

FORMULARZ CENOWY**Mięso i wyroby mięsne dostarczane do Ośrodka Wczasowo – Rehabilitacyjnego „Agawa” w Mrzeżynie**

L p.	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	780				
2	Szynka b/k	Kg	550				
3	Łopatka b/k	Kg	570				
4	Karkówka b/k	Kg	480				
5	Golonki przednie	Kg	50				
6	Boczek świeży b/z	Kg	50				
7	Boczek świeży z/z	Kg	50				
8	Boczek wędzony	Kg	50				
MIĘSA WOŁOWE							
1.	Wołowina extra b/k	kg	500				
DRÓB							
1	Filet z indyka	Kg	40				
KIĘLBASY, WĘDZONKI I WĘDLINY NIETRWAŁE							
1.	Biała parzona delikatesowa	kg	210				
2.	Parówka delikatesowa	kg	280				
3.	Kiełbasa parówkowa	Kg	120				
4.	Kiełbasa ogniskowa z przeznaczeniem na: - ognisko - ruszt	Kg	380				
5.	Szynka gotowana wieprzowa	Kg	80				
16	Baleron gotowany	Kg	30				
17	Polędwica parzona	Kg	40				
18	Kiełbasa krakowska parzona	Kg	30				
19	Kiełbasa krakowska sucha	Kg	40				
20	Kiełbasa żywiecka	Kg	30				

21	Kiełbasa podlaska	Kg	30				
22	Kiełbasa podwawelska	Kg	30				
23	Szynka konserwowa	Kg	10				
24	Szynka tostowa wieprzowa	Kg	40				
25	Szynka tostowa z kurcząt	Kg	30				
26	Filet z indyka specjal	kg	30				
27	Połówka drobiowa	Kg	30				
28	Kiełbasa rawska	Kg	30				
29	Kiełbasa szynkowa	Kg	30				
30	Szynka biała	Kg	30				
31	Kiełbasa tatrzańska	Kg	40				
32	Łopátka parzona wieprzowa	Kg	30				
33	Łopátka z przechlewa	Kg	20				
34	Szynka prasowana	Kg	30				
35	Szynkówka	Kg	20				
36	Wędzonka wieprzowa parzona	Kg	30				
37	Boczek prasowany	Kg	30				
				RAZEM			
				wartość brutto			

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

.....dnia.....
(miejscowość)

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