**Nr postępowania: DI-Z.26.34.2023 Załącznik nr 1.9 do Formularza oferty**

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**

**Część 9. Drób i mięso wieprzowe oraz przetwory drobiowe i mięsne**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto**  [kol. 3 x kol. 4] | **Podatek VAT**  [%] | **Razem wartość brutto**  [kol.5 + kol.6] |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
| Drób i przetwory drobiowe | | | | | | |
|  | Kurczak świeży | **1 500 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Filet z kurczaka (piersi) | **550 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Mięso gulaszowe z indyka | **750 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Udko z kurczaka (noga) (szt. 250- 300 g) | **1 600 kg** | ………../kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa szynkowa z indyka | **650 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa kanapkowa z kurczaka | **250 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Polędwica drobiowa | **650 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Szynka drobiowa w galarecie | **100 kg** | ………../kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Pasztet zapiekany drobiowy | **300 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Filet z indyka | **700 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa kanapkowa z indyka | **450 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Pieczeń drobiowa | **100 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Salceson z indyka | **150 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
| Mięso wieprzowe | | | | | | |
|  | Karkówka bez kości | **800 kg** | ………../kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Mięso wieprzowe od szynki bez kości | **2 200 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Mięso wieprzowe od szynki bez kości- myszka 1 – 1,2 kg | **600 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Mięso schab bez kości | **650 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Łopatka bez kości | **800 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kości surowe | **750 kg** | ………../kg | ………… | ……..…. | ………… |
| Przetwory mięsne - wędliny | | | | | | |
|  | Kiełbaski śląskie cienkie | **1 350 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa kanapkowa wieprzowa | **250 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa śląska z filetem | **1 300 kg** | ………../kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa krakowska parzona | **700 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Kiełbasa biała parzona | **50 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Szynka konserwowa | **400 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Schab pieczony | **800 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
|  | Polędwica sopocka | **800 kg** | …….…./kg | ………… | ……..…. | ………… |
| **I.** | Razem netto | | | ………… | xxxxx | xxxxx |
| **II.** | **RAZEM BRUTTO**  *(Jeżeli Wykonawca składa ofertę na niniejszą Część, kwotę należy przenieść do Formularza oferty pkt 4)* | | | xxxxx | xxxx | ………… |

........................... dnia .............

**UWAGI:**

* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania udek z kurczaka (poz. 4) w sztukach - Wykonawca każdorazowo przy sporządzaniu dokumentu sprzedaży przeliczy ilość na kilogramy