

Nazwa Wykonawcy.....

Adres Wykonawcy.....

Miejscowość.....

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY – MIĘSO I WĘDLINY

Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1. Boczek wędzony ze skórą.	kg	70		
2. Karczek wieprzowy bez kości.	kg	50		
3. Kielbasa cienka .	kg	100		
4. Łopatka wieprzowa bez kości.	kg	1600		
5. Schab wieprzowy b/kości	kg	600		
6. Mięso od szynki b/kości.	kg	400		
7. Parówki , 80 % mięsa	kg	30		
8. Szynka wiejska , krojona (krojona w plastry)	kg	40		
9. Polędwica wieprzowa (krojona w plastry)	kg	50		
10. Żeberka wieprzowe	kg	30		
11. Wołowina b/kości	kg	10		
12. Mięso wieprzowe gulaszowe	kg	10		
13. Polędwica drobiowa , krojona (krojona w p[lastry)	kg	20		
14. Frankfurterki 80% mięsa	kg	20		
Razem:				

Ceny jednostkowe należy podać do dwóch miejsc po przecinku

Wartość z pozycji RAZEM należy przenieść do formularza ofertowego.

.....
/ imiona i nazwiska osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy/

.....
/ czytelnie podpisy osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy/