**Załącznik nr1**

**FORMULARZ CENOWY**

**CZĘŚĆ II MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena jedn. netto w zł | Staw-ka poda-tku VAT | Cena jedn. brutto w zł (suma iloczynu kolumn 5i6) | Wartość netto w zł (iloczyn kolumn 4i5) | Wartość podatku VAT (iloczyn kolumn 6i8) | Wartość brutto w zł (suma kolumn 8i9) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Szynka trybowana | kg | 1200 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Schab b/k | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z kurczaka | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Filet z indyka | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Pieczeń ekstra wołowa | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Udziec z kurczaka | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Szynka wiejska | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa podsuszana | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Pręga | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Szynka z indyka | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Polędwica sopocka | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Polędwica drobiowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Kabanosy | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Krakowska pieczona | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa szynkowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |

Wartość pakietu netto ………………………………….., VAT …………………………….

Wartość pakietu brutto …………………………….... Słownie …………………………………………………………………

|  |  |
| --- | --- |
| **Godzina dostawy** | **Oferta\*** |
|  6.00 – 6.30 |  |
| powyżej 6.30 – 7.00 |  |
| powyżej 7.00 – 7.30  |  |
| powyżej 7.30 |  |

\*zanaczyć **X** oferowany przedział czasowy w kolumnie Oferta

 ………………………………….

Czytelny podpis osoby uprawnionej

do reprezentowania wykonawcy/ pieczęć