

MIĘSO, DRÓB I ICH PRZETWORY

ZAŁĄCZNIK NR 1B

.....
Nazwa firmy

Formularz cenowy

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa		Stawka podatku VAT	Kwota podatku VAT	Wartość ogółem		Uwagi
				Netto	Brutto			Netto	Brutto	
1.	Filet z kurczaka	kg	900							
2.	Łopátka wieprzowa bk	kg	1500							Bez kości
3.	Skrzydła z kurczaka	kg	150							
4.	Skrzydła z indyka	kg	120							
5.	Szyja z indyka	kg	100							
6.	Filet z indyka	kg	700							
7.	Schab bk	kg	900							Bez kości
8.	Szynka wieprzowa bk	kg	200							Bez kości
9.	Udziec z indyka bk, bs	kg	120							Bez skóry i bez kości
10.	Udziec z kurczaka bk, bs	kg	250							Bez skóry i bez kości
11.	Udka z kurczaka	kg	150							Waga 250 - 300 g
12.	Wołowina bk	kg	45							Bez kości
13.	Cielęcina z udźca bk	kg	45							Bez kości
14.	Szponder wołowy	kg	120							
15.	Kiełbasa podwawelska wieprzowa	kg	55							Mięso średnio lub grubo mielone
16.	Kiełbasa toruńska wieprzowa	kg	55							Mięso średnio lub grubo mielone
17.	Kiełbasa typu Krakowska sucha krojona	kg	100							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
18.	Kiełbasa szynkowa krojona	kg	100							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
19.	Kiełbasa żywiecka krojona	kg	100							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
20.	Kiełbaska cielęca	kg	105							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa
21.	Kiełbaski drobiowe	kg	200							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa
22.	Parówka cienka wiedeńska wieprzowa	kg	200							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa

Lp.	Nazwa produktu	j.m	Ilość	Cena jednostkowa		Stawka podatku VAT	Kwota podatku VAT	Wartość ogółem		Uwagi
				Netto	Brutto			Netto	Brutto	
23.	Salami różne smaki krojone	kg	2							
24.	Szynka z indyka krojona	kg	85							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
25.	Szynka wiejska krojona	kg	150							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
26.	Szynka wieprzowa gotowana krojona	kg	110							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
27.	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	2							
28.	Kabanos wieprzowy	kg	1							
29.	Polędwica sopočka krojona	kg	100							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
30.	Mielonka wieprzowa krojona	kg	30							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
31.	Boczek wieprzowy wędzony bez kości	kg	170							
32.	Boczek wieprzowy surowy bez kości	kg	2							
33.	Polędwiczki wieprzowe	kg	10							
34.	Karczek wieprzowy bk	kg	20							Bez kości
35.	Kości wieprzowe karczkowe	kg	10							
36.	Wątróbka drobiowa	kg	5							
37.	Golonka przednia	kg	5							
38.	Żeberka wieprzowe paski ekstra	kg	2							

netto zł

podatek VAT w % / zł

brutto zł

Słownie cena brutto:.....

<p>PODPISY Podpisy osób upoważnionych do podpisywania dokumentów (zgodnie z dokumentami rejestrowymi – odpis z KRS, CEIDG, pełnomocnictwa)</p>	<p>OFERTA PODPISANA PRZY POMOCY PODPISU ELEKTRONICZNEGO (ofertę należy wypełnić i opatrzyć podpisem elektronicznym)</p> <p>dnia 2021 r. zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF</p>
---	--

JK