**Formularz wyceny asortymentowej** Załącznik nr 4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT %** | **Wartość podatku Vat** | **Wartość brutto** | **Cena brutto za jedn. miary** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F=DxE** | **G** | **H=FxG** | **I=H+F** | **J=I/D** |
| 1. | **Baleron drobiowy** | Kg | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | **Filet z indyka wędzony** | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | **Kiełbasa wiejska drobiowa** | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | **Kiełbasa krakowska drobiowa** | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | **Kurczak faszerowany** (nadzienie z mięsa mielonego w otoczce z mięsa drobiowego i skóry naturalnej) | kg | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | **Parówki drobiowe** cienkie, w naturalnej lub białkowej osłonce | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | **Pasztet drobiowy podlaski 130 g** | kg | 6,5 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | **Pasztet pieczony drobiowy** | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | **Pieczeń drobiowa** | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | **Polędwica drobiowa** | kg | 245 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | **Szynka drobiowa** | kg | 7 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | **Filet z kurczaka** (pojedynczy, bez skóry, tłuszczu, chrząstek i kości) | kg | 1250 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | **Kurczak świeży** | kg | 755 |  |  |  |  |  |  |
| 14. | **Korpus z kurczaka** | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 15. | **Noga kurczaka** (ćwiartka bez kręgosłupa i kupra) | kg | 995 |  |  |  |  |  |  |
| 16. | **Wątróbka kurczaka** | kg | 135 |  |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  | **x** |  | **x** |  |  | **x** |

Słownie złotych brutto:.......................................................................

Miejscowość data..................................................... Podpis i pieczątka wykonawcy