………………………………

( Pieczątka Oferenta)

**Wyliczenie ceny brutto dostaw mięsa i wędlin oraz tłuszczów zwierzęcych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1. **Oferta częściowa**

**Mięso drobiowe**  |  |  |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Stawka VAT %** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Ćwiartka z kurczaka mrożona  | kg | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Fileta z piersi kurczaka świeży | kg | 1800 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Podudzie z kurczaka | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kurczak świeży  | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Serca drobiowe | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Udko z kurczaka | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Żołądki drobiowe | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Porcje rosołowe mrożone z kurczaka | kg | 5700 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Wątroba drobiowa | Kg | 650 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| Razem | X | X | X | X |  |  | X |  |
| Wartość netto |  |  |  |  |  |
| Podatek VAT |  |  |  |  |  |
| Wartość brutto |  |  |  |  |  |

………………………... ………..…………….…….…………………………………

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych

1. **Oferta częściowa**

**Mięso wieprzowe, wołowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Stawka VAT %** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Schab z/k | kg | 1600 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Wołowina b/k | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Żeberka wieprzowe -paski | kg | 750 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Karczek b/k | kg | 2100 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Golonka z/k | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Słonina | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mięso gulaszowe wieprzowe | kg | 2700 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Mięso gulaszowe wołowe | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Flaki wołowe | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Kości wędzone | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Wołowina schabowa | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Boczek surowy | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Mięso wieprzowe od szynki | kg | 950 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Łopatka b/k | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Podgardle wędzone | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  | Razem  | x | x | x | x |  |  | x |  |
| Razem |   |   |  |  |  |
| Wartość netto  |   |   |   |  |  |
| Podatek VAT |   |   |   |  |  |
| Wartość brutto |   |   |   |  |  |

……………………………. ……………………………..…….…………………………………

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych

1. **Oferta częściowa**

**Wędliny**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | ***Asortyment*** | ***Jednostka miary*** | ***Ilość*** | **Stawka VAT %** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Wartość podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Kiełbasa biała parzona cienka/złota extra | kg | 580 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Biała parzona wieprzowa | kg | 870 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Boczek faszerowany | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet wędzony z kurczaka | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Baleron wędzony | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Kaszanka cienka | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | K. krakowska | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | K. szlachecka | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | K. leśna kanapkowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | K. szynkowa wieprzowa | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | K. śląska | kg | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | K. zwyczajna | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Schab pieczony | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Ogonówka wędzona | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Parówki śląskie (paluszki) | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Pasztet drobiowy | kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Szynka drobiowa | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Pasztetowa | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Pieczeń wieprzowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Rolada węgierska | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Polędwica sopocka  | kg | 420 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Salceson włoski | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Boczek węd. parzony | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Szynka wieprzowa gotowana | kg | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Pasztet z żurawiną | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Gęś ze śliwką | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Parówki grube | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Pieczeń typu „Bacówka” | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Szynka piknikowa | kg | 950 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Szynkówka piastowska | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Smalec wieprzowy | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Szynka konserwowa | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Kaszanka gruba  | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Polędwica drobiowa | kg | 330  |  |   |  |  |  |  |
| 35 | Pieczeń ze śliwką | kg | 50 |  |   |  |  |  |  |
| 36 | Polędwica łososiowa | kg | 150 |  |   |  |  |  |  |
| 37 | Salceson czarny ozorowy | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Pasztet pieczony - wieprzowy | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Kabanosy wieprzowe | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Szynka wojskowa | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Tuszonka | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Złota zwyczajna | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Parówki drobiowe | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Szynka w galarecie  | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Mortadela | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 46 szynka | Szynka biała | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Razem | x | x | x | x |  |  | x |  |
| Wartość netto |  |  |  |  |  |
|  Podatek VAT  |   |   |   |  |  |
| Wartość brutto |  |  |  |  |  |

…………………………… …………………………….…….…………………………………

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby/osób upoważnionych