**Wykonawca:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**FORMULARZ CENOWY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN DLA MIEJSKIEGO DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W PRZEMYŚLU W ROKU 2024** | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka miary** | **Ilość asortymentu objęta przedmiotem zamówienia** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| 1 | Antrykot – świeży kl. II | kg | 590 |  |  |  |  |  |
| 2 | Baleron gotowany | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 3 | Boczek gotowany | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z indyka bez kości bez skóry – kl. A | kg | 710 |  |  |  |  |  |
| 5 | Filet z kurczaka bez kości bez skóry – kl. A | kg | 430 |  |  |  |  |  |
| 6 | Flaki wołowe mrożone krojone | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 7 | Karczek bez kości – kl. I | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa krakowska | kg | 710 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa mortadela | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 10 | Parówki wieprzowe | kg | 210 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa szynkowa | kg | 690 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa wiejska | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 210 |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiszka (krupniok) w jelicie cienkim | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 15 | Konserwa pasztet z drobiu op. 120g-160g | kg | 190 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kości wieprzowe od schabu / pokrzep | kg | 870 |  |  |  |  |  |
| 17 | Kurczak świeży – kl. A | kg | 1600 |  |  |  |  |  |
| 18 | Lencz | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 19 | Łopatka wieprzowa bez kości – kl. I | kg | 650 |  |  |  |  |  |
| 20 | Mięso udowe z indyka bez kości bez skóry – kl. A | kg | 770 |  |  |  |  |  |
| 21 | Noga z kurczaka świeża – kl. A | kg | 1420 |  |  |  |  |  |
| 22 | Parówki drobiowe | kg | 570 |  |  |  |  |  |
| 23 | Pasztet pieczony | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 24 | Pasztetowa kremowa | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 25 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | 420 |  |  |  |  |  |
| 26 | Porcja rosołowa kl. A | kg | 430 |  |  |  |  |  |
| 27 | Indyk w galarecie | kg | 210 |  |  |  |  |  |
| 28 | Kiełbasa żywiecka | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 29 | Schab bez kości – kl. I | kg | 710 |  |  |  |  |  |
| 30 | Słonina | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 31 | Smalec | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 32 | Szynka drobiowa | kg | 650 |  |  |  |  |  |
| 33 | Szynka wieprzowa wędzona gotowana | kg | 870 |  |  |  |  |  |
| 34 | Kiełbasa parówkowa | kg | 760 |  |  |  |  |  |
| 35 | Wątroba z drobiu | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 36 | Żeberka paski – kl. I | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 37 | Mięso szynka wieprzowa bez kości – kl. I | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 38 | Salceson drobiowy | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 39 | Ćwiartka z kurczaka kl. A | kg | 55 |  |  |  |  |  |
|  | | | | **Ogółem netto:** |  | **Ogółembrutto:** | |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(kwalifikowany podpis elektroniczny, podpis zaufany lub podpis osobisty)

**UWAGA**

FORMULARZ CENOWY musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z ofertą.