

FORMULARZ CENOWY

Lp.	Opis asortymentu	Jednostka miary	Maksymalna zakładana ilość w okresie trwania umowy	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł)	Podatek VAT (%)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1.	Schab wieprzowy bez kości	kg	140					
2.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	25					
3.	Łopatka wieprzowa bez kości	kg	80					
4.	Mięso mielone z łopatki wieprzowej	kg	120					
5.	Mięso mielona z szynki wieprzowej	kg	50					
6.	Żeberka wieprzowe	kg	25					
7.	Kości wieprzowe z karczku lub schabu	kg	180					
8.	Mięso wieprzowe kostka gulaszowa	kg	90					
9.	Połądniczki wieprzowe	kg	70					
10.	Szynka wieprzowa	kg	85					
11.	Podudzie z kurczaka	kg	60					
12.	Pałki z kurczaka	kg	80					
13.	Filet z kurczaka	kg	230					
14.	Wątróbka drobiowa z kurczaka	kg	10					
15.	Skrzydółka z kurczaka	kg	25					
16.	Filet z indyka	kg	90					
17.	Szyje indycze	kg	50					
18.	Kurczak cały połówki	kg	75					
19.	Mięso wołowe gulaszowe kostka	kg	50					
20.	Mięso wołowe mielone	kg	35					
21.	Mięso wołowe górna lub dolna zrazowa	kg	25					
22.	Kiełbasa śląska drobiowo-wieprzowa, min. 90% mięsa	kg	120					
23.	Kiełbaski cienkie frankfurterki wędzone	kg	40					
24.	Kiełbaski cienkie śląskie	kg	35					
25.	Kiełbasa kminkowa	kg	50					
26.	Boczek wieprzowy wędzony	kg	70					
27.	Szynka gotowana plastry min. 90% zawartości mięsa	kg	40					
28.	Kiełbasa typu Krakowska w plastrach min. 90% zawartości mięsa	kg	20					
29.	Szynka drobiowa plastry min. 90% zawartości mięsa	kg	35					
30.	Szynka Żywiecka plastry min. 90% zawartości mięsa	kg	30					
RAZEM:								

.....
pieczęć i podpis osób(-y) upoważnionych(-ej)
do reprezentowania Wykonawcy lub Pełnomocnika Wykonawcy