|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ..................................... Pieczęć adresowa firmy |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Mięso i przetwory mięsne** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m.** | **Przybliżone zapotrzebowanie** | **Cena jednostkowa netto** | **VAT** | **Wartość sumaryczna netto** | **VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi/ Producent** |
| **w okresie** | **[zł]** | **[%]** | **[zł]** | **[zł]** | **[zł]** | **[zł]** |  |
| **12 m-cy** |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Numery kolumn*** | | | ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** |
| ***Sposób obliczania*** | | | | | | ***1x2= 4*** | ***3\*4=5*** |  | ***1\*6=7*** |  |
| **1** | Boczek surowy | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Boczek wędzony | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Ćwiartka z kurczaka (udka) | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Filet z indyka pojedynczy | kg | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Filet z kurczaka pojedynczy | kg | 220 |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Karczek | kg | 130 |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Kiełbasa podwawelska (min. 75% mięsa) | kg | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Kiełbasa zwykła (min. 75% mięsa) | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Kości wieprzowe | kg | 130 |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Kurczak świeży | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Łopatka wieprzowa b/s, b/k, b/t gat 1 | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Mięso mielone wieprzowe (typu Łuków) | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Parówki z szynki min. 93% mięsa | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Schab wieprzowy b/k gat 1 | kg | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Słonina | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | Smalec 200g | szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Szynka - wędlina kl. 1 | kg | 15 |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Szynka wieprzowa b/k | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | b/k – bez kości |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | b/sk – bez skóry |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | b/t – bez tłuszczu |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Dostarczane artykuły powinny być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r (Dz.U. 2016 poz. 1154) oraz posiadać etykiety ze składem, datą minimalnej trwałości i składnikami odżywczymi. | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | ......................................... (miejscowość, data) |  |  |  |  | ....................................................... (podpis i pieczęć imienna upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy) | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |