*Załącznik nr 1A do SIWZ*

*Nr sprawy* ZS4.ZP.341.2.2020

*dotyczy części nr 4 zamówienia*

………………………………….

*Nazwa Wykonawcy /pieczątka firmy*

**Formularz cenowy**

**Pakiet 1 – Mięso i wyroby wędliniarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Ilość****ogółem** | **Cena jednostkowa netto****(zł)** | **Wartość ogółem netto****(zł)** | **Stawka podatku VAT****(%)** | **Kwota podatku VAT** **od wartości ogółem netto****(zł)** | **Wartość ogółem brutto****(zł)**  |
|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6=4x5*** | ***7*** | ***8*** | ***9=6+8*** |
|  | Baleron | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wieprzowy surowy bez kości | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | Karkówka wieprzowa bez kości | kg | 700 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała parzona | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa dla chłopa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa golonkowa (min 80% mięsa) | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krojana | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krotoszyńska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krotoszyńska z beczki | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa drobiowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa smakowita | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska (min 80% mięsa) | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa typu „podwawelska” (min 80% mięsa) | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa typu „toruńska” | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa typu domowa, po chłopsku, dworska, czosnkowa, wiejska, dla chłopa, własnej roboty (min 80% mięsa) | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z piersi kurczaka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z szynki (min 80% mięsa) | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka (min 80% mięsa) | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kości karkowe i schabowe | kg | 180 |  |  |  |  |  |
|  | Krakowska parzona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kurczak faszerowany | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka na ciemno wędzona | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa bez kości | kg | 600 |  |  |  |  |  |
|  | Mielonka królewiecka | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Mielonka tyrolska | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Mielonka wieprzowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Ogonówka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Paluszki drobiowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Parówki Delikatesowe(berlinki) | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet dziadunia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet firmowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowa drobiowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | pasztetowa podwędzana | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Pierś królewska | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica miodowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka drobiowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica z majerankiem | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson drobiowy | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Schab biały | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Schab wieprzowy bez kości | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Serdelki bydgoskie | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Słonina | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Smaczek w konserwie | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Smakowita z indyka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa w siatce  | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka delikatesowa drobiowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka dobrej gospodyni | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka gotowana | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka kniazia | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka Królewiecka | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka pałacowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka pieczona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka szkolna | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa bez kości | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka z piersi indyka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka ze swojskiej wędzarni | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkowa extra | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkóweczka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkówka | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina drobiowa (szkolna, miodowa, smakovita, filet z piersi indyka) - min 80% mięsa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Żeberka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka chłopa | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka z komina | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka kulka  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkowa wojskowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa olsztyńska | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa z piersi | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowa pomidorowa | kg | 35 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet ze śliwką | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet z żurawiną | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **Razem poz. 1-78** |  | **x** |  | **x** |  |  | **x** |

**Razem wartość pakietu nr 1**

**netto ………………………………… zł**

Słownie wartość netto:.......................................................................................................

**brutto ……………………………… zł**

Słownie wartość brutto:.......................................................................................................

…………….…………...*,* dnia ………….……. r.

 *miejscowość*

 …………..………………………………………..………………

*podpis (i pieczątka) osoby/osób, uprawnionej/uprawnionych*

*do reprezentowania Wykonawcy*