

**MIEŚO , DRÓB I ICH PRZETWORY**

**ZAŁĄCZNIK NR 1B**

.....  
 Nazwa i pieczęć firmy

**Formularz cenowy**

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa		Stawka podatku VAT	Kwota podatku VAT	Wartość ogółem		Uwagi
				Netto	Brutto			Netto	Brutto	
1.	Filet z kurczaka	kg	1100							
2.	Łopátka wieprzowa bk	kg	1600							Bez kości
3.	Skrzydła z kurczaka	kg	220							
4.	Skrzydła z indyka	kg	60							
5.	Szyja z indyka	kg	60							
6.	Filet z indyka	kg	750							
7.	Schab bk	kg	900							Bez kości
8.	Szynka wieprzowa bk	kg	100							Bez kości
9.	Udziec z indyka bk, bs	kg	150							Bez skóry i bez kości
10.	Udziec z kurczaka bk, bs	kg	210							Bez skóry i bez kości
11.	Udka z kurczaka	kg	170							Waga 250 - 300 g
12.	Wołowina bk	kg	50							Bez kości
13.	Cielęcina z udźca bk	kg	50							Bez kości
14.	Szponder wołowy	kg	70							
15.	Kiełbasa podwawelska wieprzowa	kg	80							Mięso średnio lub grubo mielone
16.	Kiełbasa toruńska wieprzowa	kg	60							Mięso średnio lub grubo mielone
17.	Kiełbasa typu Krakowska sucha krojona	kg	120							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
18.	Kiełbasa szynkowa krojona	kg	120							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
19.	Kiełbasa żywiecka krojona	kg	110							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
20.	Kiełbaska cielęca	kg	90							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa
21.	Kiełbaski drobiowe	kg	210							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa

*Handwritten signature*

Lp.	Nazwa produktu	j.m	Ilość	Cena jednostkowa		Stawka podatku VAT	Kwota podatku VAT	Wartość ogółem		Uwagi
				Netto	Brutto			Netto	Brutto	
22.	Parówka cienka wiedeńska wieprzowa	kg	150							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa
23.	Salami różne smaki krojone	kg	2							
24.	Szynka z indyka krojona	kg	150							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
25.	Szynka wiejska krojona	kg	150							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
26.	Szynka wieprzowa gotowana krojona	kg	130							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
27.	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	2							
28.	Kabanos wieprzowy	kg	1							
29.	Polędwica sopocka krojona	kg	120							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
30.	Mielonka wieprzowa krojona	kg	60							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
31.	Boczek wieprzowy wędzony bez kości	kg	160							
32.	Boczek wieprzowy surowy bez kości	kg	2							
33.	Polędwiczki wieprzowe	kg	10							
34.	Paszтет drobiowy pieczony	kg	45							
35.	Karczek wieprzowy bk	kg	20							Bez kości
36.	Kości wieprzowe karczkowe	kg	20							
37.	Wątróbka drobiowa	kg	5							
38.	Golonka przednia	kg	5							
39.	Żeberka wieprzowe paski ekstra	kg	2							

netto ..... zł

podatek VAT w % ..... / ..... zł

brutto ..... zł

Słownie cena brutto:.....

.....  
pieczęćka i podpis osoby upoważnionej