|  |  |
| --- | --- |
| ……………………………………………………………  (pieczęć firmowa Wykonawcy) | *Załącznik nr 1 do zaproszenia*  *do złożenia oferty*  ...................................................., dnia ...........................  (miejscowość) |

**OFERTA CENOWA - SUKCESYWNA DOSTAWA MIĘSA I PRZETWORÓW MIĘSNYCH DO DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W GOŚCINIE W TERMINIE OD DNIA PODPISANIA UMOWY DO 31.12.2021 R.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto [zł]** | **Wartość netto**  **kol: 4x5 [zł]** | **Stawka VAT %** | **Wartość brutto kol 6x7 [zł]** |
| **MIĘSO/ wieprzowe** | | | | | | | |
|  | Schab wieprzowy świeży bez kości | kg | **180** |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa bez skóry, kości i bez tłuszczu, kl. 1 | kg | **600** |  |  |  |  |
|  | Żeberka paski wieprzowe kl. 1 | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez skóry, kości i bez tłuszczu, kl. 1 | kg | **100** |  |  |  |  |
|  | Kości karkowo - schabowe | kg | **600** |  |  |  |  |
|  | Kości wędzone | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Boczek świeży kl.1 | kg | **50** |  |  |  |  |
|  | Słonina | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Smalec | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Mięso gulaszowe | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Flaki przedżołądki | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Ozory wieprzowe | kg | **30** |  |  |  |  |
| **MIĘSO / drobiowe** | | | | | | | |
|  | Pierś z kurczaka filet kl. 1 | kg | **200** |  |  |  |  |
|  | Kurczak świeży cały kl.1 | kg | **150** |  |  |  |  |
|  | Udziec z kurcząt | kg | **80** |  |  |  |  |
|  | Udka drobiowe bez kręgosłupa i kupra (nie ćwiartka tylna) | kg | **400** |  |  |  |  |
|  | Korpusy drobiowe | kg | **200** |  |  |  |  |
|  | Wątróbka drobiowa z kurczaka | kg | **100** |  |  |  |  |
|  | Żołądki drobiowe z kurczaka | kg | **70** |  |  |  |  |
| **WĘDLINY, SZYNKI DO KROJENIA** | | | | | | | |
|  | Szynka z pieca | kg | **70** |  |  |  |  |
|  | Szynka domowa | kg | **100** |  |  |  |  |
|  | Wędzonka chłopska | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Wędzonka z wędzarni | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Baleron gotowany | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Baton szynkowy drobiowy | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Baleron z indyka | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Wieprzowina w galarecie | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Salami | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Ogonówka | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony parzony kl.1 | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Boczek rolowany | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka | kg | **90** |  |  |  |  |
|  | Schab z pieca | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Schab biały | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Szynka pieczona | kg | **70** |  |  |  |  |
|  | Polędwica z pieca | kg | **40** |  |  |  |  |
| **MIELONKI** | | | | | | | |
|  | Wieprzowina w galarecie | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Mielonka typu przysmak w konserwie | kg | **70** |  |  |  |  |
|  | Mielonka tyrolska | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Rolada myśliwska | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Boczek mielony rolowany | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Mielonka drobiowa | kg | **35** |  |  |  |  |
|  | Salceson włoski | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Salceson ozorkowy | kg | **20** |  |  |  |  |
|  | Metka łososiowa | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Pasztet zapiekany | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Pasztetowa | kg | **70** |  |  |  |  |
|  | Pieczeń rzymska | kg | **100** |  |  |  |  |
|  | Pieczeń z szynki | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Pieczeń z gęsi | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy pakowany 135 g lub pakowane po 150 g | szt | **50** |  |  |  |  |
| **WĘDLINY DROBIOWE** | | | | | | | |
|  | Kurczak faszerowany | kg | **50** |  |  |  |  |
|  | Salceson drobiowy | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Pierś wędzona | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Rolada z gęsi | kg | **20** |  |  |  |  |
| **KIEŁBASY** | | | | | | | |
|  | Kiełbasa podwawelska | kg | **70** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wieprzowa śląska extra | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa toruńska | kg | **80** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z cielęciną | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa tatrzańska | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa kanapkowa | kg | **50** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa gruba żywiecka | kg | **40** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa gruba piwna | kg | **60** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa pieczona | Kg | **50** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa rawska | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa gruba krakowska | kg | **80** |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa gruba szynkowa | kg | **80** |  |  |  |  |
|  | Biała surowa | kg | **30** |  |  |  |  |
|  | Biała parzona | kg | **90** |  |  |  |  |
|  | Kabanosy drobiowe | kg | **20** |  |  |  |  |
| **PARÓWKI** | | | | | | | |
|  | Parówki wieprzowe cienkie | kg | **50** |  |  |  |  |
|  | Parówki wieprzowe grube | kg | **120** |  |  |  |  |
|  | Parówki drobiowe cienkie | kg | **80** |  |  |  |  |
|  | Kaszanka gryczana | kg | **80** |  |  |  |  |

**1) Warunki cenowe oferty:**

**Wartość netto:** ….............................................. słownie: .............................................................................................

.....................................................................................................................................................................................................

**Stawka podatku:** …................................................

**Wartość brutto:** …........................................................... słownie: ..............................................................................

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**2) Warunki dostawy:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**3) Warunki płatności:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**4) Preferowany sposób składania zamówienia:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**5) Czas realizacji zamówienia :**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**6) Możliwość uzyskania rabatów/ upustów:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**7) Dane osoby do kontaktu:**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |
| --- | --- |
| …......….........................................................  Miejscowość, data | …............................................................  podpis Wykonawcy |