

11.	pasztetowa	kg	170		
12.	metka łososiowa	kg	250		
13.	mortadela extra	kg	220		
14.	mielonka wieprzowa	kg	250		
15.	szynkowa wieprzowa	kg	900		
16.	polędwica drobiowa	kg	480		
17.	pasztet mięsny	kg	900		
18.	pieczeń drobiowa	kg	660		
19.	szynka gotowana	kg	300		
20.	szynka drobiowa	kg	230		
21.	baleron drobiowy	kg	220		
22.	szynka konserwowa	kg	330		
23.	baton szynkowy drobiowy	kg	220		
24.	kiełbasa typu rawska	kg	440		
25.	ogonówka parzona	kg	110		
26.	polędwica typu sopocka	kg	60		
Razem wartość brutto:		-----	-----	-----	

.....
(podpis osoby upoważnionej)

FORMULARZ OFERTOWY

Dostawy mięsa i wędlin w skali 12 miesięcy

W rubryce cena jednostkowa brutto należy podać cenę za jednostkę miary (j.m.).

Część I : mięso

Lp	Nazwa towaru	j.m.	Ilość przewidywana	Cena brutto za jedn. miary	Wartość brutto
1	mięso gulaszowe drobiowe kl. I	kg	850		
2	kurczaki całe	kg	450		
3	korpusy z kurcząt (porcje rosółowe)	kg	2200		
4	ćwiartka z kurczaka	kg	2200		
5	wątroba drobiowa	kg	440		
6	zołądki drobiowe	kg	350		
7	serca drobiowe	kg	150		
8	piersi z kurczaka	kg	800		
9	karkówka bez kości	kg	330		
10	szynka bez kości	kg	220		
11	schab bez kości	kg	550		
12	łopatka wieprzowa bez kości	kg	2400		
13	żeberka wieprzowe	kg	400		
14	wołowina extra	kg	800		
15	ozory wieprzowe	kg	120		
16	mięso gulaszowe wieprzowe kl. I	kg	650		
17	ślonina świeża	kg	200		
18	flaki wołowe krojone - parzone	kg	480		
19.	boczek wędzony	kg	250		
Razem wartość brutto:		-----	-----	-----	

Część II : wędliny

Lp	Nazwa towaru	j.m.	Ilość przewidywana	Cena brutto za jedn. miary	Wartość brutto
1.	kiełbasa typu zwyczajna	kg	450		
2.	kiełbasa typu żywiecka sucha	kg	540		
3.	kiełbasa typu krakowska parzona	kg	560		
4.	kiełbasa typu śląska	kg	850		
5.	parówki drobiowe	kg	1100		
6.	serdelki drobiowe	kg	800		
7.	kiełbasa biała parzona	kg	700		
8.	salceson ozorkowy	kg	250		
9.	salceson drobiowy	kg	200		
10.	kaszanka luksusowa	kg	320		