

.....
 Nazwa Wykonawcy /pieczęćka firmy

Formularz cenowy Pakiet 1 – Mięso i wyroby wędliniarskie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość ogółem	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość ogółem netto (zł)	Stawka podatku VAT (%)	Kwota podatku VAT od wartości ogółem netto (zł)	Wartość ogółem brutto (zł)	Ilości dla poszczególnych jednostek organizacyjnych powiatu			
									ZS2	ZS4	DD	DPS
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6=4x5</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9=6+8</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>
1.	Baleron	kg	40						0	10	0	30
2.	Boczek wędzony	kg	230						70	60	0	100
3.	Boczek wieprzowy surowy bez kości	kg	320						120	100	50	50
4.	Filet z piersi	kg	310						0	200	70	40
5.	Flaki wołowe krojone	kg	150						0	0	0	150
6.	Indyk faszerowany	kg	40						0	10	10	20
7.	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	2040						1200	700	40	100
8.	Karkówka wieprzowa z kością	kg	600						600	0	0	0
9.	Kaszanka	kg	180						0	10	20	150
10.	Kaszanka biała drobiowa	kg	20						0	0	0	20
11.	Kiełbasa biała drobiowa	kg	200						0	0	0	200

12.	Kiełbasa biała parzona	kg	110						0	100	10	0
13.	Kiełbasa biała surowa	kg	150						150	0	0	0
14.	Kiełbasa dla chłopa	kg	95						50	20	25	0
15.	Kiełbasa golonkowa (min 80% mięsa)	kg	40						0	10	10	20
16.	Kiełbasa krakowska	kg	80						0	20	10	50
17.	Kiełbasa krojana	kg	10						0	10	0	0
18.	Kiełbasa krotoszyńska	kg	40						0	20	20	0
19.	Kiełbasa krotoszyńska z beczki	kg	20						0	20	0	0
20.	Kiełbasa parówkowa	kg	20						0	0	20	0
21.	Kiełbasa drobiowa	kg	20						0	10	0	10
22.	Kiełbasa smakowita	kg	50						0	30	5	15
23.	Kiełbasa szynkowa	kg	80						0	30	20	30
24.	Kiełbasa śląska (min 80% mięsa)	kg	650						0	300	50	300
25.	Kiełbasa typu „toruńska”	kg	280						120	40	20	100
26.	Kiełbasa z piersi kurczaka	kg	85						50	20	15	0
27.	Kiełbasa z szynki (min 80% mięsa)	kg	85						0	50	20	15
28.	Kiełbasa żywiecka (min 80% mięsa)	kg	100						0	20	0	80
29.	Kości karkowe i schabowe	kg	210						0	180	0	30
30.	Krakowska parzona	kg	80						0	20	10	50

31.	Kurczak faszerowany	kg	25						0	10	0	15
32.	Łopátka na ciemno wędzona	kg	20						0	10	0	10
33.	Łopátka wieprzowa bez kości	kg	3435						2500	600	35	300
34.	Metka	kg	3						0	0	3	0
35.	Metka łososiowa	kg	52						0	10	2	40
36.	Mielonka królewiecka	kg	40						0	25	5	10
37.	Mielonka tyrolska	kg	15						0	10	5	0
38.	Mielonka wieprzowa	kg	10						0	10	0	0
39.	Mortadela	kg	120						0	5	5	110
40.	Ogonówka	kg	110						0	20	30	60
41.	Ogony wieprzowe	kg	20						0	0	0	20
42.	Paluszki drobiowe	kg	130						0	50	0	80
43.	Parówki Delikatesowe(berlinki)	kg	140						0	50	40	50
44.	Pasztet drobiowy	kg	20						0	10	10	0
45.	Pasztet dziadunia	kg	55						0	10	10	35
46.	Pasztet firmowy	kg	30						0	10	10	10
47.	Pasztetowa drobiowa	kg	40						0	20	0	20
48.	pasztetowa podwędzana	kg	75						0	20	5	50
49.	Pieczeń rzymska, keks	kg	40						0	0	10	30

50.	Pierś królewska	kg	20						0	10	0	10
51.	Polędwica miodowa	kg	40						0	20	10	10
52.	Polędwica sopocka	kg	75						0	50	25	0
53.	Polędwica sopocka drobiowa	kg	10						0	10	0	0
54.	Polędwica z warzywami	kg	30						0	10	10	10
55.	Salceson biały	kg	95						0	0	5	90
56.	Salceson czarny	kg	5						0	0	5	0
57.	Salceson drobiowy	kg	30						0	0	0	30
58.	Schab biały	kg	125						0	20	5	100
59.	Schab wieprzowy bez kości	kg	30						0	10	10	10
60.	Schab wieprzowy z kością	kg	1090						600	300	40	150
61.	Serdelki (min 80% mięsa)	kg	1200						1200	0	0	0
62.	Serdelki bydgoskie	kg	75						0	0	15	60
63.	Smaczek w konserwie	kg	90						0	20	10	60
64.	Smakowita z indyka	kg	85						60	5	0	20
65.	Szponder wołowy	kg	15						0	5	0	10
66.	Szynka wieprzowa	kg	20						0	20	0	0
67.	Szynka delikatesowa drobiowa	kg	100						80	0	20	0
68.	Szynka dobrej gospodyni	kg	40						0	30	0	10

69.	Szynka gotowana	kg	20						0	10	0	10
70.	Szynka kniazia	kg	25						0	10	5	10
71.	Szynka konserwowa	kg	55						0	30	5	20
72.	Szynka Królewiecka	kg	70						0	10	0	60
73.	Szynka pałacowa	kg	35						0	20	5	10
74.	Szynka pieczona	kg	35						0	20	5	10
75.	Szynka szkolna	kg	25						0	10	0	15
76.	Szynka wędzona	kg	50						0	20	15	15
77.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	650						300	120	110	120
78.	Szynka z piersi indyka	kg	35						0	20	5	10
79.	Szynka ze swojskiej wędzarni	kg	35						0	25	5	5
80.	Szynkowa extra	kg	10						0	10	0	0
81.	Szynkóweczka	kg	25						0	10	0	15
82.	Szynkówka	kg	10						0	10	0	0
83.	Wędlina drobiowa (szkolna, miodowa, smakovita, filet z piersi indyka) - min 80% mięsa	kg	55						0	20	5	30
84.	Żeberka	kg	400						250	30	20	100
85.	Szynka chłopa	kg	40						0	30	0	10
86.	Szynka z komina	kg	20						0	10	0	10

87.	Szynkowa wojskowa	kg	20						0	20	0	0
88.	Kiełbasa olsztyńska	kg	10						0	10	0	0
89.	Kiełbasa z piersi	kg	40						0	10	0	30
90.	Pasztetowa pomidorowa	kg	40						0	35	0	5
91.	Pasztet ze śliwką	kg	25						0	20	0	5
92.	Pasztet z żurawiną	kg	10						0	0	0	10
93.	Szynka mięso kulka	kg	150						0	100	0	50
Razem poz. 1-93		x	x		x			x	x	x	x	x

Razem wartość pakietu nr 1

netto zł

Słownie wartość netto:.....

brutto zł

Słownie wartość brutto:.....

....., dnia r.
miejsowość

.....
*podpis (i pieczętka) osoby/osób, uprawnionej/uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy*