

Ofertowy formularz cenowy

.....
Wykonawca**Mięso i produkty mięsne** (kalkulacja cenowa- stolówka szkolna):

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jedn netto [zł]	Wartość netto ogółem / kol. 4 x 5/ [zł]	Wartość VAT	Wartość brutto	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Łopatka wieprz. b/k- 15 11 30 00 -3	kg	600					
2.	Schab wiep. b/k - 15 11 30 00 -3	kg	160					
3.	Karkówka wiep. b/k-15 11 30 00 -3	kg	140					
4.	Boczek sur. wiep. -15 11 30 00 -9	kg	30					
5.	Boczek Koneckiego. -15 11 30 00 -9	kg	50					
6.	Szynka wieprz. surowa	kg	50					
7.	Gulasz tłusty	kg	25					
8.	Pachwina wiep.	kg	5					
9.	Podgardle wiep.	kg	5					
10.	Kości wiep. schabowe - 15 11 30 00 -3	kg	20					
11.	Kiełbasa zwyczajna wiep.- 15 13 11 30 -5	kg	40					
12.	Kiełbasa słowańska wiep.- 15 13 11 30 -5	kg	60					
13.	Kiełbasa biała parzona wiep. -15 13 11 30 -5	kg	10					
14.	Kiełbasa polska wędzona	kg	10					
15.	Udka z kurczaka – 15 11 21 30-6	kg	280					
16.	Filet z kurczaka b.skóry - 15 11 21 30-6	kg	260					
17.	Wątróbka z kurcząt- 15 11 21 30-9	kg	100					
18.	Żołądki drobiowe-15 11 21 30-6	kg	50					
19.	Porcje rosółowe z kurcząt-15 11 21 30-6	kg	600					
20.	Kurczak -15 11 21 30-6	kg	20					
21.	Kura rosółowa 15 11 21 30-6	kg	5					
22.	Podgardle	kg	5					
23.	Pachwina	kg	5					
24.	Kości wędzone	kg	10					
25.	Żołądek z indyka	kg	50					
26.	Parówka Berlinka	kg	10					
RAZEM wartość NETTO								zł
Wartość PODATKU VAT								zł
CENA BRUTTO (z podatkiem VAT)								zł

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca
pieczęć i podpis