kg	1 kg	40						
28	Wędlina - boczek wędzony parzony, zawartość mięsa minimum 90g/100 g gotowego produktu	kg	1 kg	90						
29	Wędlina - schab wieprzowy wędzony, zawartość mięsa minimum 90g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	60						
30	Wędlina - schab wieprzowy pieczony, zawartość mięsa minimum 90g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	30						

31	Wędlina - ogonówka wieprzowa wędzona, zawartość mięsa minimum 75g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	150						
32	Wędlina - szynka wieprzowa gotowana, zawartość mięsa minimum 90g/ na 100 g gotowego prouktu	kg	1 kg	260						
33	Wędlina - szynka wieprzowa wędzona, zawartość mięsa minimum 90g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	160						
34	Wędlina - szynka wieprzowa krucha, zawartość mięsa minimum 110 g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	150						
35	Wędlina - szynka wieprzowa konserwowa, zawartość mięsa minimum 90g/ 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	70						
36	Wędlina - polędwica sopocka wieprzowa, wędzona, zawartość mięsa minimum 70g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	200						

37	Wędlina - polędwica sopocka wieprzowa, wędzona surowa, zawartość mięsa minimum 70g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	20						
38	Wędlina - karczek wieprzowy pieczony, zawartość mięsa minimum 115g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	90						
39	Wędlina - mielonka wieprzowo-drobiowa, zawartość mięsa co najmniej 61%	kg	1 kg	40						
40	Wędlina - mortadela wieprzowa, homogenizowana, parzona, zawartość mięsa co najmniej 60%	kg	1 kg	15						
41	Wędlina - salami wieprzowe, zawartość mięsa minimum 140g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	55						
42	Kaszanka z kaszy gryczanej białej i palonej, mięsa wieprzowego, skórek wieprzowych, soli, hemoglobiny, pieprzu czarnego, majeranku, w naturalnym jelicie wieprzowym	kg	1 kg	45						

43	Kiszka ziemniaczana o zawartości ziemniaków co najmniej 60%	kg	1 kg	25						
44	Kiełbasa krakowska sucha, wieprzowa, zawartość mięsa minimum 130g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	65						
45	Kiełbasa żywiecka podsuszana, wieprzowa, zawartość mięsa minimum 100g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	45						
46	Kiełbasa gruborozdrobniona szynkowa, wieprzowa, o zawartości mięsa co najmniej 70%	kg	1 kg	50						
47	Kiełbasa średniorozdrobniona kanapkowa, wieprzowa, o zawartości mięsa conajmniej 80%	kg	1 kg	20						
48	Kiełbasa krucha wieprzowa, zawartość mięsa 115 g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	80						
49	Kiełbasa z filetem z kurczaka, zawartość mięsa minimum 105g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	15						

50	Kielbasa śląska wieprzowa, zawartość mięsa minimum 80g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	250						
51	Kielbasa biała parzona, wieprzowa, o zawartości mięsa co najmniej 90%	kg	1 kg	40						
52	Frankfurterki wieprzowe, zawartość mięsa minimum 90g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	25						
53	Kabanosy wieprzowe podsuszane, zawartość mięsa minimum 140g/ na 100 g gotowego produktu	kg	1 kg	70						
54	Parówki cienkie, wieprzowe, zawartość mięsa minimum 90%	kg	1 kg	250						
55	Pieczeń rzymska, wieprzowa, o zawartości mięsa co najmniej 70%	kg	1 kg	20						
56	Pasztet pieczony wieprzowo-drobiowy, zawartość mięsa minimum 70%	kg	1 kg	110						
							RAZEM			

UWAGI:

Oferowane produkty są dobrej jakości.

Pozycje asortymentowe są dostępne przez cały okres trwania umowy.

Poszczególne pozycje asortymentowe dostarczane będą w ilościach określonych przez zamawiającego.

Cechy dyskwalifikacyjne (wady):

- uszkodzone opakowania
- zabrudzone opakowania

Razem wartość netto słownie:

Razem wartość podatku słownie:

Razem wartość brutto słownie:

PIECZĘĆ FIRMOWA DOSTAWCY

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)