

.....
(nazwa Wykonawcy)

Zadanie nr I zamówienia – mięso wieprzowe, wołowe, wędliny wołowe i wieprzowe

Lp.	Nazwa	J.m.	Szacunkowa 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.	Karkówka	kg	20					
2.	Kielbasa biała surowa	kg	8					
3.	Kielbasa parzona krakowska	kg	5					
4.	Kielbasa piwna	kg	5					
5.	Kielbasa szynkowa	kg	30					
6.	Kielbasa śląska (porcja 100g) regionalna	kg	30					
7.	Łopatka b/k	kg	300					
8.	Ogonówka wędzona parzona	kg	5					
9.	Parówki z cielęciną	kg	8					
10.	Parówki wieprzowe (śląskie, berliniki, maślane, serdelki itp.) zawartość mięsa powyżej 60% w 100g	kg	50					
11.	Paróvkowa	kg	6					
12.	Pasztet drobiowy	kg	5					

13.	Pasztet wędzony	kg	5					
14.	Polędwica sopocka	kg	20					
15.	Schab b/k nieporcjowany	kg	100					
16.	Schab z majerankiem		5					
17.	Szynka gotowana wieprzowa	kg	10					
18.	Wątroba wieprzowa	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)