

.....
(nazwa Wykonawcy)

Część I zamówienia – mięso wieprzowe, wołowe, wędliny wołowe i wieprzowe

Lp.	Nazwa	Jm	Maksymal na ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto (kol.4x5)	Stawka podatku VAT	Wartość podatku VAT	Wartość brutto (kol.6+8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Schab b/k nieporcjowany	kg	100					
2.	Łopatka b/k	kg	300					
3.	Polędwica sopocka	kg	20					
4.	Ogonówka wędzona parzona	kg	10					
5.	Polędwica z indyka	kg	20					
6.	Parówki wieprzowe (berlinki, piłskie, maślane, serdelki itp.) zawartość mięsa powyżej 60% w 100g	kg	50					
7.	Szynka gotowana wieprzowa	kg	20					
8.	Szynka z piersi indyka	kg	10					
9.	Kielbasa szynkowa	kg	30					
10.	Kielbasa parzona krakowska	kg	5					
11.	Kielbasa biała surowa	kg	8					
12.	Kielbasa śląska (porcja 100g) regionalna	kg	30					

13.	Szynka z karczmy	kg	8					
14.	Kielbasa piwna	kg	10					
15.	Parówki z cielęciną	kg	8					
16.	Parówkowa	kg	6					
17.	Pasztet drobiowy	kg	5					
			Ogółem netto			Ogółem brutto		

Wszelkie nazwy własne użyte w treści należy czytać jako parametry jakościowe materiałów oraz czytać je jako takie lub „równoważne”.
W formularzu należy określić stawkę podatku VAT obowiązującą na dzień złożenia oferty.

.....
(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej)