

Wykonawca :

.....

.....

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL,

Formularz cenowy do oferty

Część 1 Asortyment – mięso i wędliny

<i>Lp</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Ilość przewidywana</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość</i>
1	Kiełbasa szynkowa wp.	88 kg			
2	Kiełbasa zwyczajna	60 kg			
3	Szynka chłopska min. 70% mięsa wieprzowego	100 kg			
4	Szynka konserwowa min. 70% mięsa wieprzowego	40 kg			
5	Szynka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	300 kg			
6	Mielone wieprzowe 100% mięsa	400 kg			
7	Schab bez kości, bez otoki tłuszczowej	600 kg			
8	Kiełbasa wieprzowa typu krakowska półsucha/lisiecka	40 kg			
9	Filet z kurczaka świeży	160 kg			
10	Kurczak świeży	120 kg			
11	Filet z indyka świeży	160 kg			
12	Pasztet drobiowy w puszcze o jakości jak pasztet "Podlaski" 155g	100 szt			
13	Polędwica drobiowa	40 kg			
14	Parówki min. 80% mięsa odtłuszczone	120 kg			
15	Filet z indyka gotowany	40 kg			
16	Filet z kurczaka gotowany	40 kg			
17	Pasztet pieczony min. 75% mięsa	100 kg			
Razem					

Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF