

FORMULARZ CENOWY

L.p.	wyszczególnienie	j.m.	ilość	cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto	stawka VAT	Wartość VAT	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	500					
7	II wieprzowa (łopatka b/k – ścinki)	kg	200					
8	ozory wp.	kg	100					
9	schab b/k	kg	160					
10	udka z kurczaka	kg	300					
11	żeberka wp.	kg	150					
12	baleron gotowany	kg	100					
13	boczek wędzony	kg	180					
14	flaki w rosole	kg	120					
15	golonka wp. peklowana	kg	30					
16	kaszanka	kg	100					
17	kielbasa biała parzona	kg	50					
18	kielbasa bydgoska	kg	50					
19	kielbasa domowa	kg	50					
20	kielbasa jałowcowa	kg	90					
21	kielbasa myśliwska	kg	20					
22	kielbasa polska surowa	kg	40					
23	kielbasa szynkowa delikatesowa	kg	60					
24	kielbasa śląska	kg	250					
25	kielbasa typu „Smerfy”	kg	100					
26	kielbasa zwyczajna	kg	120					
27	kielbasa żywiecka drobiowa	kg	50					
28	kielbasa żywiecka wieprzowa	kg	50					
29	kielbasa krakowska sucha drobiowa	kg	20					
30	metka	kg	50					
31	mortadela	kg	90					
32	ogonówka	kg	100					
33	parówki cielece	kg	120					
34	pasztet drobiowy	kg	80					
35	polędwica sopocka	kg	30					
36	kielbasa rzeszowska	kg	50					
37	salceson z kurcząt	kg	50					
38	salceson ozorkowy	kg	50					
39	salceson wieprzowy	kg	30					
40	serdelki wieprzowe	kg	80					
41	serdelki z kurcząt	kg	150					

42	szynka gotowana	kg	40					
43	szynka gotowana – myszka	kg	40					
44	szynka wielkopolska	kg	50					
45	szynka złota z indyka	kg	40					
46	szynka drobiowa	kg	100					
47	wątrobianka	kg	50					
48	połędwica miodowa	kg	40					
49	łopatka pieczona	kg	40					
50	ślonina	kg	30					
	Razem							

.....
podpisy osób uprawnionych do podpisywania oferty