

Pieczęć dostawcy

**Formularz cenowy Część nr III Wędliny**

Niniejszym oferuję realizację zamówienia zgodnie z zawartym opisem, za cenę wynikającą z poniższej kalkulacji.

Lp.	Asortyment	Wymagane parametry	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Łączna wartość netto	Łączna wartość brutto
1	2	3	4	6	7	8	9	10(6x7)	11(6x9)
1.	Baleron wieprzowy gotowany	opakowanie foliowe, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>120</b>					
2.	Boczek rolowany	Boczek pieczony, rolowany płat boczku z przyprawami, opakowanie foliowe, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>30</b>					
3.	Boczek wędzony	opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>120</b>					
4.	Kaszanka	opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>200</b>					
5.	Kiełbasa biała parzona	opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>46</b>					
6.	Polędwica drobiowa	Opakowanie hermetyczne, termin przydatności 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>120</b>					
7.	Kiełbasa krakowska parzona	opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostawy	kg	<b>50</b>					
8.	Kiełbasa parówkowa	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>400</b>					
9.	Kiełbasa szynkowa	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dostawy	kg	<b>120</b>					
10.	Kiełbasa śląska	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dostawy	kg	<b>250</b>					
11.	Kiełbasa wiejska	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>50</b>					
12.	Kiełbasa zwyczajna	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>180</b>					

13.	Kiełbasa żywiecka	opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>120</b>					
14.	Mielonka prasowana	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>50</b>					
15.	Pasztetowa wieprzowa	opakowanie jednostkowe, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>160</b>					
16.	Ogonówka	Szynka wędzona, parzona, wyprodukowana z jednego mięśnia szynki wieprzowej, opakowanie foliowe, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>80</b>					
17.	Wędzonka krotoszyńska (kaszteleńska)	Wędzonka krotoszyńska gotowana. Połędwica wieprzowa z cienką warstwą tłuszczu, peklowana, parzona, opakowanie foliowe, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>30</b>					
18.	Pieczeń rzymska	opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>80</b>					
19.	Połędwica sopocka	Wyselekcjonowane kawałki schabu peklowanych w zalewie ziołowej, delikatnie wędzonych i sparzonych, niegotowanych, 97% mięsa, produkt zgodny z normą PN-A-82007, opakowanie VACUM, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>120</b>					
20.	Salceson wiejski	opakowanie jednostkowe, termin przydatności min. 10 dni od dn. dostawy	kg	<b>80</b>					
21.	Szynka konserwowa	opakowanie hermetyczne, termin przydatności min. 10 dni od dnia dostarczenia	kg	<b>180</b>					
22.	Szynka gotowana	opakowanie jednostkowe, termin przydatności min. 10 dni od dn. dostawy	kg	<b>300</b>					
23.	Szynka z pieca	opakowanie jednostkowe, termin przydatności min. 10 dni od dn. dostawy	kg	<b>150</b>					
24.	Szynka biała	Skład 97% mięsa wieprzowego, opakowanie VACUM, przyprawy: naturalne zioła, sól peklowana, termin przydatności min. 10 dni od dn. do-	kg	<b>50</b>					
<b>Łączna kwota oferty</b>									

Miejsce dostaw – magazyn spożywczy Domu Pomocy Społecznej w Wadowicach, ul. Parkowa 1, dostawa następnego dnia od dnia złożenia zamówienia w godzinach 6:00-10:00

Dokument musi zostać opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.