

.....
wykonawca.....
data**Część VI – Mrożonki**

Lp.	Opis	j. m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	VAT (%)	Wartość netto (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Pyzy z mięsem	kg	150		5		
2	Kluski śląskie	kg	50		5		
3	Frytki karbowane	kg	1000		5		
4	Placki ziemniaczane	kg	130		5		
5	Mieszanka kompotowa	kg	600		5		
6	Zupa grzybowa - op. min. 450g	szt.	90		5		
7	Zupa pieczarkowa – op. min. 450g	szt.	60		5		
8	Marchew mrożona	kg	200		5		
9	Zupa jarzynowa 7 składnikowa	kg	60		5		
10	Flaki wołowe suche blanszowane – op. min. 1 kg	kg	170		5		
11	Mieszanka warzywna 7 składnikowa	kg	60		5		
12	Fasolka szparagowa	kg	120		5		
13	Kalafior mrożony	kg	50		5		
14	Brokuł mrożony	kg	90		5		
15	Warzywa na patelnię	kg	45		5		
RAZEM (pozycje 1-15)							

.....
Zamawiający.....
podpis osoby / osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy*

* Pożyczony czytelny podpis albo podpis i pieczęć z imieniem i nazwiskiem