

.....  
(nazwa Wykonawcy)

### Zadanie nr I zamówienia – mięso wieprzowe, wołowe, wędliny wołowe i wieprzowe

| Lp. | Nazwa                                                                                            | J.m. | Szacunkowa ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość netto (kol.4x5) | Stawka podatku VAT | Wartość podatku VAT | Wartość brutto (kol.6+8) |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 1   | 2                                                                                                | 3    | 4                | 5                      | 6                       | 7                  | 8                   | 9                        |
| 1.  | Karkówka                                                                                         | kg   | 30               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 2.  | Kielbasa biała surowa                                                                            | kg   | 20               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 3.  | Kielbasa parzona krakowska                                                                       | kg   | 50               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 4.  | Kielbasa piwna                                                                                   | kg   | 20               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 5.  | Kielbasa szynkowa                                                                                | kg   | 50               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 6.  | Kielbasa śląska (porcja 100g) regionalna                                                         | kg   | 80               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 7.  | Łopatka b/k                                                                                      | kg   | 350              |                        |                         |                    |                     |                          |
| 8.  | Ogonówka wędzona parzona                                                                         | kg   | 10               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 9.  | Parówki z cielęciną                                                                              | kg   | 20               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 10. | Parówki wieprzowe (śląskie, berlinki, maślane, serdelki itp.) zawartość mięsa powyżej 60% w 100g | kg   | 80               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 11. | Parówkowa                                                                                        | kg   | 30               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 12. | Paszтет drobiowy                                                                                 | kg   | 20               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 13. | Paszтет wędzony                                                                                  | kg   | 20               |                        |                         |                    |                     |                          |
| 14. | Półdwica sopocka                                                                                 | kg   | 35               |                        |                         |                    |                     |                          |

|     |                                       |    |              |  |  |               |  |  |
|-----|---------------------------------------|----|--------------|--|--|---------------|--|--|
| 15. | Schab b/k<br>nieporcjowany            | kg | 120          |  |  |               |  |  |
| 16. | Schab z majerankiem                   |    | 15           |  |  |               |  |  |
| 17. | Szynka gotowana<br>wieprzowa          | kg | 40           |  |  |               |  |  |
| 18. | Mięso mielone z<br>łopatki wieprzowej | kg | 40           |  |  |               |  |  |
| 19. | Schab Benedykta                       | kg | 30           |  |  |               |  |  |
| 20. | Kielbasa żywiecka                     | kg | 10           |  |  |               |  |  |
| 21. | Smalec biały (baton)                  | kg | 5            |  |  |               |  |  |
|     |                                       |    | Ogółem netto |  |  | Ogółem brutto |  |  |

Wszelkie nazwy własne użyte w treści należy czytać jako parametry jakościowe materiałów oraz czytać je jako takie lub „równoważne”.  
W formularzu należy określić stawkę podatku VAT obowiązującą na dzień złożenia oferty.

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej)