

.....
(pieczęć wykonawcy)

FORMULARZ KALKULACJI CENOWEJ

PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT (w %)	Wartość brutto	Produkt równoważny
1	2	3	4	5	6=4*5	7	8=6+7	9
1.	Filet z piersi kurczaka świeże kl. A	Kg	540					
2.	Filety z piersi indyka świeże kl. A	Kg	70					
3.	Ćwiartka z kurczaka świeża kl. A	Kg	870					
4.	Korpusy z kurczaka (rosołowe)	Kg	800					
5.	Wątroba drobiowa (z kurcząt) świeża kl. I	Kg	140					
6.	Schab bez kości, świeży, kl. I	Kg	400					
7.	Żołądki drobiowe (z kurcząt) kl. I	Kg	70					
8.	Boczek świeży b/k i b/s	Kg	55					
9.	Boczek wędzony parzony b/k i b/s	Kg	35					
10.	Karkówka wieprzowa b/k	Kg	240					
11.	Szynka wieprzowa b/k	Kg	1000					
12.	Łopatka wołowa b/k	Kg	140					
13.	Kark wołowy b/k	Kg	140					
14.	Udziec wołowy b /k	kg	140					
15.	Łopatka wieprzowa b/k	Kg	800					
16.	Żeberka wieprzowe paski	Kg	70					
17.	Kości wędzone schabowe lub karkowe	Kg	50					
18.	Kiełbasa wieprzowa śląska (zaw. mięsa min. 50%) średnica 25-35 mm	Kg	600					
19.	Parówki delikatesowe drobiowe (min 60 % mięsa)	Kg	800					
20.	Parówka HOT-DOG	Kg	100					
21.	Smaczek konserwowy	Kg	35					
22.	Jałowcowa podsuszana (zaw. mięsa min 75%)	Kg	140					
23.	Kiełbasa biała wieprzowa delikatesowa ,surowa zaw. mięsa min. 75 %, średnica 15-20 mm w jelicie naturalnym	Kg	35					
24.	Kiełbasa biała wieprzowo-drobiowa, parzona (zaw. mięsa min 65 %)	Kg	35					

25.	Żywiecka wieprzowa gruborozdrobniona, peklowana, wędzona ,parzona (zaw. mięsa min. 70 %)	Kg	70					
26.	Krakowska parzona wp. gruborozdrobniona, peklowana, parzona wędzona (zaw. mięsa min. 75%)	Kg	70					
27.	Kiełbasa szynkowa delikatesowa (zaw. mięsa min. 75%)	Kg	140					
28.	Mortadela szczecińska	kg	200					
29.	Pasztet zapiekany domowy (w foremce) min 45 % mięsa	Kg	170					
30.	Kaszanka, różna (zaw. mięsa min. 25 %) w naturalnym jelicie	Kg	100					
31.	Ogonówka peklowana, wędzona, parzona (min. 80% mięsa)	Kg	150					
32.	Pieczeń delikatesowa (zaw. mięsa min. 60 %)	Kg	40					
33.	Pasztet drobiowy 135g; +/- 5%	Szt.	540					
34.	Szynka mielona 135g +/- 5%	Szt.	670					
35.	Nogi z kurcząt wędzone	Kg	140					
36.	Pasztetowa wędzona	Kg	50					
37.	Pasztetowa drobiowa	kg.	50					
38.	Szynka konserwowa wieprzowa (wyrób blokowy, z mięśni szynki wp.) (min 80% mięsa)	Kg	270					
39.	Pasztet francuski 150g	Szt.	470					
40.	Polędwica sopocka parzona (zaw. mięsa min. 80 %)	Kg	200					
41.	Kiełbasa szynkowa delikatesowa (zaw. mięsa min 75%)		100					
42.	Szynka delikatesowa z kurcząt. lux. blok (min 80 % mięsa z piersi kurcząt)	Kg	70					
43.	Polędwica drobiowa miodowa	Kg	140					
44.	Polędwica drobiowa z warzywami	Kg.	35					
45.	Szynka wieprzowa "myszka" min 80% mięsa	Kg	90					
46.	Szynka gotowana typu "Staropolskie wędliny" (zaw. mięsa min. 68%) lub równoważna +/-5%	Kg	80					
47.	Krakowska sucha gruborozdrobniona, wędzona, parzona, suszona (zaw. mięsa min. 75%)	Kg	200					

48.	Mielonka drobiowa (rodzinna)	Kg	70					
49.	Polędwica królewiecka typu Tarczyński lub równoważny (wyrób blokowy średnio rozdrobniony -zaw. mięsa min. 60 %)	Kg	70					
50.	Łopátka tyrolska lub w przyprawach	Kg	35					
51.	Pasztet borowikowy	Kg	80					
52.	Myśliwska sucha, wędzona, parzona suszona w jelicie naturalnym (min. 80 % mięsa)	Kg	140					
53.	Smalec	Kg	35					
54.	Kabanos wieprzowy extra	Kg	35					
55.	Pierś wędzona	Kg	70					
56.	Szynka z indyka prasowana	Kg	35					
57.	Schab pieczony	Kg	70					
58.	Kiszka ziemniaczana	Kg	35					
Ogółem wartość brutto:								

....., dn.

.....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej- podpis pełnomocnika wykonawców)