|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | Załącznik nr 1A Formularza ofertowego |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Zestawienie rodzajowo-ilościowe na dostawę mięsa wieprzowego,  |
|  |  |  |  |  | wołowego, wędliny wołowe i wieprzowe, mięso drobiowe, podroby i wędliny drobiowe |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lp. | Nazwa | j. m. | Maksymalna | W tym |   |   |   |   |   |
|   |   |   |  ilość |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | razem | Szkoła Podstawowa | Samorządowe | Cena  | Wartość  | Stawka  | Wartość  | Wartość |
|   |   |   |   | w Ośnie | Przedszkole | jedn. | netto | podatku  | podatku  |  brutto  |
|   |   |   |   | Lubuskim | Publiczne |  netto | (kol. 4 x 7) | VAT | VAT | (8+10) |
|   |   |   |   |   | w Ośnie |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   | Lubuskim |   |   |   |   |   |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Biała kiełbasa | Kg | 60 | 60 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 2. | Boczek surowy | Kg | 100 | 100 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 3. | Boczek wędzony | Kg | 400 | 400 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 4. | Karkówka b/k | Kg | 550 | 550 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 5. | Karkówka b/k porcjowana 100 g | Kg | 250 | 250 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 6. | Kiełbasa krakowska parzona | Kg | 30 | 0 | 30 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 7. | Kiełbasa krakowska sucha | Kg | 25 | 0 | 25 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 8. | Kiełbasa mielonka | Kg | 15 | 0 | 15 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 9. | Kiełbasa szynkowa | Kg | 30 | 0 | 30 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 10. | Kiełbasa śląska porcjowana – porcja 100g | Kg | 1030 | 1000 | 30 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 11. | Kiełbasa zwyczajna – porcja 100g | Kg | 200 | 200 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 12. | Kości schabowe wędzone | Kg | 200 | 200 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 13. | Kości wieprzowe od schabu | Kg | 100 | 100 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 14. | Kości zwykłe | Kg | 200 | 200 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 15. | Mięso mielone z łopatki Ø3, zawartość mięsa 90%,zawartość tłuszczu 10% | Kg | 350 | 350 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 16. | Mięso mielone z łopatki Ø8, zawartość mięsa 90%, zawartość tłuszczu 10% | Kg | 250 | 250 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 17. | Łopatka b/k | Kg | 1700 | 1700 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 18. | Pasztet wieprzowy | Kg | 7 | 0 | 7 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 19. | Parówki z szynki | Kg | 110 | 0 | 110 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 20. | Pieczeń rzymska | Kg | 45 | 30 | 15 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 21. | Polędwica sopocka | Kg | 30 | 0 | 30 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 22. | Polędwiczki wieprzowe | Kg | 200 | 200 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 23. | Schab b/k porcjowany (80-100g) | Kg | 700 | 700 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 24. | Schab bez kości (nie porcjowany) | Kg | 500 | 500 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 25. | Szynka gotowana wieprzowa | Kg | 50 | 0 | 50 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 26. | Szynka pieczona wieprzowa | Kg | 50 | 0 | 50 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 27. | Szynka surowa b/k płaty | Kg | 1200 | 1200 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 28. | Udziec wołowy (bez kości) | Kg | 400 | 400 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 29. | Serdelki  | kg | 80 | 0 | 80 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 30. | Filet z piersi kurczaka | Kg | 1000 | 1000 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 31. | Filet z piersi indyka | Kg | 350 | 350 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 32. | Kiełbasa mielonka drobiowa | Kg | 25 | 0 | 25 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 33. | Kiełbasa szynkowa drobiowa | Kg | 30 | 0 | 30 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 34. | Pasztetowa drobiowa | Kg | 10 | 0 | 10 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 35. | Porcja rosołowa | Kg | 500 | 500 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 36. | Udko z kaczki | Kg | 120 | 120 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 37. | Udko z kurczaka (całe) | Kg | 1600 | 1600 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
| 38. | Podudzia z kurczaka (pałki) | Kg | 100 | 100 | 0 |   | 0,00 |   | 0,00 | 0,00 |
|   |   |   | x | x | x | x | 0,00 | x | 0,00 | 0,00 |
|  |  |  |  |  |  |  | Ogółem  |   | Ogółem | Ogółem  |
|  |  |  |  |  |  |  | netto |  | VAT | 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.** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ……………..………………………………………… |  |  |  |
|  |  |  |  |  | (podpis) |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |