

.....
Pieczęć adresowa firmy

Formularz asortymentowo - cenowy - Część nr 5 - Mrożonki i ryby

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przybliżone zapotrzebowanie	Cena jednostkowa netto [zł]	VAT [%]	Wartość sumaryczna netto [zł]	VAT [zł]	Wartość sumaryczna brutto [zł]
Numery kolumn			1	2	3	4	5	6
Sposób obliczania								
1.	Pierogi z serem 450 g.	szt.	3000					
2.	Pierogi z mięsem 450 g.	szt.	800					
3.	Kluski śląskie 450 g	szt.	1000					
4.	Pyzy z mięsem 450 g	szt.	1700					
5.	Bukiet warzyw 5skł (kalfior, brokuł, fasolka, groszek, brukselka) op. 450 g	szt.	450					
6.	Filet z miruny b/s kl. I (szater, nie więcej niż 4% glazury)	kg	800					
7.	Papryka paski tricolore op. po 2,5 kg	szt.	30					
8.	Kluski śląskie z mięsem 450g	szt.	1200					
9.	Kalafior różyczki mrożony op. 450 g kl. I	szt.	500					

10.	Mieszanka kompotowa (nie mniej niż 5 składników) gat. I (2,5 kg)	szt.	1200					
11.	Pożeczka czarna (2,5 kg)	szt.	300					
12.	Truskawka mrożona op. 450 g. kl. I	szt.	800					
13.	Szpinak łamany op. 450 g kg	szt.	250					
14	Barszcz ukraiński op. 450 g	szt.	250					
15	Pierogi z brokułem i szpinakiem 450 g.	szt.	200					
16	Brokuł 450 g	szt.	250					
17	Mieszanka węgierska 450 g	szt.	200					
RAZEM								

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy)