

.....
/dane wykonawcy/

Zadanie 1 - OFERTA CENOWA (wzór)

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT za kg	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Baleron wieprzowy wędzony	kg	30						
2.	Boczek wędzony	kg	80						
3.	Kiełbasa krakowska	kg	65						
4.	Kiełbasa golonkowa	kg	2170						
5.	Pieczeń wieprzowa	kg	40						
6.	Kiełbasa mortadela	kg	80						
7.	Kiełbasa podwawelska	kg	70						
8.	Kiełbasa zwyczajna	kg	70						
9.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	340						
10.	Szynka śniadaniowa	kg	760						
11.	Schab wędzony parzony/połędwica sopocka	kg	110						
	RAZEM	x	x	x	x	x			x

Terminy przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.

Wartość brutto – słownie złotych.....

.....
/podpis osoby upoważnionej/

.....
/dane wykonawcy/

Zadanie 2 - OFERTA CENOWA (wzór)

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT za kg	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Polędwica z piersi kurczaka	kg	790						
2.	Polędwica drobiowa z warzywami	kg	640						
3.	Kurczak faszerowany	kg	150						
	RAZEM	x	x	x	x	x			x

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.

Wartość brutto – słownie złotych.....

.....
/podpis osoby upoważnionej/