|  |
| --- |
| **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 |