**FORMULARZ CENOWY**

**Mięso i wyroby mięsne**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa artykułu** | **Ilość na 12 m-cy [kg]** | **Cena jednost. netto za 1kg [zł]** | **Wartość netto [zł] (3x4)** | **VAT %** | **Wartość brutto [zł] (5x6)** |
| ***1*** | *2* | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** |
| 1. | Boczek wędzony | 60 |  |  |  |  |
| 2. | Parówka strzel. / winerki cielęce  wymagany skład: min. 80-90% mięsa, bez zawartości glutaminianu sodu i fosforanów | 250 |  |  |  |  |
| 3. | Szynka gotowana | 130 |  |  |  |  |
| 4. | Kiełbasa zwyczajna | 30 |  |  |  |  |
| 5. | Mięso szynka wieprzowa | 700 |  |  |  |  |
| 6. | Kości ze schabu | 300 |  |  |  |  |
| 7. | Schab bez kości | 700 |  |  |  |  |
| 8. | Polędwica sopocka | 110 |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | 140 |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |