

Ofertowy formularz cenowy

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

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednos tka miary	Ilość szacunk owa	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.	Łopatką wieprz. b/k- 15 11 30 00 -3	kg	500				
2.	Schab wiep. b/k - 15 11 30 00 -3	kg	50				
3.	Karkówka wiep. b/k-15 11 30 00 -3	kg	140				
4.	Boczek sur. wiep. -15 11 30 00 -9	kg	20				
5.	Boczek Koneckiego. -15 11 30 00 -9	kg	100				
6.	Szynka wieprz. surowa	kg	30				
7.	Gulasz tłusty	kg	30				
8.	Pachwina wiep.	kg	10				
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	50				
12.	Kiełbasa słowańska wiep.- 15 13 11 30 -5	kg	30				
13.	Kiełbasa biała parzona wiep. -15 13 11 30 -5	kg	15				
14.	Kiełbasa polska wędzona	kg	10				
15.	Udło z kurczaka – 15 11 21 30-6	kg	200				
16.	Filet z kurczaka b.skóry - 15 11 21 30-6	kg	260				
17.	Wątróbka z kurcząt- 15 11 21 30-9	kg	60				
18.	Żołądki drobiowe-15 11 21 30-6	kg	30				
19.	Porcje rosółowe z kurcząt-15 11 21 30-6	kg	600				
20.	Kurczak -15 11 21 30-6	kg	60				
21.	Kura rosółowa 15 11 21 30-6	kg	30				
22.	Podgardle	kg	5				
23.	Pachwina	kg	5				
24.	Kości wędzone	kg	30				
25.	Żołądek z indyka	kg	50				
26.	Parówka Berlinka	kg	30				
RAZEM wartość NETTO							zł
Wartość PODATKU VAT							zł
CENA BRUTTO (z podatkiem VAT)							zł

miejscowość data

Podpisano:

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