

(pieczęć firmowa)

Formularz cenowy nr 6

Mięso i wędliny

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 4 m-cy	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto ogółem
1	Filet z indyka	kg	120		
2	Filet z kurczaka	kg	180		
3	Kiełbasa krakowska 70%mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu/kg	kg	30		
4	Kiełbasa piwna 70%mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu/kg	kg	30		
5	Kiełbasa szynkowa 70%mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu /kg	kg	20		
6	Łopatka b/k	kg	250		
7	Pieczeń rzymska 70% mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu /kg	kg	25		
8	Pośrednica sopocka70%mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu/kg	kg	20		
9	Pośrednica z drobiu70%mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu/kg	kg	30		
10	Schab b/k	kg	120		
11	Szynka b/k	kg	150		
12	Udło kurczaka	kg	250		
13	Zwyczajna 70%mięsa, nie więcej niż 100g tłuszczu/kg	kg	30		
	Razem	XXX	XXX	XXX	

.....
(data)

.....
(upoważniony przedstawiciel wykonawcy)