

## MIĘSO I WYROBY WĘDLINIARSKIE

### FORMULARZ CENOWY

L.p.	wyszczególnienie asortymentu	j.m.	ilość	cena jedn. netto w zł	Wartość netto w zł	stawka VAT	cena jedn. brutto 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	golonka wp. peklowana	kg	30					
16	kaszanka jęczmienna	kg	150					
17	kielbasa biała parzona	kg	150					
18	kielbasa jałowcowa	kg	90					
19	kielbasa polska surowa	kg	100					
20	kielbasa szynkowa wieprzowa	kg	60					
21	kielbasa szynkowa drobiowa	kg	60					
22	kielbasa śląska	kg	400					
23	kielbasa Krakowska podsuszana	kg	50					
24	kielbasa żywiecka wieprzowa	kg	50					
25	metka cebulowa	kg	50					
26	ogonówka	kg	100					
27	wędzonka Krotoszyńska	kg	120					
28	parówki cielęce cienkie	kg	220					
29	polędwica sopocka	kg	30					
30	kielbasa typu rzeszowska do grzania	kg	100					
31	salceson ozorkowy	kg	50					
32	serdelki wieprzowe	kg	80					
33	szynka gotowana	kg	40					
34	szynka gotowana – myszka	kg	40					
35	szynka z indyka	kg	40					
36	pasztetowa podwędzana	kg	50					
37	słonina	kg	30					
	<b>Razem</b>							

.....  
podpisy osób uprawnionych do podpisywania oferty





