

.....

(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	150					
2	Łopatka b/k	kg	200					
3.	Karkówka b/k	kg	40					
4.	Kości wieprzowe od schabu	kg	300					
5.	Mięso mielone z łopatki Ø3, zawartość mięsa 90%, zawartość tłuszczu 10%	kg	250					
6.	Kielbasa zwyczajna (porcja 100g)	kg	50					
7.	Polędwica kanadyjska	kg	15					
8.	Polędwica sopocka	kg	20					
9.	Polędwica z warzywami	kg	25					
10.	Smaczek w galarecie	kg	30					
11.	Polędwica z indyka	kg	20					
12.	Parówki wieprzowe (śląskie, pilskie,	kg	120					

	maślane, serdelki itp.)							
13.	Szynka gotowana wieprzowa	kg	25					
14.	Szynka z piersi indyka	kg	30					
15.	Szynka rydzyńska	kg	12					
16.	Szynka „leżka”	kg	5					
17.	Kielbasa szynkowa	kg	40					
18.	Kielbasa luksusowa	kg	5					
19.	Kielbasa parzona krakowska	kg	15					
20.	Kielbasa biesiadna	kg	30					
21.	Pasztet wieprzowy	kg	15					
22.	Kielbasa śląska (porcja 100g)	kg	50					
23.	Kielbasa dobra	kg	20					
24.	Kabanosy	kg	5					
25.	Kielbasa farmerska	kg	5					
26.	Mortadela	kg	10					
27.	Pieczeń rzymska	kg	20					
28.	Blok tostowy	kg	5					
29.	Mielonka wieprzowa (konserwowa, turystyczna, prasowana)	kg	5					
30.	Metka łososiowa	kg	5					
31	Pasztet firmowy 135 g	szt	300					
			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)