**Załącznik nr 1A Formularza ofertowego**

**Część I zamówienia**

**Zestawienie rodzajowo-ilościowe na dostawę mięsa wieprzowego, wołowego, wędliny wołowe i wieprzowe**

**Część I zamówienia – mięso wieprzowe, wołowe, wędliny wołowe i wieprzowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j. m. | Maksymalna ilość | W tym | Cena jednostkowa netto | Wartość netto(kol. 4 x 7) | Stawka podatku VAT | Wartość podatku VAT | Wartość brutto (8+10) |
| Szkoła Podstawowaw OśnieLubuskim | SamorządowePrzedszkolePublicznew OśnieLubuskim |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. | Biała kiełbasa | Kg | 40 | 40 | 0 |  |  |  |  |  |
| 2. | Boczek surowy | Kg | 100 | 100 | 0 |  |  |  |  |  |
| 3. | Boczek wędzony | Kg | 400 | 400 | 0 |  |  |  |  |  |
| 4. | Karkówka b/k | Kg | 500 | 500 | 0 |  |  |  |  |  |
| 5. | Karkówka b/k porcjowana 100 g | Kg | 200 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa krakowska parzona | Kg | 40 | 0 | 40 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kiełbasa krakowska sucha | Kg | 25 | 0 | 25 |  |  |  |  |  |
| 8.  | Kiełbasa mielonka | Kg | 20 | 0 | 20 |  |  |  |  |  |
| 9. | Kiełbasa szynkowa | Kg | 25 | 0 | 25 |  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa śląska porcjowana – porcja 100g | Kg | 840 | 800 | 40 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa zwyczajna – porcja 100g | Kg | 400 | 400 | 0 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kości schabowe wędzone | Kg | 200 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kości wieprzowe od schabu | Kg | 200 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kości zwykłe | Kg | 200 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| 15. | Mięso mielone z łopatki Ø3, zawartość mięsa 90%,zawartość tłuszczu 10% | Kg | 200 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| 16. | Mięso mielone z łopatki Ø8, zawartość mięsa 90%, zawartość tłuszczu 10% | Kg | 200 | 200 | 0 |  |  |  |  |  |
| 17. | Łopatka b/k | Kg | 1000 | 1000 | 0 |  |  |  |  |  |
| 18. | Pasztet wieprzowy | Kg | 10 | 0 | 10 |  |  |  |  |  |
| 19. | Parówki z szynki | Kg | 150 | 0 | 150 |  |  |  |  |  |
| 20. | Pieczeń rzymska | Kg | 50 | 30 | 20 |  |  |  |  |  |
| 21. | Polędwica sopocka | Kg | 40 | 0 | 40 |  |  |  |  |  |
| 22. | Polędwiczki wieprzowe | Kg | 100 | 100 | 0 |  |  |  |  |  |
| 23. | Schab b/k porcjowany (80-100g) | Kg | 800 | 800 | 0 |  |  |  |  |  |
| 24. | Schab bez kości (nie porcjowany) | Kg | 100 | 100 | 0 |  |  |  |  |  |
| 25. | Szynka gotowana wieprzowa | Kg | 70 | 0 | 70 |  |  |  |  |  |
| 26. | Szynka pieczona wieprzowa | Kg | 40 | 0 | 40 |  |  |  |  |  |
| 27. | Szynka surowa b/k płaty | Kg | 1215 | 1200 | 15 |  |  |  |  |  |
| 28. | Udziec wołowy (bez kości) | Kg | 400 | 400 | 0 |  |  |  |  |  |
|  | Ogółem netto |  | Ogółem 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)