………………………………….

*Nazwa Wykonawcy /pieczątka firmy*

**Formularz cenowy**

**Pakiet 1 – Mięso wieprzowe drób i wyroby wędliniarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Ilość****ogółem** | **Cena jednostkowa netto****(zł)** | **Wartość ogółem netto****(zł)** | **Stawka podatku VAT****(%)** | **Kwota podatku VAT** **od wartości ogółem netto****(zł)** | **Wartość ogółem brutto****(zł)** |
|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6=4x5*** | ***7*** | ***8*** | ***9=6+8*** |
|  | Baleron | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wieprzowysurowy bez kości | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez kości | kg | 700 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała parzona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa dla chłopa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa golonkowa (min 80% mięsa) | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krotoszyńska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa drobiowa (cięka) | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa perelowska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska (min 80% mięsa) | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa typu„podwawelska” (min. 80% mięsa) | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka (min 80% mięsa) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kości schabowe | kg | 180 |  |  |  |  |  |
|  | Krakowska parzona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka na ciemnowędzona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa bez kości | kg | 800 |  |  |  |  |  |
|  | Mielonka królewiecka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Ogonówka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Paluszki drobiowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | ParówkiDelikatesowe(berlinki) | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet firmowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowapodwędzana | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica zmajerankiem | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Schab biały | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy bez kości | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Słonina | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Smakowita z indyka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka dobrejgospodyni | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka gotowana | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka kniazia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa bez kości | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka z piersi indyka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka ze swojskiej wędzarni | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkowa extra | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkóweczka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkówka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka chłopa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka z komina | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka kulka surowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z piersi | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowapomidorowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet ze śliwką | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Udka drobiowe | kg | 120 |  |  |  |  |  |
|  | Filet drobiowy | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Skrzydełka drobiowe | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Porcje rosołowe | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Wątróbka drobiowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kurczak | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **Razem poz. 1- 54** | **x** | **x** | **x** | **x** |  | **x** |  |  |

**Razem wartość pakietu nr 1**

**netto ………………………………… zł**

Słownie wartość netto:.......................................................................................................

**brutto ……………………………… zł**

Słownie wartość brutto:.......................................................................................................

…………….…………...*,* dnia ………….……. r.

 *miejscowość*

*1 Akceptuje wszystkie postanowienia zawarte w zapytaniu do składania ofert.*

*2 Deklaruję, że wszystkie oświadczenia i informacje zamieszczone w „formularzu ofertowym”(ofercie) są kompletne, prawdziwe.*

 …………..………………………………………..………………

 *podpis (i pieczątka) osoby/osób, uprawnionej/uprawnionych*

 *do reprezentowania Wykonawcy*