

FORMULARZ CENOWY

**Zakup i dostawa mięsa i wyrobów mięsnych dla potrzeb
Ośrodka Wczasowo – Rehabilitacyjnego „Agawa” w Mrzeżynie**

Lp.	Asortyment	Jedn. Miary	Ilość	Cena	Wartość brutto	VAT %	Wartość netto
				jednostko wa brutto			
				Za jedn. miary	(iloczyn kolumn 4 i 5)		
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Mięsa wieprzowe:						
1	Schab z kością	Kg	1060				
2	Karkówka bk, bs	Kg	1142				
3	Golonki	Kg	40				
4	Boczek świeży bk, bs	Kg	240				
5	Boczek wędzony	Kg	175				
6	Łopatka wieprzowa bk,bs	Kg	720				
7	Smalec	Kg	400				
	Mięsa wołowe:						
1	Wołowina extra	Kg	330				
2	Łopatka wołowa bk	Kg	795				
3	Wołowina bk 2	Kg	60				
	Kielbasy, wędzonki, wędliny nietrwale:						
1	Baleron gotowany	Kg	95				
2	Blok szynkowy	Kg	50				
3	Blok mielony	Kg	30				
4	Filet drobiowy wędzony	Kg	30				

5	Kiełbasa biała koktajlowa parzona	Kg	520				
6	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	Kg	190				
7	Kiełbasa krakowska sucha	Kg	45				
8	Kiełbasa na ognisko: Biwakowa trkowa	Kg	910				
9	Kiełbasa krakowska parzona	Kg	153				
10	Kiełbasa żywiecka	Kg	72				
11	Ogonówka parzona	Kg	150				
12	Parówka firmowa-gruba	kg	107				
13	Parówki cienkie	Kg	142				
14	Parówki delikatesowe	Kg	61				
15	Kiełbasa parówkowa	Kg	290				
16	Pierś z indyka parzona	Kg	42				
17	Polędwica sopocka	Kg	180				
18	Polędwica miodowa	Kg	60				
19	Schab parzony z majerankiem	Kg	122				
20	Serdelki drobiowe	Kg	55				
21	Szynka surowa b.k, b.s	Kg	328				
22	Szynka konserwowa	Kg	227				
23	Szynka wiejska	Kg	250				
24	Szynka z kurcząt	Kg	90				
25	Szynka z komina	Kg	166				
26	Szynka z kurczaka,	Kg	70				
	RAZEM						
	wartość brutto						

Cena brutto realizacji / części zamówienia słownie:.....złotych

.....dnia.....
(miejsowość)

.....
(podpis(y) osób uprawnionych
do reprezentacji wykonawcy)