

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWO-WARTOŚCIOWY								Załącznik nr 3
CZĘŚĆ A:								
Lp.	ASORTYMENT	1 Jedn. miary	2 Ilość	3 Cena netto jednostkowa	4 Stawka % VAT	5 Wartość netto(2x3)	6 Wartość podatku VAT	7 Wartość brutto (5+6)
1.	Wołowe bez kości kat. II	kg	100					
2.	Wołowe bez kości ekstra	kg	150					
3.	Wołowe bez kości gulaszowe	kg	200					
4.	Łopatka z kością	kg	20					
5.	Łopatka bez kości	kg	600					
6.	Schab bez kości	kg	400					
7.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	250					
8.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	30					
9.	Żeberka wieprzowe paski	kg	60					
10.	Wołowe z kością żebra	kg	300					
11.	Wołowe z kością mostek	kg	500					
12.	Wątroba wieprzowa	kg	150					
13.	Płuca wieprzowe	kg	100					
14.	Flaki wołowe półfabrykat – blanszowane, pokrojone w paski, świeże, bez przypraw	kg	40					
15.	Kielbasa surowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	15					
16.	Kielbasa biała parzona, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	15					
17.	Kielbasa śląska, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	400					
18.	Kielbasa śląska drobiowa, zawartość mięsa drobiowego min. 70%	kg	100					
19.	Kielbaski wieprzowe cienkie parzone, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	100					
20.	Frankfurterki drobiowe, zawartość mięsa drobiowego min. 70%	kg	100					
21.	Frankfurterki surowe, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	100					
22.	Kielbasa parówkowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	150					
23.	Kielbasa szynkowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	250					
24.	Kielbasa żywiecka, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	150					
25.	Kielbasa sucha, zawartość mięsa wieprzowego min. 90%	kg	20					
26.	Kielbasa kminkowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	180					
27.	Poładwica drobiowa, zawartość mięsa drobiowego min. 75%	kg	110					
28.	Poładwica sopocka, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	40					
29.	Szynka gotowana wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%	kg	250					
30.	Szynka konserwowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%	kg	120					
31.	Szynka drobiowa, zawartość mięsa drobiowego min. 80%	kg	100					
32.	Szynka mielona, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%	kg	30					
33.	Salceson ozorkowy wieprzowy, zawartość podrobów min. 55%, w tym ozory 35%	kg	100					
34.	Salceson drobiowy, zawartość podrobów drobiowych min. 55%	kg	20					
35.	Pasztetowa wieprzowa	kg	40					
36.	Pasztetowa drobiowa	kg	80					
37.	Metka kremowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	40					
38.	Metka grubomielona, zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	20					

39.	Kaszanka	kg	250					
40.	Mielonka drobiowa, zawartość mięsa drobiowego min. 60%	kg	30					
41.	Mielonka wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	30					
42.	Mielonka wieprzowa konserwowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	20					
43.	Pieczeń rzymska, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	120					
44.	Winerki, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	100					
45.	Parówki śląskie, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	110					
46.	Mortadela, zawartość mięsa wieprzowego min. 60%	kg	100					
47.	Blok drobiowy, zawartość mięsa drobiowego min. 70%	kg	100					
48.	Boczek wędzony bez żeber, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%	kg	80					
49.	Drób w galarecie, zawartość mięsa drobiowego min. 45%	kg	20					
50.	Podroby w galarecie, zawartość podrobów wieprzowych min. 45%	kg	20					
51.	Mięso w galarecie, zawartość mięsa wieprzowego min. 45%	kg	100					
52.	Kości wędzone	kg	20					
53.	Kości	kg	20					
54.	Ślonina	kg	20					
55.	Kielbasa mozaikowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	20					
56.	Przysmak kanapkowy, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	30					
57.	Kielbasa poławdicowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	100					
58.	Parówki cielęce, zawartość mięsa cielęcego min. 60%	kg	20					
59.	Kielbasa krakowska, zawartość mięsa wieprzowego min. 75%	kg	60					
	Razem wartość NETTO (suma kol. 5):							
	słownie razem wartość NETTO:							
	Razem wartość BRUTTO (suma kol.7):							
	słownie razem wartość BRUTTO:							

CZĘŚĆ B:								Załącznik nr 3
	1	2	3	4	5	6	7	
Lp.	ASORTYMENT	Jedn. miary	ilość	Cena netto jednostkowa	Stawka % VAT	Wartość netto (2x3)	Wartość podatku VAT	Wartość brutto (5+6)
1.	Kurczaki	kg	300					
2.	Noga z kurczaka	kg	150					
3.	Udziec z kurczaka	kg	600					
4.	Filet z kurczaka	kg	250					
5.	Udziec z indyka	kg	50					
6.	Filet z indyka	kg	200					
7.	Wątroba drobiowa	kg	200					
8.	Serca drobiowe	kg	100					
9.	Żołądki drobiowe	kg	100					
10.	Korpus z kurczaka	kg	700					
11.	Mięso gulaszowe z udźca z indyka	kg	150					
12.	Udka z kaczki	kg	70					
	Razem wartość NETTO (suma kol. 5):							
	słownie razem wartość NETTO:							
	Razem wartość BRUTTO (suma kol.7):							
	słownie razem wartość BRUTTO:							