

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 2 - 15.10.00.00-9 Mięso drobiowe i podroby

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	6	7	8	9
1	Piersi z indyka bez skóry	kg	20				
2	Piersi z kurczaka bez skóry	kg	106				
3	Udko z kurczaka	kg	102				
4	Bioderka	kg	99				
5	Wątroba drobiowa	kg	145				
6	Porcje rosółowe	kg	528				
7	Udziec indyczy z kością i skórą	kg	218				
8	Żołądki drobiowe z kurczaka	kg	20				
Razem:						---	

.....
Pieczeńć i podpis osoby uprawnionej

Formularz asortymentowo – cenowy

ZADANIE Nr 3 - 15.10.00.00-9 Wędliny

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	6	7	8	9
1	Baton drobiowy	kg	60				
2	Polędwica studencka	kg	17				
3	Baleron	kg	10				
4	Polędwica drobiowa	kg	42				
5	Kiełbasa jarmarczna	kg	36				
6	Kiełbasa krakowska parzona	kg	55				
7	Salceson włoski	kg	17				
8	Salceson	kg	47				
9	Kiełbasa żywiecka	kg	49				
10	Metka	kg	59				
11	Mielonka turystyczna	kg	15				
12	Szynkówka	kg	38				
13	Szynka gotowana	kg	26				
14	Polędwica z pieca	kg	4				
15	Ogonówka	kg	11				
16	Kaszanka krupniak	kg	170				
17	Serdelki wieprzowe	kg	100				
18	Parówki wieprzowe	kg	9				
19	Parówki drobiowe	kg	141				
20	Kiełbasa zwyczajna	kg	91				

L.p	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość netto	% VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	6	7	8	9
21	Pierś pieczona	kg	31				
22	Kiełbasa śląska	kg	88				
23	Kiełbasa biała wieprzowa surowa	kg	152				
24	Kiełbasa toruńska	kg	63				
25	Szynka swojska	kg	11				
26	Łopatka pieczona	kg	17				
27	Schab pieczony	kg	20				
28	Boczek wędzony	kg	15				
29	Golonka prasowana	kg	31				
30	Szynka konserwowa	kg	38				
31	Polędwica z udźca	kg	17				
32	Polędwica sopocka drobiowa	kg	37				
33	Mielonka popularna	kg	18				
34	Mielonka kanapkowa	kg	14				
35	Pieczeń chlebowa	kg	52				
36	Szynka z komina	kg	28				
37	Szynka cygańska	kg	4				
38	Szynka z piersi kurczaka	kg	36				
39	Pasztetowa	kg	23				
40	Szynka z indyka	kg	15				
41	Kiełbasa podwawelska	kg	97				
Razem:						---	

.....
Pieczyć i podpis osoby uprawnionej