

Pieczęć adresowa firmy

Nr sprawy: 26.2.1.2024

FORMULARZ CENOWY

Załącznik 3a

CZEŚĆ 1

Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Lp.	Nazwa artykułu spożywczego /proponowana gramatura lub wielkość opakowania/	J.m.	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres umowy	Cena jednostkowa netto [zł]	Stawka VAT %	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość netto [zł]	Wartość podatku VAT [zł]	Wartość brutto [zł]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Boczek wędzony	kg	30						
2.	Ćwiartka z kurczaka udko	kg	600						
3.	Filet faszrowany indykiem mięso 62,5%	kg	120						
4.	Kabanosy mięso pow. 100%	kg	100						
5.	Karkówka b/k	kg	500						
6.	Kiełbasa cienka typ Podwawelska, zaw. mięsa pow. 81%	kg	250						
7.	Kiełbasa krakowska sucha, na 100g zużyto 123 g mięsa	kg	100						
8.	Kiełbasa szynkowa grubo rozdrabniana mięso 90%	kg	50						
9.	Kiełbasa typ Żywiecka na 100g zużyto 116g mięsa	kg	50						
10.	Kiełbasa wp mielona typ Tylorska mieso pow.61%	kg	60						
11.	Korpusy z kurczaka	kg	120						
12.	Kości schabowe	kg	250						
13.	Łopátka wieprz.b/k,b/sł.,b/sk	kg	1100						
14.	Mięso z piersi z indyka b/k, b/sk (filet)	kg	300						
15.	Mięso z piersi z kurczaka b/k, b/s (filet)	kg	1700						
16.	Parówki typ Berlinetki mieso 69%	kg	300						
17.	Pasztet z żurawiną mięso 61%	kg	20						
18.	Pieczeń rzymska	kg	20						
19.	Półdwica wieprzowa podsuszana	kg	100						
20.	Półdwica miodowa mięso 69%	kg	150						
21.	Półdwica typ Sopocka mieso 70%	kg	150						
22.	Rolada z kurczaka	kg	20						
23.	Salami typ Bumerang	kg	200						
24.	Schab pieczony mięso 100%	kg	150						

25.	Schab wieprzowy b/k ekstra	kg	1000						
26.	Słonina b/s	kg	30						
27.	Szynka gotowana mięso 70%	kg	150						
28.	Szynka konserwowa blok mięso 74%	kg	120						
29.	Szynka wieprz. b/k,b/sk.,b/sł.	kg	500						
30.	Szynka wieprzowa wędzona 103g szynki na 100g produktu	kg	150						
31.	Udziec z indyka	kg	200						
32.	Wołowina b/k górna zrazowa	kg	60						
	Razem:								

Uwaga! Podana ilość orientacyjna zapotrzebowania w okresie 12 miesięcy może różnić się od ilości zamawianej przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. Ilość dostarczonego towaru nie **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne.**

Towar musi być dostarczony następnego dnia do godziny 8:00 od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych wynosi od 4 do **Drób.**

Towar musi być dostarczony następnego dnia do godziny 8:00 od daty złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy drobiu i przetworów drobiowych wynosi od 2

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis i pieczęć imienna upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)