**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 | 700 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Karczek wieprzowy b/k | kg | 170 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Szynka trybowana | kg | 280 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Schab b/k | kg | 240 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Filet z kurczaka | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Filet z indyka | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Pieczeń ekstra wołowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Boczek wędzony | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa grillowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Udziec z kurczaka | kg | 440 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa podwawelska | kg | 140 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Szynka wiejska | kg | 15 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa podsuszana | kg | 7 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Pręga | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Parówki | kg | 23 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Frankfuterki | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Szynka z indyka | kg | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Polędwica sopocka | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Polędwica drobiowa | kg | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Pasztetowa | kg | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Pasztetowa drobiowa | kg | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Mielonka | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Pasztet wieprzowy | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Pasztet drobiowy | kg | 4 |  |  |  |  |  |  |

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

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