

## MIĘSO, DRÓB I ICH PRZETWORY

### ZAŁĄCZNIK NR 1B

.....  
Nazwa firmy

### Formularz cenowy

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa		Stawka podatku VAT	Kwota podatku VAT	Wartość ogółem		Uwagi
				Netto	Brutto			Netto	Brutto	
1.	Filet z kurczaka	kg	650							
2.	Łopátka wieprzowa bk	kg	1100							Bez kości
3.	Skrzydła z kurczaka	kg	130							
4.	Skrzydła z indyka	kg	40							
5.	Szyja z indyka	kg	50							
6.	Filet z indyka	kg	400							
7.	Schab bk	kg	500							Bez kości
8.	Szynka wieprzowa bk	kg	50							Bez kości
9.	Udziec z indyka bk, bs	kg	100							Bez skóry i bez kości
10.	Udziec z kurczaka bk, bs	kg	80							Bez skóry i bez kości
11.	Udka z kurczaka	kg	100							Waga 250 - 300 g
12.	Wołowina bk	kg	50							Bez kości
13.	Cielęcina z udźca bk	kg	50							Bez kości
14.	Szponder wołowy	kg	70							
15.	Kiełbasa podwawelska wieprzowa	kg	30							Mięso średnio lub grubo mielone
16.	Kiełbasa toruńska wieprzowa	kg	30							Mięso średnio lub grubo mielone
17.	Kiełbasa typu Krakowska sucha krojona	kg	65							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
18.	Kiełbasa szynkowa krojona	kg	60							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
19.	Kiełbasa żywiecka krojona	kg	60							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
20.	Kiełbaska cielęca	kg	40							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa
21.	Kiełbaski drobiowe	kg	120							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa
22.	Parówka cienka wiedeńska wieprzowa	kg	100							Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa

Lp.	Nazwa produktu	j.m	Ilość	Cena jednostkowa		Stawka podatku VAT	Kwota podatku VAT	Wartość ogółem		Uwagi
				Netto	Brutto			Netto	Brutto	
23.	Szynka z indyka krojona	kg	80							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
24.	Szynka wiejska krojona	kg	80							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
25.	Szynka wieprzowa gotowana krojona	kg	80							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
26.	Półdzwica sopocka krojona	kg	60							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
27.	Mielonka wieprzowa krojona	kg	20							10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia
28.	Boczek wieprzowy wędzony bez kości	kg	100							
29.	Boczek wieprzowy surowy bez kości	kg	2							
30.	Pasztet drobiowy pieczony	kg	20							
31.	Karczek wieprzowy bk	kg	40							Bez kości
32.	Kości wieprzowe karczkowe	kg	20							

netto ..... zł

podatek VAT w % ..... / ..... zł

brutto ..... zł

Słownie cena brutto:.....

<b>PODPISY</b> Podpisy osób upoważnionych do podpisywania dokumentów (zgodnie z dokumentami rejestrowymi – odpis z KRS, CEIDG, pełnomocnictwa)	<b>OFERTA PODPISANA PRZY POMOCY PODPISU ELEKTRONICZNEGO</b> (ofertę należy wypełnić i opatrzyć podpisem elektronicznym)  dnia ..... 2021 r. zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF
---	---