**LUBELSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA**

**OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

20-072 Lublin, ul. Lubomelska 1-3 tel. 81 524-51-08/09

e-mail:lubelska@ohp.pl fax 81 524-51-08/09

NBP O/O LUBLIN 61101013390040242230000000 REGON 007003467

**LWK.SHP3-3.270.2.2018 Załącznik nr 1g do SIWZ**

**Załącznik nr 1g do SIWZ/ załącznik nr 1 do umowy**

**Część VII dostawa produktów zwierzęcych, mięs i produktów mięsnych**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa, opis produktu** | **Produkt równoważny**  **Nazwa handlowa / producent** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Stawka VAT** | **Kwota podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość**  **brutto** |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | Bok surowy wieprzowy ,bez żeber i skóry. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Karkówka bez kości |  | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Kości karkowe |  | Kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Schab bez kości, odtłuszczony |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Słonina bez skóry |  | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa bez kości |  | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Wątroba wieprzowa |  | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Wieprzowina kl. I chude 100% |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Wieprzowina kl. II co najmniej 65% mięsa wieprzowego, 35% tłuszczu |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Wołowina kl. II 65%mięsa wołowego 35% tłuszczu |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa bez kości |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Mięso mielone wieprzowe co najmniej 65% mięsa wieprzowego, 35% tłuszczu |  | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Smalec |  | Kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Żeberka wieprzowe paski surowe;  żeberka o niewielkim przeroście tłuszczowym właściwym dla klasy I z zawartością mięsa minimum 5 cm nad kością. |  | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | **WĘDLINA** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bok grilowy co najmniej 70% mięsa wieprzowego |  | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Baleron wędzony gotowany co najmniej 80% mięsa wieprzowego |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Golonka prasowana co najmniej 70% mięsa wieprzowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Karkówka grillowa-co najmniej 70%mięsa wieprzowego. |  | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka co najmniej: wątroba 15%, płuca 10%,skórki wieprzowe15%, tłuszcz 10%,mięso wieprzowe15% krew, kasza jęczmienna, kasza gryczana). |  | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kebabki - mięso wieprzowe co najmniej 70% mięso wołowe co najmniej 10%. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała co najmniej 70% mięso wieprzowe20%, mięsa wołowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa firmowa -co najmniej 70% mięso wieprzowe. |  | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska - co najmniej mięso wieprz70% , mięso wołowe14%. |  | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa parówkowa- co najmniej mięso wieprzowe60%wołowe20%. |  | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa piwna- co najmniej mięso wieprzowe70% wołowe 20%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa zwyczajna -co najmniej mięso wieprzowe 60% wołowe 20%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska- co najmniej mięso wieprz 70% mięso wołowe 20%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa swojska - co najmniej mięso wieprz 70% wołowe 20%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa- co najmniej mięso wieprzowe 60% mięso wołowe 20%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka- co najmniej mięso wieprzowe 70% wołowe 20%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa grillowa -co najmniej mięso wieprzowe 70% i 15% wołowego. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka myśliwska -co najmniej mięso wieprzowe 80%. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Mortadela - co najmniej mięso wieprzowe 71% mięso wołowe 15%. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Mielonka tyrolska- co najmniej mięso wieprzowe57% wołowe15% |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Ogonówka- co najmniej mięso wieprzowe 80%. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Parówki śląski -co najmniej mięso wieprzowe 71% wołowe 14%. |  | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowa -co najmniej podgardle 35% boczek 15% wątroba 25%s łoninsa 15%. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Pieczeń węgierska- co najmniej mięso wieprzowe 70% wołowe 15%. |  | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
|  | Pieczeń cygańska -co najmniej mięsa wieprzowego 70% wołowe 20%. |  | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
|  | Rolada schabowa -co najmniej 80% mięsa wieprzowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson włoski -co najmniej 34% mięso wieprzowe, 15% ozór wieprzowy, 20%podroby: serce nerki, płuca). |  | Kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | Schab pieczony -co najmniej 80% mięsa wieprzowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona - co najmniej 80% mięsa wieprzowego. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Pachwina wędzona - co najmniej 60% mięsa wieprzowego |  | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Pierś wędzona z indyka -co najmniej 80% mięsa z indyka. |  | Kg | 15 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa - co najmniej 80% mięsa drobiowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka- co najmniej 70% mięsa drobiowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy -co najmniej 75% mięsa drobiowego. |  | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| SUMA | | | | | | | XXX | XXX |  |

...............................................................

podpis osoby / osób upoważnionych do

występowania w imieniu wykonawcy

Wszelkie obliczenia należy dokonać z dokładnością do pełnych groszy (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zarówno przy kwotach netto, VAT i brutto), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

W kolumnie 6 należy wpisać Cenę jednostkową netto

W kolumnie 7 należy wpisać stawkę podatku VAT na dany artykuł

W kolumnie 8 należy wpisać kwotę podatku VAT na jednostkowy artykuł.

W kolumnie 9 należy wpisać cenę jednostkowa brutto – suma kolumny nr 6 oraz nr 8

W kolumnie 10 należy wpisać wartość brutto iloczyn kolumny nr 5 oraz kolumny nr 9.