

.....  
/dane wykonawcy/

**Zadanie 1 - OFERTA CENOWA (wzór)**

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu (o ile dotyczy)	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Karkówka wieprzowa bez kości	kg	1.100						
2.	Schab wieprzowy bez kości	kg	1.950						
3.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	6.800						
4.	Boczek surowy bez żeberk i skóry	kg	40						
5.	Żeberka wieprzowe z kością, paski	kg	120						
6.	Poładwiczki wieprzowe słodkie	kg	140						
7.	Smalec wieprzowy Pakowny w niejadalną osłonkę. Waga 1 szt od 0,50 kg do 1 kg	kg	150						
8.	Słonina bez skóry	kg	260						
	<b>RAZEM</b>	x	x	x	x	x			x

Terminy przydatności do spożycia w dniu dostawy: - dla mięsa – 72 godziny, smalec – 60 dni.

Wartość brutto –słownie złotych.....  
.....

.....  
/podpis osoby upoważnionej/

.....  
/dane wykonawcy/

### Zadanie 2 - OFERTA CENOWA (wzór)

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Polędwica sopocka	kg	200						
2.	Baleron wieprzowy wędzony	kg	80						
3.	Boczek wędzony	kg	230						
4.	Kiełbasa krakowska	kg	190						
5.	Kiełbasa gołonkowa	kg	1.100						
6.	Pieczeń wieprzowa	kg	110						
7.	Kiełbasa szynkowa	kg	2.800						
8.	Kiełbasa łopatkowa	kg	1.100						
9.	Kiełbasa mortadela	kg	230						
10.	Kiełbasa podwawelska	kg	160						
11.	Kiełbasa zwyczajna	kg	200						
12.	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	1.000						
13.	Parówki drobiowe	kg	1.500						
14.	Polędwica z piersi kurczaka	kg	1.150						
15.	Polędwica drobiowa z warzywami	kg	1.900						
16.	Szynka wieprzowa gotowana	kg	800						
17.	Kiełbasa toruńska	kg	30						
18.	Parówki z indyka	kg	1.450						

19.	Kurczak faszerowany	kg	450					
20.	Szynka śniadaniowa	kg	270					
21.	Filet z indyka wędzony	kg	160					
22.	Schab wędzony parzony	kg	320					
23.	Szynka parmeńska	kg	1					
	<b>RAZEM</b>	x	x	x	x	x		x

Terminy przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.

Wartość brutto –słownie złotych.....

.....

.....  
/podpis osoby upoważnionej/

.....  
/dane wykonawcy/

**Zadanie 3 - OFERTA CENOWA (wzór)**

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Wołowina pieczeniowa bez kości	kg	240						
	<b>RAZEM</b>	x	x	x	x	x			x

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 5 dni.

Wartość brutto –słownie złotych.....

.....

.....  
/podpis osoby upoważnionej/

.....  
/dane wykonawcy/

**Zadanie 4 - OFERTA CENOWA (wzór)**

Lp.	Nazwa własna oferowanego produktu	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. bez VAT za kg	Stawka VAT	Cena jedn. z VAT	Łączna cena netto (bez VAT)	Łączna cena brutto (z VAT)	Producent
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Płuca wieprzowe	kg	170						
2.	Flaki wołowe krojone, blanszowane, chłodzone, w opakowaniach foliowych	kg	200						
3.	Wątroba wieprzowa	kg	120						
4.	Ozory wieprzowe	kg	1.200						
5.	Serca wieprzowe	kg	70						
	<b>RAZEM</b>	x	x	x	x	x			x

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy dla podrobów wieprzowych minimum 48 godzin, dla flaków wołowych minimum 5 dni.

Wartość brutto – słownie złotych.....  
.....

.....  
/podpis osoby upoważnionej/