

/pieczęć firmowa Wykonawcy/
, dnia

Formularz cenowy - Dostawa mięsa, wędlin - Część 5

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Stawka % VAT	Wartość VAT	Wartość netto
1	Kiełbasa biała wieprzowa surowa zawierająca min. 75% mięsa, świeża PN-A-82007	kg	30			5%		
2	Karkówka b/k odtłuszczona klasa I, świeża PN – 65-A -8200	kg	200			5%		
3	Łopatka klasa I, b/kości, b/skóry, b/golonki świeża, b/tłuszczu pachwinowego PN – 65 -A-8200	kg	300			5%		
4	Schab b/k świeży (powierzchnia gładka, niezakrwawiona) PN -65 -A – 8200	kg	200			5%		
5	Boczek wędzony o małej zawartości tłuszczu, świeży	kg	50			5%		
6	Mięso mielone wieprzowe odtłuszczone, świeże	kg	200			5%		
7	Szynka delikatesowa z fileta kurczaka , wyrób blokowy wykonany z delikatnych filetów kurczaka, jasny przekrój, krucha konsystencja, bez konserwantów, świeża	kg	10			5%		
8	Kiełbasa podwawelska zawierająca min. 70% mięsa, świeża PN-A-82007	kg	15			5%		
9	Szynka konserwowa zawierająca min. 80% mięsa, w osłonce niejadalnej, świeża	kg	10			5%		
10	Kiełbasa szynkowa zawierająca min. 70% mięsa, Ø 10cm, świeża	kg	10			5%		

11	Parówki minimum 70% mięsa wieprzowe cienkie, świeże	kg	40			5%		
12	Boczek surowy, bez skóry, o małej zawartości tłuszczu, świeży	kg	20			5%		
13	Wołowina rosółowa, b/skóry, b/kości, świeża	kg	15			5%		
14								
15	Polędwica sopocka parzona 96 % mięsa	kg	10			5%		
16								
17								

.....
 /podpis osób uprawnionych do reprezentacji/