

.....,dnia.....

(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 1.1 do SWZ

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY
MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

| Lp | Nazwa artykułu | j.m | Ilość | Cena | Wartość | VAT % | Wrtość netto w zł |
|----|---|-----|-------|------|---------|-------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6=4*5 | 7 | 8=6/(1+7) |
| 1 | Filet z indyka surowy, klasa I | kg | 170 | | | | |
| 2 | Filet z kurczaka, klasa I | kg | 170 | | | | |
| 3 | Boczek wędzony nie parzony, klasa I | kg | 15 | | | | |
| 4 | Indyk z ziołami przyprawiany nat.miesz.przypraw | kg | 5 | | | | |
| 5 | Kiełbasa wp.wiejska cienka wędzona przprawy b/z zawart.alerg. Fosforanów.cytrynianów i soi, I gatunek | kg | 120 | | | | |
| 6 | Kiełbasa podwawelska, toruńska, śląska 80%mięsa, klasa I | kg | 5 | | | | |
| 7 | Kiełbasa swojska bez dod ."E"i konserwantów, nie mniej niż 80%mięsa, klasa I | kg | 24 | | | | |
| 8 | Kiełbaski cienkie zaw.mięsa wp. Nie mniej niż 96%,BG, klasa I | kg | 90 | | | | |
| 9 | Golonko wieprzowe tylne, klasa I | kg | 10 | | | | |
| 10 | Kiełbasa biała surowa bez konserw. przyprawiana nat. przyprawami BG | kg | 15 | | | | |
| 11 | Żeberka wp.wędzone, paski, klasa I | kg | 20 | | | | |
| 12 | Żeberka wp. kąty mięsne, klasa I | kg | 15 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|-----|--|--|--|--|
| 13 | Łopátka wp. B/K, surowa, klasa I | kg | 160 | | | | |
| 14 | Mięso szynkowe wp.B/K, klasa I | kg | 80 | | | | |
| 15 | Kości wp. wędzone | kg | 10 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|----|-----|--|--|--|--|
| 16 | Mostek wieprzowy, klasa I | kg | 15 | | | | |
| 17 | Schab wp B/K, klasa I | kg | 100 | | | | |
| 18 | Mięso wołowe rosółowe Z/K, klasa I | kg | 12 | | | | |
| 19 | Antrykot wołowy bez kości, I gatunek | kg | 15 | | | | |
| 20 | Mięso wołowe gulaszowe B/K, klasa I | kg | 90 | | | | |
| 21 | Mięso wołowe extra B/K (pieczeniowe), klasa I | kg | 90 | | | | |
| 22 | Udziec cielęcy B/K, klasa I | kg | 50 | | | | |
| 23 | Udziec indyczy B/K i B/S, klasa I | kg | 40 | | | | |
| 24 | Skrzydółka z kurczaka, klasa I | kg | 31 | | | | |
| 25 | Podudzie z kurczaka surowe extra, 1 szt. od 150-200g | kg | 40 | | | | |
| 26 | Udło z kurczaka surowe od 150-250g, klasa I | kg | 40 | | | | |
| 27 | Kurczaki surowe od 1,5 -2kg, klasa I | kg | 20 | | | | |
| 28 | Wątróbka drobiowa, klasa I | kg | 28 | | | | |
| 29 | Korpusy z kurczaka, klasa I | kg | 400 | | | | |
| 30 | Słonina wędzona | kg | 15 | | | | |
| 31 | Słonina świeża | kg | 5 | | | | |
| 32 | Kaszanka | kg | 30 | | | | |
| 33 | Krupniok | kg | 30 | | | | |
| 34 | Szyje z indyka | kg | 30 | | | | |
| 35 | Skrzydła z indyka | kg | 20 | | | | |
| 36 | Polędwiczki wieprzowe, klasa I | kg | 50 | | | | |
| | | | | | | | |

* Dostarczane produkty muszą zawierać:

- identyfikacyjność
- określenie źródła pochodzenia
- HDI

- mięso nie może zawierać nastrożku

| | | |
|-----|---------------------|------------------|
| VAT | Wartość netto | Wartość brutto |
| 5% | 31 256,76 zł | 32 819,60 |

