

Załącznik nr 1

FORMULARZ CENOWY DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Nazwa i adres Wykonawcy:

Nazwa:

.....

Adres:

.....

NIP:

REGON:

Nr Rachunku Bankowego:.....

Nr telefonu.....

2. Oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cena netto: zł

Podatek VAT: zł

Cena brutto: zł

Cena brutto słownie: zł.

1	2	3	4	5	6	7	8
Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostki netto (za jednostkę miary)	Podatek VAT	Cena jednostki brutto (za jednostkę miary)	Wartość brutto (iloczyn kolumn 4 i 7)
1.	Boczek świeży bez skóry, żeberek	kg	480				
2.	Boczek wędzony	kg	90				
3.	Noga z kurczaka	kg	100				
4.	Filet z indyka	kg	500				
5.	Filet z kurczaka	kg	2300				
6.	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	350				
7.	Kura połówki mrożone	kg	50				
8.	Kurczak świeży	kg	0				
9.	Łopatka (bez kości, bez skóry)	kg	2000				
10.	Polędwiczki wieprzowe	kg	0				
11.	Podudzie z kurczaka	kg	700				
12.	Schab wieprzowy z kością i z polędwicą	kg	500				
13.	Skrzydła z kurczaka	kg	0				

14.	Skrzydła z indyka	kg	20				
15.	Szynka wieprzowa (bez kości, bez skóry)	kg	0				
16.	Szynka wieprzowa „kulka”(bez kości i skóry)	kg	800				
17.	Szponder wołowy z kością	kg	130				
18.	Udziec z indyka (bez kości)	kg	0				
19.	Udziec z kurczaka (bez kości)	kg	0				
20.	Udziec z kurczaka z kością	kg	800				
21.	Wołowina bez kości zrazowa dolna (klasa I)	kg	150				
22.	Żeberka wieprzowe paski mięsne	kg	0				
23.	Kabanosy typu Gryzzale lub produkt równoważny (min. 170 g. mięsa na 100 g. produktu, o obniżonej zawartości soli i tłuszczu, opakowanie 3x25g)*	kg	0				
24.	Kabanosy typu Exculsive lub produkt równoważny (min. 185 g mięsa na100g produktu)*	kg	0				
25.	Kiełbasa biała surowa (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)*	kg	160				
26.	Kiełbasa krakowska sucha (min. 100 g. mięsa na 100 g. produktu i max. 10% tłuszczu)*	kg	40				
27.	Kiełbasa myśliwska (min. 130 g mięsa na 100 g produktu)*	kg	0				
28.	Kiełbasa szynkowa (min. 70% mięsa i max. 10% tłuszczu)*	kg	15				
29.	Kiełbasa śląska (o zawartości mięsa nie mniej niż 90%)*	kg	300				
30.	Kiełbasa żywiecka (min. 100 g mięsa na 100 g. produktu i max. 10 % tłuszczu)*	kg	10				
31.	Kiełbasa z fileta (min. 90% mięsa i max. 10% tłuszczu)*	kg	15				
32.	Parówki drobiowe (zawartość mięsa nie mniej niż 90%)*	kg	100				
33.	Parówki z szynki (zawartość mięsa nie mniej niż 90%)*	kg	500				
34.	Pasztet z pieca (skład: mięso z indyka, mięso wieprzowe, wątroba z indyka, cebula, tłuszcz wieprzowy, 100 g produktu wytworzono z 92 g mięsa - 62 g mięsa z indyka i 30 g mięsa wieprzowego) typu Krakus lub produkt równoważny, 250-300g*	szt.	0				
35.	Polędwica drobiowa (min. 89% mięsa piersi kurcząt i max. 3% tłuszczu)*	kg	0				
36.	Pasztet wieprzowy (80% mięsa)	kg	30				
37.	Polędwica sopocka (min. 70% mięsa i max. 10% tłuszczu)*	kg	10				
38.	Szynka drobiowa (min. 98% piersi kurcząt, max. 3% tłuszczu) typu Delikatesowa Drobimex lub produkt równoważny *	kg	0				

39.	Schab pieczony w całości w majeranku (100% mięsa)*	kg	10				
40.	Szynka konserwowa (min.70% mięsa i max. 10% tłuszczu)*	kg	15				
41.	Szynka tradycyjna (min. 85% mięsa i max. 10% tłuszczu)*	kg	15				
42.	Porcje rosółowe	kg	900				
x	RAZEM						

*Produkt nie zawiera mięsa oddzielonego mechanicznie

3. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
4. Oświadczam, że spełniam warunki określone przez Zamawiającego.
5. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącego integralną część oferty są:
- aktualny wpis do działalności gospodarczej lub KRS

Szczecin, dn.

.....
(podpis osoby uprawnionej)