**FORMULARZ CENOWY – mięso, wędliny.**

**PAKIET NR 5**

 **SŁOWNIK CPV 15 10 00 00 – 9**

1. Cena

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych | Jedn. miary | Ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość NETTO | Stawka VAT (%) | Wartość VAT | Wartość BRUTTO |
| 1 | Boczek wędzony | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z indyka | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 3 | Filet z piersi kurczaka | kg | 340 |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z piersi kurczaka pojedynczy (mielony) | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kabanosy wieprzowe | kg | 8 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kanapkowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa biała parzona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa podwawelska | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 9 | Korpus z udem | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 10 | Krakowska | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kurczak  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 12 | Łopatka bez kości, mięso | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 13 | Łopatka zapiekana lub prasowana | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 14 | Mięso gulaszowe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 15 | Ogonówka | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 16 | Paluszki wieprzowe z szynki zawartość mięsa min 82% | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 17 | Parówki drobiowe min 70% mięsa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 18 | Pasztet drobiowy, pieczony | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 19 | Pasztet wieprzowy, pieczony | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 20 | Podudzie z kurczaka | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 21 | Polędwica drobiowa  | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 22 | Polędwica sopocka | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 23 | Rolada schabowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 24 | Rolada szynkowa | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 25 | Schab bez kości | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 26 | Schab pieczony w przyprawach | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 27 | Schab tradycyjny | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 28 | Skrzydła z indyka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 29 | Słonina | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 30 | Szkolna z szynki | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 31 | Szyja z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 32 | Szynka bez kości (mięso) | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 33 | Szynka bez kości sznycel (kulka) do pieczenia | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 34 | Szynka delikatesowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 35 | Szynka drobiowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 36 | Szynka konserwowa | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 37 | Szynka pieczona lub gotowana, tradycyjna | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 38 | Szynka wędzona | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 39 | Szynka z indyka | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 40 | Szynkowa | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 41 | Zestaw rosołowy z kaczki | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 42 | Zestaw rosołowy z kurczaka | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 43 | Żywiecka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|   | **RAZEM** |   |   |  |  |   |  |  |

1. Czas konieczny na wymianę lub uzupełninie towaru ………………………………………………………………………………………………