

**Formularz ofertowo-cenowy - część nr 1**

na zamówienia publiczne przetarg nieograniczony

ogłoszony przez Zamawiającego

Internat Międzyszkolny w Starym Sączu, ul. Daszyńskiego 19

w dniu ..... na dostawę towaru – **Mięso i wędliny**

cena oferty wynika z następującej kalkulacji:

| Lp | Nazwa produktu  | Jm | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto (ilość x cena jednostkowa brutto) |
|----|---|----|-------|-------------------------|--|
| 1  | Filet z kurczaka gat. I   | kg | 700   |                         |  |
| 2  | Udziec z kurczaka gat I   | kg | 200   |                         |  |
| 3  | Podudzie gat I  | kg | 100   |                         |  |
| 4  | Porcje rosołowe ze skrzydełkami   | kg | 500   |                         |  |
| 5  | Filet z indyka gat. I   | Kg | 100   |                         |  |
| 6  | Schab bez kości gat. I  | kg | 650   |                         |  |
| 7  | Szynka bez kości gat. I   | kg | 1250  |                         |  |
| 8  | Łopatka bez kości gat. I  | kg | 450   |                         |  |
| 9  | Kości z karczku   | kg | 150   |                         |  |
| 10 | Pierś z kurczaka - wędlina gat I  | kg | 150   |                         |  |
| 11 | Polędwica drobiowa gat. I   | kg | 100   |                         |  |
| 12 | Szynka z indyka gat. I  | kg | 100   |                         |  |
| 13 | Parówki drobiowe  | kg | 300   |                         |  |
| 14 | Parówki hot dog   | kg | 33    |                         |  |
| 15 | Szynka królewska gat I  | kg | 100   |                         |  |
| 16 | Pasztet drobiowy pieczony gat I   | Kg | 20    |                         |  |
| 17 | Pasztet drobiowy pieczony ze śliwką gat I   | Kg | 160   |                         |  |
| 18 | Kiełbasa limanowska drobiowa gat I  | kg | 400   |                         |  |
| 19 | Polędwica sopocka gat. I  | kg | 130   |                         |  |
| 20 | Kiełbasa krakowska sucha gat. I   | Kg | 80    |                         |  |
| 21 | Szynka włoska gat I   | kg | 120   |                         |  |
| 22 | Szynka domowa wieprzowa gat. I  | kg | 160   |                         |  |
| 23 | Wędzonka wieprzowa gat I  | kg | 70    |                         |  |
| 24 | Boczek Wędzony  | kg | 250   |                         |  |
| 25 | Schab pieczony wieprzowy gat I  | kg | 80    |                         |  |
| 26 | Szynka konserwowa Sokołów lub produkt równoważny gat I<br>produkt równoważny: ..... | kg | 70    |                         |  |
| 27 | Kiełbasa toruńska   | kg | 150   |                         |  |
| 28 | Kiełbasa Wiejska gat I  | kg | 100   |                         |  |
| 29 | Kabanos drobiowy gat I  | kg | 20    |                         |  |
| 30 | Szynka z Wadowic lub produkt równoważny gat I                                       | kg | 50    |                         |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

**Razem wartość netto:** .....

**Razem wartość brutto:** .....

*Uwaga! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z faktyczną liczbą osób korzystających z wyżywienia .*

.....  
*miejsowość i data*

.....  
*(pieczęć i podpis osób wykazanych w dokumencie  
uprawnającym do występowania w obrocie  
prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)*

\* UWAGA! ceny jednostkowe brutto i wartość brutto należy podać do drugiego miejsca po przecinku

\*\* UWAGA! w przypadku omyłek rachunkowych zamawiający uzna za prawidłowo podane; ilość i cenę jednostkową brutto.