|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | |
|  | Filet z kurczaka | kg | | 650 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Łopatka wieprzowa bk | kg | | 1100 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez kości | | |
|  | Skrzydła z kurczaka | kg | | 130 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Skrzydła z indyka | kg | | 40 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Szyja z indyka | kg | | 50 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Filet z indyka | kg | | 400 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Schab bk | kg | | 500 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez kości | | |
|  | Szynka wieprzowa bk | kg | | 50 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez kości | | |
|  | Udziec z indyka bk, bs | kg | | 100 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez skóry i bez kości | | |
|  | Udziec z kurczaka bk, bs | kg | | 80 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez skóry i bez kości | | |
|  | Udko z kurczaka | kg | | 100 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Waga 250 - 300 g | | |
|  | Wołowina bk | kg | | 50 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez kości | | |
|  | Cielęcina z udźca bk | kg | | 50 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Bez kości | | |
|  | Szponder wołowy | kg | | 70 |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  | Kiełbasa podwawelska wieprzowa | kg | | 30 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Mięso średnio lub grubo mielone | | |
|  | Kiełbasa toruńska wieprzowa | kg | | 30 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Mięso średnio lub grubo mielone | | |
|  | 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 | | |
|  | Kiełbasa szynkowa krojona | kg | | 60 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia | | |
|  | Kiełbasa żywiecka krojona | kg | | 60 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia | | |
|  | Kiełbaska cielęca | kg | | 40 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa | | |
|  | Kiełbaski drobiowe | kg | | 120 |  | |  | |  | |  | |  | |  | | Zawartość mięsa min 80% białkowa osłona kolagenowa | | |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | Szynka wiejska krojona | kg | 80 |  |  | |  |  |  |  | 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia |
|  | 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 |
|  | Polędwica sopocka krojona | kg | 60 |  |  | |  |  |  |  | 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia |
|  | Mielonka wieprzowa krojona | kg | 20 |  |  | |  |  |  |  | 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia; 0,4g sodu/1kg soli w 100g produktu gotowego do spożycia |
|  | Boczek wieprzowy wędzony bez kości | kg | 100 |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wieprzowy surowy bez kości | kg | 2 |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy pieczony | kg | 20 |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | Karczek wieprzowy bk | kg | 40 |  |  | |  |  |  |  | Bez kości |
|  | Kości wieprzowe karczkowe | kg | 20 |  |  | |  |  |  |  |  |

**netto ………………………………… zł**

**podatek VAT w % …… / …………… zł**

**brutto ……………………………… zł**

Słownie cena brutto:............................................................................................................................................................................................

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