

FORMULARZ CENOWY – DRÓB

L.p.	Nazwa produktu, szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość artykułów	Cena jednostkowa netto	Wartość netto /kol. 4x5/	VAT w %
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	<u>Żołądki drobiowe z kurcząt</u> – świeże, oczyszczone z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	700			
2.	<u>Porcje rosółowe z kurcząt (grzbiety)</u> - świeże, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	1.400			
3.	<u>Udka drobiowe lux z kurcząt</u> – świeże, o minimalnej wadze 180 g, a maksymalnej 220 g, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego; poprzez udko lux rozumie się podudzie + udziec (oczyszczone z żółtych błon znajdujących się na kostkach)	kilogram	1.700			
4.	<u>Piersi drobiowe</u> – filet z kurcząt, świeży, I klasa jakości, bez chrząstek i kości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	2.200			
5.	<u>Skrzydółka drobiowe z kurcząt</u> – świeże, o minimalnej wadze 90 g, a maksymalnej 120 g, I klasa jakości (całkowicie oczyszczone z piór), zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	800			
6.	<u>Kurczaki</u> – świeże, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	170			
7.	<u>Wątroba drobiowa</u> – I klasa jakości, oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	250			
Razem poz. 1 - 7						

FORMULARZ CENOWY – DRÓB

Podsumowanie:	Wartość netto	VAT w %	VAT w zł	Wartość brutto
	6.	7.	8.	9.
W tym:				
		23		
		8		
		5		
		0		
		ZW		
Razem:				

Uwaga!!! Obliczeń należy dokonywać do dwóch miejsc po przecinku. W sytuacji, gdy trzecia liczba po przecinku jest równa lub większa niż pięć, drugą liczbę po przecinku należy zaokrąglić w górę.