

FORMULARZ CENOWY

| I.p | Nazwa produktu | j.m. | Cena jednostkowa netto | VAT % | Cena jednostkowa brutto | Zapotrzebowanie | Wartość netto | Wartość brutto | Termin przydatności do spożycia – liczone w dniach |
|------------|---|-------------|-------------------------------|--------------|--------------------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|---|
| 1 | Baleron wieprzowy wędzony min. 80% mięsa | kg | | | | 42 | | | |
| 2 | Boczek faszerowany | kg | | | | 35 | | | |
| 3 | Boczek wędzony- min. 80% mięsa | kg | | | | 56 | | | |
| 4 | Flaki wołowe krojone | kg | | | | 49 | | | |
| 5 | Karczek pieczony | kg | | | | | | | |
| 6 | Kaszanka gruba | kg | | | | 76 | | | |
| 7 | Karczek surowy b/k | kg | | | | 119 | | | |
| 8 | Kiełbasa biała parzona, min. 70% mięsa, każda o wadze- 100-120g | kg | | | | 15 | | | |
| 9 | Kiełbasa krakowska- zawartość tłuszczu nie więcej niż 25g/100g produktu | kg | | | | 260 | | | |
| 10 | Kiełbasa parówkowa wieprzowa w naturalnej osłonce, każda o wadze 120-150g | kg | | | | 182 | | | |
| 11 | Kiełbasa podwawelska | kg | | | | 73 | | | |

| I.p | Nazwa produktu | j.m. | Cena jednostkowa netto | VAT % | Cena jednostkowa brutto | Zapotrzebowanie | Wartość netto | Wartość brutto | Termin przydatności do spożycia – liczone w dniach |
|------------|---|-------------|-------------------------------|--------------|--------------------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|---|
| 12 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg | | | | 359 | | | |
| 13 | Kiełbasa zwyczajna | kg | | | | 72 | | | |
| 14 | Kiełbasa żywiecka, średnio rozdrobniona, podsuszana | kg | | | | 15 | | | |
| 15 | Kości pokrzęptowe | kg | | | | 82 | | | |
| 16 | Łopátka b/k | kg | | | | 564 | | | |
| 17 | Łopátka pieczona | kg | | | | 48 | | | |
| 18 | Łopátka w galarecie | kg | | | | 39 | | | |
| 19 | Mielonka wieprzowa | kg | | | | 93 | | | |
| 20 | Mortadela-zawartość tłuszczu nie więcej niż 40g/100g produktu | kg | | | | 151 | | | |
| 21 | Nogi wieprzowe | kg | | | | 12 | | | |
| 22 | Ogonówka- min. 90% mięsa | kg | | | | 45 | | | |
| 23 | Ozorki wieprzowe | kg | | | | 10 | | | |
| 24 | Parówki z szynki- min. 60% mięsa wieprzowego | kg | | | | 50 | | | |
| 25 | Pasztet | kg | | | | 70 | | | |
| 26 | Pasztetowa wieprzowa | kg | | | | 59 | | | |
| 27 | Pieczeń z papryką | kg | | | | 61 | | | |

| I.p | Nazwa produktu | j.m. | Cena jednostkowa netto | VAT % | Cena jednostkowa brutto | Zapotrzebowanie | Wartość netto | Wartość brutto | Termin przydatności do spożycia – liczone w dniach |
|------------|-----------------------|-------------|-------------------------------|--------------|--------------------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|---|
| 28 | Polędwica drobiowa | kg | | | | 32 | | | |
| 29 | Polędwica sopocka | kg | | | | 69 | | | |
| 30 | Rolada boczkowa | kg | | | | 20 | | | |
| 31 | Salceson włoski biały | kg | | | | 59 | | | |
| 32 | Schab b/k | kg | | | | 92 | | | |
| 33 | Słonina | kg | | | | 25 | | | |
| 34 | Szynka wieprzowa | kg | | | | 222 | | | |
| 35 | Szynka prasowana | kg | | | | 36 | | | |
| 36 | Zawijaniec | kg | | | | 30 | | | |

Wszystkie dostarczane mięsa mają być świeże. Powierzchnie powinny być czyste, gładkie, niepostrzępione, bez opiłków i odłamków kości, bez przekrwień- konsystencja jędrna i elastyczna.

Wszystkie dostarczane wędliny mają być świeże. Powierzchnie nie mogą być oślizgłe, wędliny powinny mieć konsystencję jędrną, elastyczną, zapach przyjemny.