

FORMULARZ CENOWY

Wykonawca zobowiązany jest wskazać cenę jednostkową dla każdego artykułu będącego przedmiotem zamówienia. Nieuwzględnienie choćby jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

lp.	nazwa	jm.	ilość*	cena jednostkowa netto	wartość netto	stawka vat w %	
1.	BOCZEK ŚWIEŻY	kg	68			5	
2.	BOCZEK WĘDZONY	kg	50			5	
3.	FILET Z INDYKA	kg	40			5	
4.	FILET Z KURCZAKA	kg	350			5	
5.	FLAKI WOŁOWE KROJONE 900g	op.	80			5	
6.	GOŁONKA WIEPRZOWA tylna	kg	15			5	
7.	KARKÓWKA B/K	kg	430			5	
8.	KASZANKA CIEMNA	kg	70			5	
9.	KIELBASA BIAŁA SUROWA 90-98%**	kg	50			5	
10.	KIELBASA POLSKA SUROWA min. 95%**	kg	15			5	
11.	KIELBASA ŚLĄSKA min. 88%**	kg	140			5	
12.	KIELBASA WIEJSKA min. 96%**	kg	15			5	
13.	KOŚCI WĘDZONE wieprzowe	kg	60			5	
14.	KOŚCI WIEPRZOWE	kg	420			5	
15.	ŁOPATKA B/K	kg	320			5	
16.	OGONY WIEPRZOWE	kg	50			5	
17.	PORCJE ROSOŁOWE	kg	330			5	
18.	SCHAB B/K	kg	170			5	
19.	SŁONINA (do wytopienia)	kg	10			5	
20.	SMALEC 200G KOSTKA	szt.	30			5	
21.	SZYNKI KONSERWOWA min. 66%**	kg	10			5	
22.	SZYNKI GOTOWANA/PARZONA	kg	15			5	
23.	SZYNKI WIEPRZOWA świeża	kg	8			5	
24.	NOGA Z KURCZAKA	kg	240			5	
25.	UDZIEC Z INDYKA B/K	kg	45			5	
26.	WĄTRÓBKA DROBIOWA	kg	100			5	
27.	WOŁOWINA EXTRA	kg	15			5	
28.	ŻEBERKA	kg	120			5	
29.	ŻOŁĄDKI Z INDYKA	kg	50			5	
* podane ilości stanowią wielkość szacunkową				razem:		x	wartość VAT
** procent zawartości mięsa				w tym		5%	
					wartość netto		
					wartość VAT		
					wartość brutto		

data:

podpis wykonawcy:

Cena oferty zostanie podana przez wykonawcę w złotych. Wszelkie obliczenia należy dokonać z dokładnością do pełnych groszy (do dwóch miejsc po przecinku) - przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyżej zaokrągla się do jednego grosza.