

Formularz cenowy dla Miejskiego Przedszkola Nr 25 w Płocku

Mięso i wędliny

L.P	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	VAT STAWKA	WARTOŚĆ VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
A	B	C	D	E	F=DxE	G	H=FxG	I=F+H
1	Baleron	kg	6,875					
2	Boczek surowy	kg	9,89					
3	Boczek wędzony	kg	55,12					
4	Ćwiartka z kurczaka	kg	83,555					
5	Filet z piersi kurczaka	kg	109,525					
6	Kielbasa krakowska	kg	29,883					
7	Kielbasa podwawelska	kg	49,3					
8	Kielbasa śląska	kg	28,494					
9	Kielbasa zwyczajna	kg	0,92					
10	Kielbasa żywiecka	kg	5,655					
11	Krakowska z fileta p. k.	kg	2,36					
12	Krakowska z fileta pier. ku	kg	2,36					
13	Kurczak	kg	79,53					
14	Kurczak gotowany	kg	5,5					
15	Łopatka b/k	kg	144,69					
16	Mięso mielone	kg	3,727					
17	Mięso udowe z indyka	kg	24,683					
18	Parówki z szynki	kg	8,64					
19	Parówki z fil. piersi kurcz	kg	14,7					
20	Polędwica drobiowa	kg	14,027					
21	Polędwica sopocka	kg	47,997					
22	Schab b/k	kg	74,085					
23	Szynka	kg	9,381					
24	Szynka delikatesowa	kg	38,555					
25	Szynka delikatna	kg	0,4					
26	Szynka dębowa	kg	3,853					
27	Szynka gotowana	kg	3,74					
28	Szynka jak domowa	kg	5,514					
29	Szynka konserwowa	kg	1,09					
30	Szynka Szlachetna	kg	45,794					
31	Szynka z kotła	kg	1,32					
32	Szynka z piersi indyka	kg	13,63					
33	Szynka z piersi kurczaka	kg	7,65					
34	Szynka złota	kg	3,799					
35	Szynka zrazowa	kg	1,849					
36	Szynkowa	kg	12,225					
37	Szynkówka	kg	13,41					
38	Tyrolska	kg	0,27					
39	Wątroba drobiowa	kg	88,93					
40	Wieprzowina II kl.	kg	2,192					
41	Wołowina II k l.	kg	76,394					
42	Mięso udowe	kg	61,21					
	Razem							

ŁĄCZNA CENA NETTO: (słownie:)

ŁĄCZNA CENA BRUTTO: (słownie:)

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis osób/y upoważnionej do reprezentowania wykonawcy