

## FORMULARZ CENOWY

Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na wszystkie artykuły będące przedmiotem zamówienia. Niewzględnienie choćby jednej pozycji w poniższej tabeli spowoduje odrzucenie oferty.

lp.	nazwa	jm.	ilość*	cena jednostkowa netto	wartość netto	stawka vat w %	Uwagi
1.	BOCZEK ŚWIEŻY	kg	60			5	
2.	BOCZEK WĘDZONY	kg	50			5	
3.	FILET Z INDYKA	kg	60			5	
4.	FILET Z KURCZAKA	kg	350			5	
5.	FLAKI WOŁOWE KROJONE 900g	op.	80			5	
6.	OGONY WIEPRZOWE	kg	50			5	
7.	KARKÓWKA B/K	kg	350			5	
8.	KASZANKA CIEMNA	kg	70			5	
9.	KIELBASA BIAŁA PARZONA 90-98%*	kg	40			5	
10.	KIELBASA ŚLĄSKA 88,2%*	kg	90			5	
11.	KIELBASA WIEJSKA 96,2%*	kg	15			5	
12.	KOŚCI WĘDZONE wieprzowe	kg	50			5	
13.	KOŚCI WIEPRZOWE	kg	400			5	
14.	ŁOPATKA B/K	kg	320			5	
15.	PORCJE ROSOŁOWE	kg	300			5	
16.	SCHAB B/K	kg	170			5	
17.	SŁONINA (do wytopienia)	kg	10			5	
18.	SMALEC 200G KOSTKA	szt.	30			5	
19.	SZYNKA KONSERWOWA 66%*	kg	10			5	
20.	SZYNKA GOTOWANA/PARZONA	kg	10			5	
21.	SZYNKA WIEPRZOWA świeża	kg	30			5	
22.	UDKO Z KURCZAKA	kg	300			5	
23.	UDZIEC Z INDYKA B/K	kg	45			5	
24.	WĄTRÓBKA DROBIOWA	kg	100			5	
25.	WOŁOWINA EXTRA	kg	15			5	
26.	ŻEBERKA	kg	150			5	
27.	ŻOŁĄDKI Z INDYKA	kg	80			5	
* podane ilości stanowią wielkość szacunkową				<b>razem:</b>		x	<b>wartość VAT</b>
				w tym		5%	

wartość netto	
wartość VAT	
<b>wartość brutto</b>	

data:

podpis wykonawcy:

1. W przypadku różnic w gramaturach oferowanych do sprzedaży produktów prosimy o dokonanie zmian w opisie z zaznaczeniem dokonywanych zmian (wyróżnienie kolorem).

2. Cena oferty zostanie podana przez wykonawcę w złotych. Wszelkie obliczenia należy dokonać z dokładnością do pełnych groszy (do dwóch miejsc po przecinku) - przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyżej zaokrągla się do jednego grosza.