

.....
(pieczęć adresowa wykonawcy)

**FORMULARZ CEN JEDNOSTKOWYCH NA
DLA ZADANIA NR 04/07/2021r.**

Dostawa mięsa i wędlin

Lp.	Nazwa	Jedn. miary	Szacunkowa ilość zamawianych towarów	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto	Wpisać nazwę handlową oferowanego towaru
	1	2	3	4	5=3x4	6	7=5x6	8=5+7	9
1.	Filet drobiowy surowy	kg	510						
2.	Filet z indyka surowy	kg	25						
3.	Filet z indyka wędzony nie mniej niż 90% mięsa	kg	40						
4.	Kiełbasa kminkowa	kg	15						
5.	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa	kg	70						
6.	Kiełbasa podwawelska	kg	130						
7.	Kiełbasa półsucha wieprzowa	kg	35						

8.	Kiełbasa sucha drobiowa (E „0”100%drobiowa, zużycie min 120g mięsa na 100g produktu gotowego)	kg	55						
9.	Kiełbasa wieprz.-drobiowa bez konserwantów zużycie 120g mięsa na 100g produktu	kg	50						
10.	Kiełbasa szynkowa	kg	40						
11.	Kiełbasa wiejska pieczona (E „0-średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Zużycie min 120g mięsa na 100g gotowego wyrobu)	kg	165						
12.	Kiełbasa zwyczajna extra	kg	250						
13.	Kości wieprzowe pokrzepkowe porąbane	kg	550						
14.	Surowa karkówka b/k bez nastrzykiwania	kg	230						
15.	Mięso łopatkowe b/k bez nastrzykiwania	kg	120						
16.	Mięso mielone bez soli i przypraw (opakowanie – pojemnik)	kg	1070						
17.	Mięso schab b/k bez nastrzykiwania	kg	500						
18.	Mięso - szynka surowa (kulka) b/k bez nastrzykiwania	kg	330						

19.	Mięso żeberka porąbane lub pocięte	kg	270						
20.	Parówki smakoszki 74% mięsa wieprzowego	kg	100						
21.	Paszтет mięsny pieczony domowy (E'0' bez konserwantów, produkt w foremce aluminiowej)	kg	30						
22.	Pieczeń rzymska typu zając (produkt w foremce aluminiowej)zapekana, parzona,	kg	90						
23.	Poładwica sopocka (schab wędzony w siatce)	kg	65						
24.	Poładwiczka wieprz. wędzona, przyprawy tylko naturalne, sporządzona ze 125 g na 100g produktu	kg	35						
25.	Szynka laurowa	kg	45						
26.	Szynka swojska(E „0”zużycie min 115g mięsa na 100g produktu gotowego). Mięso z szynki 68%	kg	80						
27.	Szynka wieprzowa konserwowa z bloku formowana z dużych kawałów mięsa, nie mniej niż 85% mięsa wieprz.	kg	90						

28.	Szynka wieprzowa w siatce	kg	45						
29.	Udziec drobiowy (górną część udka)	kg	500						
30.	Wątróbka drobiowa	kg	35						
Razem:									

.....

miejsowość, data

.....

podpis Wykonawcy