

MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE

FORMULARZ CENOWY

L.p.	wyszczególnienie asortymentu	j.m.	ilość	cena jedn. netto w zł	Wartość netto w zł	stawka VAT w %	wartość VAT w zł	Wartość brutto w zł
1.	filet z kurczaka	kg	140					
2.	kurczak świeży	kg	500					
3.	korpusy drobiowe	kg	350					
4.	wątroba drobiowa	kg	90					
5.	karkówka b/k	kg	150					
6.	łopatka wp. b/k	kg	700					
7.	ozory wp.	kg	100					
8.	schab b/k	kg	160					
9.	udka z kurczaka	kg	300					
10.	żeberka wp.	kg	150					
11.	antrykot	kg	20					
12.	baleron gotowany	kg	100					
13.	boczek wędzony	kg	180					
14.	flaki wołowe krojone-parzone	kg	125					
15.	kaszanka jęczmienna	kg	150					
16.	kielbasa biała parzona	kg	150					
17.	kielbasa jałowcowa	kg	90					
18.	kielbasa polska surowa	kg	100					
19.	kielbasa szynkowa wieprzowa	kg	60					
20.	kielbasa szynkowa drobiowa	kg	60					
21.	kielbasa śląska	kg	400					
22.	kielbasa Krakowska podsuszana	kg	50					
23.	kielbasa żywiecka wieprzowa	kg	50					
24.	metka cebulowa	kg	50					
25.	ogonówka	kg	100					
26.	wędzonka Krotoszyńska	kg	120					
27.	parówki cielęce cienkie	kg	220					
28.	polędwica sopocka	kg	30					
29.	kielbasa typu rzeszowska do grzania	kg	100					
30.	salceson ozorkowy	kg	50					
31.	serdelki wieprzowe	kg	80					
32.	szynka gotowana	kg	40					
33.	szynka gotowana – myszka	kg	40					
34.	szynka z indyka	kg	40					
35.	pasztetowa podwędzana	kg	50					
36.	ślonina	kg	30					
	Razem			X		X		

.....
podpisy osób uprawnionych do podpisywania oferty

