

.....
Pieczęć firmowa

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.	1000					
2.	Pyzy z mięsem (2,5 kg)	szt.	150					
3.	Bukiet warzyw 5skł (kalfior, brokuł, fasolka, groszek, brukselka) op. 2,5kg	szt.	66					
4.	Pierogi z truskawkami, jagodami 450 g	szt.	400					
5.	Filet z miruny b/s kl. I (szater, nie więcej niż 4% glazury)	kg	800					
6.	Leczo mrożonki op. po 2,5 kg	szt.	20					
7.	Papryka paski tricolore op. po 2,5 kg	szt.	30					
8.	Kluski śląskie z mięsem 450g	szt.	300					

9.	Kalafior różyczki mrożony op. 2,5 kg kl. I	szt.	60					
10.	Mieszanka kompotowa (nie mniej niż 5 składników) gat. I (2,5 kg)	szt.	400					
11.	Pożeczka czarna (2,5 kg)	szt.	300					
12.	Truskawka mrożona op. 2,5kg kl. I	szt.	100					
13.	Szpinak łamany op 2,50 kg	szt.	60					
14.	Barszcz ukraiński op 2,5 kg	szt.	60					
15.	Pierogi z brokułem i szpinakiem 450 g.	szt.	500					
16.	Brukselka 450 g	szt.	100					
17.	Fasolka szparagowa żółta cięta 450 g	szt.	100					
18.	Brokuł 2,5 kg	szt.	60					
RAZEM								

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy)