

FORMULARZ CENOWY

CZĘŚĆ VII ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY RÓŻNE” Dostawy towaru realizowane minimum 2 razy w tygodniu!

Uwaga! Ceny jednostkowe i wartości proszę podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Lp. (A)	Opis produktu (B)	Jednostka miary (C)	Ilość szacunkowa (D)	Cena jednostkowa netto (E)	Wartość netto Poz. (D) X Poz. (E) (F)	Stawka podatku VAT w % (G)	Cena jednostkowa brutto (H)	Wartość brutto Poz. (D) x Poz. (H) (I)	Opis produktu równoważnego (J)
1.	Boczek surowy bez kości, bez skóry	kg	10						
2.	Boczek wędzony	kg	80						
3.	Karczek wieprzowy b/k	kg	180						
4.	Kiełbasa biała parzona	kg	120						
5.	Kiełbasa kminkowa	kg	3						
6.	Kiełbasa krakowska podsuszana	kg	5						
7.	Kiełbasa krakowska podsuszana drobiowa	kg	5						
8.	Kiełbasa mortadela	kg	70						
9.	Kiełbasa szynkowa	kg	10						
10.	Kiełbasa śląska	kg	40						
11.	Kiełbasa toruńska	kg	100						
12.	Kita wędzona wieprzowa	kg	30						
13.	Krupniok tradycyjny	kg	90						
14.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	900						

15.	Parówki drobiowe	kg	10						
16.	Podgardle wędzone	kg	30						
17.	Schab b/k	kg	340						
18.	Szynka drobiowa, bez konserwantów	kg	60						
19.	Szynka tradycyjna bez konserwantów	kg	25						
20.	Szynka surowa b/k górna/dolna zrazowa	kg	45						
21.	Szynka z indyka, bez konserwantów	kg	80						
RAZEM WARTOŚĆ ZA CZĘŚĆ:									

....., dn.

.....

podpis opatrzony pieczęcią imienną lub czytelny podpis
(z podaniem imienia i nazwiska) osoby upoważnionej do podpisania oferty