

.....
(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.	Kiełbasa biała surowa	kg	8					
3.	Kiełbasa parzona krakowska	kg	10					
4.	Kiełbasa piwna	kg	5					
5.	Kiełbasa szynkowa	kg	35					
6.	Kiełbasa śląska (porcja 100g) regionalna	kg	40					
7.	Łopatka b/k	kg	300					
8.	Ogonówka wędzona parzona	kg	5					
9.	Parówki z cielęciną	kg	10					
10.	Parówki wieprzowe (śląskie, berlinki, maślane, serdelki itp) zawartość mięsa powyżej 60% w 100g	kg	50					
11.	Paróvkowa	kg	6					
12.	Paszet drobiowy	kg	5					
13.	Paszet wędzony	kg	5					
14.	Polędwica sopocka	kg	25					

15.	Schab b/k nieporcjowany	kg	120						
16.	Schab z majerankiem		5						
17.	Szynka gotowana wieprzowa	kg	10						
18.	Mięso mielone z łopatki wieprzowej	kg	30						
19.	Schab Benedykta	kg	20						
20.	Kiełbasa żywiecka	kg	10						
			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)