

FORMULARZ CENOWY

Mięso i wyroby mięsne dla potrzeb Ośrodka wczasowo – Rehabilitacyjnego „Agawa” w Mrzeżynie:

Lp.	Asortyment	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	VAT %	Wartość netto
				za jedn. miary	(iloczyn kolumn 4 i 5)		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	MIĘSA WIEPRZOWE						
1.	Schab z kością	kg	1100				
2.	Szynka b/k, b/s	Kg	1020				
3.	Łopatka b/k, b/s, b/tł.	Kg	1210				
4.	Karkówka b/k, b/s	Kg	1030				
5.	Golonki	Kg	235				
6.	Boczek świeży b/z	Kg	120				
7.	Boczek wędzony kl. I	Kg	120				
8.	Smalec	Kg	700				
	MIĘSA WOŁOWE						
9.	Wołowina extra kl. I	kg	750				
10.	Wołowina b/k	Kg	750				
11.	Antrykot	kg	150				
12.	Flaki krojone	kg	50				
	KIELBASY, WĘDZONKI I WĘDLINY NIETRWAŁE						
13.	Biała parzona delikatesowa	kg	550				
14.	Parówka firmowa	kg	280				
15.	Parówka cienka	Kg	180				
16.	Serdelki drobiowe	Kg	360				
17.	Kielbasa z przeznaczeniem na: - ognisko - ruszt	Kg	900				
18.	Szynka gotowana wieprzowa	Kg	220				
19.	Baleron gotowany	Kg	80				
20.	Polędwica sopocka	Kg	220				

21.	Kielbasa krakowska parzona	Kg	80				
22.	Kielbasa krakowska sucha	Kg	80				
23.	Kielbasa żywiecka	Kg	130				
24.	Kielbasa podlaska	Kg	80				
25.	Baton szynkowy	Kg	160				
26.	Szynka konserwowa	Kg	70				
27.	Szynka Myszka	Kg	30				
28.	Szynka tostowa z kurcząt	Kg	60				
29.	Filet z indyka specjal	kg	50				
30.	Polędwica drobiowa	Kg	110				
31.	Wędzonka z drobiu	Kg	50				
32.	Kielbasa szynkowa	Kg	60				
33.	Szynka mielona tyrolska	Kg	130				
34.	Szynka babuni	Kg	30				
35.	Schab pieczony b/k	Kg	40				
36.	Szynka biała z indyka	Kg	30				
37.	Boczek faszerowany	kg	30				
38.	Boczek zwijany	Kg	20				
39.	Ogonówka	Kg	110				
40.	Szynka z kurczaka	kg	80				
41.	Pierś z indyka pieczona	kg	70				
				RAZEM			
				wartość brutto			

Cena brutto realizacji / części zamówienia słownie:..... złotych

....., dn.

.....
podpis(y) osób upoważnionych do reprezentacji wykonawcy