

.....
Pieczęć firmy

.....
Miejscowość, data:

FORMULARZ CENOWY

PAKIET 1

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

Lp.	Nazwa artykułu gramatura	Wymagana	ilość	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto w zł	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość netto (kol. 3 x kol. 5)	Wartość brutto [(kol. 7 x kol. 9) + kol. 7]	Stawka VAT (%)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	kiełbasa podwawelska o zawartości nie mniej niż 70 % mięsa		170	kg					
2.	kości wieprzowe		150	kg					
3.	parówki z szynki zawartość mięsa 90%, , mięso z chowu polskiego, do wyprodukowania produktu było zużyte 120 g mięsa lub więcej na 100 g produktu, bez substancji zwiększających wydajność E 450		300	kg					
4.	polędwica sopocka o zawartości nie mniej niż 83 % mięsa		50	kg					
5.	szynkowa wieprzowa, wyprodukowania produktu było zużyte 110g mięsa lub więcej na 100 g produktu, bez substancji zwiększających wydajność E		50	kg					

6.	połędwica z indyka, mięso z chowu polskiego, do wyprodukowania produktu było zużyte 110g mięsa lub więcej z indyka na 100 g produktu, bez substancji zwiększających wydajność E -450	50	kg					
7.	porcja rosółowa ekstra z indyka	50	kg					
8.	schab b/k, bez przerostu tkanki tłuszczowej i bez skóry, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu. Z chowu polskiego .	950	kg					
9.	Pasztet pieczony, bez konserwantów, bez substancji zwiększających wydajność E -450, zawartość mięsa 75% wygląd w przekroju: struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu pieczenia, powierzchnia w przekroju lekko wilgotna	50	kg					
10.	Kiełbasa krakowska sucha zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, do wyprodukowania produktu było zużyte 136 g mięsa lub więcej na 100 g produktu	25	kg					

11.	szynka surowa bez kości wieprzowa- ekstra- kulka część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości.Z chowu polskiego.	650	kg					
12.	Kurczak cały (z wolnego wybiegu) – oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze 1500g.	120	kg					
13.	Udko z kurczaka – bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.	300	kg					

14.	<p>Łopátka - część zasadnicza wieprzowiny, mielona na życzenie klienta, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny-przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, Z chowu polskiego.</p>	950	kg					
15.	<p>Filet z indyka- mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)</p>	350	kg					
16.	<p>Filet z piersi kurczaka - pojedynczy, świeży –mięśnie piersiowe pojedyncze pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego</p>	700	kg					
17.	wołowe ekstra z kością (rosółowe)	30	kg					

Łączna wartość netto :		0,00 zł						
Łączna wartość netto, słownie:								
Łączna wartość brutto :		0,00 zł						
Łączna wartość brutto, słownie :								

Wszystkie wędliny muszą zawierać co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia.
Wędliny krojone . Mięso - łopatka lub szynka - mielone , na zamówienie.

.....

a

Producent
10




