

FORMULARZ CENOWY – przedmiotu zamówienia (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.	Kurczaki - świeże, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	150			
2.	Piersi drobiowe - filet z kurcząt, świeży, I klasa jakości (bez chrząstek i kości), zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	1 700			
3.	Filet z piersi indyka - filet z indyka, świeży, I klasa jakości (bez chrząstek i kości), zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	30			
4.	Porcje rosółowe z kurcząt (grzbiety) - świeże, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	1 250			
5.	Skrzydółka drobiowe z kurcząt - świeże, o minimalnej wadze 90 g a maksymalnej 120 g, I klasa jakości (całkowicie oczyszczone z piór), zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	900			
6.	Udka drobiowe lux z kurcząt - świeże, o minimalnej wadze 200 g a maksymalnej 250 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	1 500			
7.	Wątroba drobiowa - I klasa jakości oczyszczona z błon, świeża, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	150			
8.	Żółtki drobiowe z kurcząt - świeże, oczyszczone z błon, I klasa jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego	kilogram	500			
Razem poz. 1 – 8						

FORMULARZ CENOWY – przedmiotu zamówienia (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.