

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

Telefon :..... Faks : .....

E-mail : .....

**CZĘŚĆ NR 1: „MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY”**

| L.p. | Nazwa produktu          | j.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto [zł] | Łączna cena netto [zł]<br>(kol. 4 x 5) | Stawka podatku VAT [%] | Łączna wartość podatku VAT [zł]<br>(kol.6 x 7) | Łączna cena brutto [zł]<br>(kol.6 + 8) | Uwagi<br>(np. nazwa produktu równoważnego) |
|------|-------------------------|------|-------|-----------------------------|--|------------------------|--|--|--|
| 1    | 2                       | 3    | 4     | 5                           | 6                                      | 7                      | 8  | 9                                      | 10   |
| 1    | Boczek wędzony          | kg   | 100   |                             |  |                        |  |  |  |
| 2    | Boczek surowy           | kg   | 40    |                             |  |                        |  |  |  |
| 3    | Filet z kurczaka        | kg   | 200   |                             |  |                        |  |  |  |
| 4    | Kiełbasa wiejska        | kg   | 150   |                             |  |                        |  |  |  |
| 5    | Kiełbasa śląska         | kg   | 150   |                             |  |                        |  |  |  |
| 6    | Korpusy z kury          | kg   | 350   |                             |  |                        |  |  |  |
| 7    | Kości schabowe/ karkowe | kg   | 350   |                             |  |                        |  |  |  |
| 8    | Łopatką bez kości       | kg   | 360   |                             |  |                        |  |  |  |
| 9    | Mięso mielone           | kg   | 400   |                             |  |                        |  |  |  |
| 10   | Udka z kurczaka         | kg   | 300   |                             |  |                        |  |  |  |
| 11   | Polędwica               | kg   | 30    |                             |  |                        |  |  |  |
| 12   | Parówki                 | kg   | 100   |                             |  |                        |  |  |  |
| 13   | Szynka wiejska          | kg   | 30    |                             |  |                        |  |  |  |
| 14   | Słonina                 | kg   | 60    |                             |  |                        |  |  |  |
| 15   | Smalec 250 g kostka     | szt. | 30    |                             |  |                        |  |  |  |
| 17   | Schab                   | kg   | 360   |                             |  |                        |  |  |  |
| 18   | Karczek bez kości       | kg   | 300   |                             |  |                        |  |  |  |
| 19   | Szynka- mięso od szynki | kg   | 300   |                             |  |                        |  |  |  |

Zespół Placówek Oświatowych w Olesznie

|    |          |    |              |  |  |  |  |  |  |
|----|----------|----|--------------|--|--|--|--|--|--|
| 20 | Wołowina | kg | 60           |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Żeberka  | kg | 60           |  |  |  |  |  |  |
|    |          |    | <b>RAZEM</b> |  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_  
miejscowość, data

\_\_\_\_\_  
(podpis osoby/ osób upoważnionych do reprezentowania oferenta)