

FORMULARZ CENOWY

Data:

Nazwa wykonawcy:

.....

.....

Siedziba wykonawcy:

.....

.....

Przedstawia zestawienie cenowe dla oferowanego przedmiotu zamówienia:

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ilość w kg w skali 365 dni	Cena jednostkowa brutto w odniesieniu do 1 kg	Wartość brutto (iloczyn ceny jednostkowej brutto i ilości)
1	Szynka pieprzowa z indyka	80		
2	Polędwica drobiowa	60		
3	Rolada delikatesowa drobiowa	40		
4	Mielonka drobiowa	130		
5	Mielonka wieprzowa	80		
6	Kiełbasa typu żywiecka	120		
7	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	80		
8	Pasztet zapiekany wieprzowy	120		
9	Boczek świeży z żeberkami	30		
10	Słonina świeża	20		
11	Szynka gotowana wieprzowa	100		
12	Pasztetowa w polamidzie	180		
13	Mortadela	100		
14	Metka łososiowa	80		
15	Salceson biały	60		
16	Kaszanka	150		
17	Schab świeży z/k	150		
18	Łopatka świeża b/k	250		

19	Szynka wieprzowa świeża b/k	150		
20	Mielone wieprzowo- wołowe	250		
21	Kiełbasa wieprzowa rawska	150		
22	Kiełbasa wieprzowa śląska	60		
23	serdelki drobiowe	200		
24	parówki wieprzowe	100		
25	Filet z kurczaka świeży	100		
26	Kurczak świeży	60		
27	Udka z kurczaka świeże	200		
28	Karkówka świeża b/k	200		
29	Wątroba wieprzowa świeża	80		
30	Wątróbka drobiowa świeża	50		
31	Flaki wieprzowe	80		
32	Kości świeże	100		
33	Boczek wędzony extra	20		
34	Kiełbasa zwyczajna	250		
			Wartość ogółem brutto	

Wyliczoną wartość brutto z poz. **Ogółem wartość brutto** należy przenieść do formularza ofertowego(załącznik nr 1 do siwz)

czytelne podpisy osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy