Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

na dostawy mięsa, produktów mięsnych, wędlin i drobiu

## …………………………………

Nazwa i adres wykonawcy
 (pieczątka)

## **FORMULARZ CENOWY – MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY I DRÓB**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość****Planowana** | **Cena jednostkowa Netto PLN** | **Wartość Netto PLN** | **Podatek** | **VAT** | **Wartość****Brutto PLN** |
| **Stawka** | **Wartość** |
| 1. | Salceson czarny | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 2. | Salceson biały | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 3. | Mielonka firmowa  | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 4. | Polędwica sopocka | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 5. | Wędlina parówkowa | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 6. | Pasztet pieczony | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 7. | Wędlina szynkowa | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 8. | Wędlina śląska | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 9. | Wędlina biała surowa | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 10. | Wędlina mortadela | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 11. | Wędlina żywiecka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 12. | Wędlina jarmarczna | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 13. | Wędlina krakowska parzona | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 14. | Wędlina podwawelska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 15. | Polędwiczanka z warzywami | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 16. | Metka cebulowa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 17. | Metka bawarska | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 18. | Metka łososiowa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pasztetowa wędzona | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 20. | Szynka gotowana | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 21. | Konserwa wojskowa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 22. | Blok drobiowy/ filet złocisty | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 23. | Boczek wędzony surowy | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 24. | Boczek wędzony parzony | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 25. | Boczek surowy bez skóry, bez kości | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kaszanka | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 27. | Karkówka bez kości | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 28. | Schab bez kości | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 29. | Żeberka wieprzowe paski | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 30. | Szynka bez kości | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 31. | Szynka konserwowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 32. | Pieczeń wieprzowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 33. | Łopatka wieprzowa bez kości | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 34. | Udziec drobiowy | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 35. | Porcje rosołowe mrożone | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 36. | Piersi drobiowa z/k | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 37. | Skrzydełka drobiowe | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 38. | Żołądki z drobiu | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 39. | Wątroba drobiowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 40. | Szynkowa dębowa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 41. | Słonina | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 42. | Parówka delikatesowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 43. | Flaki wieprzowe | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 44. | Filet z piersi | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 45. | Ozory wieprzowe | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 46. | Serca drobiowe | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 47. | Wątroba wieprzowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 48. | Smalec baton | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 49. | Kurczak gotowany min. 96% mięsa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 50. | Szynka „Sztuka mięsa” | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 51.  | Wędlina Salami | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 52. | Kiełbasa śląska min. 90% mięsa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 53. | Wędlina rolada boczkowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 54. | Polędwiczki wieprzowe | kg | 10 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Razem CENA OFERTY\*** |  | xxxxx |  |

**\* razem cena oferty netto i brutto należy przenieść do formularza oferty – załącznik nr 1**

 …………………………………………

(Podpis i pieczątka Wykonawcy

 lub osoby upoważnionej)

.........................................., dnia ......................