

/ pieczęć firmy /

.....
miejsowość i data

FORMULARZ CENOWY

Wędliny

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

W formularzu cenowym jest zawarta cena oferty. Ceny w formularzu podane są w złotych polskich, w kwotach brutto (z podatkiem VAT oraz cłem i opłatami importowymi jeśli występują).

Oferowane towary będę dostarczał po następujących cenach:

Część: A

Lp.	Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę*	Masa jednostkowa	J.m.	Ilość	Cena jedn. brutto [zł]	Wartość brutto [zł] (poz.5x6)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
1.	Baleron wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%)		---	kg	300		

2.	Bekon wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%)		---	kg	100		
3.	Boczek wędzony parzony, bez żeber (zawartość mięsa wieprzowego z tłuszczem nie mniej niż 79%)		---	kg	250		
4.	Kaszanka cienka (skład: kasza gryczana, wątroba, krew, przyprawy)		---	kg	250		
5.	Kiełbasa mortadela (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%)		---	kg	300		
6.	Kiełbasa parówki cienkie (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%)		---	kg	200		
7.	Kiełbasa parówki grube (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%)		---	kg	350		
8.	Kiełbasa krakowska (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%)		---	kg	450		
9.	Kiełbasa szynkowa (grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 59%)		---	kg	400		
10.	Kiełbasa typu szkolna lub równoważna (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%)		---	kg	350		

11.	Mielonka tyrolska (wyrób blokowy, średnio rozdrobniony, mięsa wieprzowego nie mniej niż 66 %)		---	kg	550		
12.	Kiełbasa typu złota lub równoważna /cienka/ (średnio rozdrobniona, drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 38%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 39%)		---	kg	100		
13.	Kiełbasa śląska /cienka/ (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, mięsa wieprzowego nie mniej niż 76%)		---	kg	600		
14.	Kiełbasa biała surowa (średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%)		---	kg	100		
15.	Łopátka pieczona (wyrób garmazeryjny, nie rozdrobniony, parzony, i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 84%)		---	kg	150		
16.	Ogonówka wędzona parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%)		---	kg	400		
17.	Pasztet wieprzowy typu wiejski lub równoważny (wyrób garmazeryjny, rozdrobniony, zawartość mięsa wieprz. nie mniej niż 3%, mięso drobiowe nie mniej niż 6%, wątroba, tłuszcz wieprzowy, tłuszcz drobiowy)		---	kg	300		
18.	Przysmak typu śniadaniowy lub		---	kg	300		

	równoważny (wyrób blokowy, średnio rozdrobiony, parzony, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%)						
19.	Pieczeń typu rzymska lub równoważna (wyrób garmazeryjny, z mięsa wieprz., rozdrobniony, parzony zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%)		---	kg	200		
20.	Pieczeń o smaku indyka lub równoważna (wyrób garmazeryjny z mięsa wieprzowego, rozdrobiony, parzony, opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 63%)		---	kg	250		
21.	Połędwica sopocka, wędzona, parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)		---	kg	200		
22.	Połędwica drobiowa (zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 43%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 6 %)		---	kg	360		
23.	Rolada z kurczaka (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 67%)		---	kg	180		
24.	Schab z kurczaka, wędzony, parzony (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 89%)		---	kg	100		
25.	Szynka konserwowa (grubo rozdrobniona, parzona zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż		---	kg	400		

	69%)						
26.	Szynka typu biała lub równoważna (nie wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 59%)		---	kg	500		
27.	Szynka drobiowa (wędzona, parzona, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 43%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 6%)		---	kg	360		
28.	Szynka chuda, gotowana (w siatce, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)		---	kg	300		
29.	Schab pieczony (wyrób garmazeryjny, nie rozdrobniony, parzony i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 84%)		---	kg	40		
30.	Salceson czarny ozorowy zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 13%, ozory wp, serca wp, nerki wp)		---	kg	50		
31.	Salceson biały zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%, serca wieprzowe)		---	kg	80		
RAZEM:			---	---	---	---	
WARTOŚĆ BRUTTO OFERTY SŁOWNIE:							

Kwoty powstałe w wierszu „Razem” są wynikiem zsumowania poszczególnych kwot wyszczególnionych w danej kolumnie.

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiegokolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy. Przez Zamawiającego.

Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

Kwoty uzyskane w wierszu „Razem” stanowią cenę ofertową, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

*** - Wykonawca zobowiązany jest podać pełną nazwę oferowanego produktu lub w inny powszechnie przyjęty sposób określić oferowany towar, tak, aby Zamawiający miał możliwość identyfikacji oferowanego produktu w trakcie realizacji umowy.** Wykonawca nie może składać oferty alternatywnej, tj. takiej, która umożliwiałaby wybór między kilkoma towarami wskazanymi przez Wykonawcę w odniesieniu do konkretnej pozycji w powyższym formularzu. Oznacza to, że Wykonawca ma obowiązek zaoferować konkretny towar do konkretnej pozycji. Jeżeli Wykonawca poda alternatywne towary w zakresie jakiegokolwiek z powyższych pozycji, to Zamawiający uzna, że Wykonawca ten złożył więcej niż jedną ofertę, co jest sprzeczne z art. 82 ust. 1 ustawy, a w konsekwencji spowoduje to odrzucenie takiej oferty na podstawie art. 89 ust. 1 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania tego samego (identycznego towaru więcej niż jeden raz w całym przedmiocie zamówienia. Użycie towaru identycznego w więcej niż jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

***Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** – artykuł, który Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu i którego nazwa będzie widniała na fakturze VAT lub na rachunku.

.....
Podpis i pieczęć osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy lub pełnomocnika

/ pieczęć firmy /

.....
miejsowość i data

FORMULARZ CENOWY

Mięso

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

W formularzu cenowym jest zawarta cena oferty. Ceny w formularzu podane są w złotych polskich, w kwotach brutto (z podatkiem VAT oraz cłem i opłatami importowymi jeśli występują).

Oferowane towary będą dostarczały po następujących cenach:

Część: B

Lp.	Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę*	Masa jednostkowa	J.m.	Ilość	Cena jedn. brutto [zł]	Wartość brutto [zł] (poz.5x6)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
1.	Brzuch surowy bez skóry, bez żeber		---	kg	100		
2.	Kości schabowo-karczkowe		---	kg	2000		
3.	Łopátka bez kości		---	kg	1800		
4.	Schab bez kości		---	kg	400		
5.	Nogi wieprzowe krótkie		---	kg	50		
6.	Słonina		---	kg	350		
7.	Wołowina bez kości, zrazowa		---	kg	200		
8.	Karczek bez kości		---	kg	200		

RAZEM:	---	---	---	---	
WARTOŚĆ BRUTTO OFERTY SŁOWNIE:					

Kwoty powstałe w wierszu „**Razem**” są wynikiem zsumowania poszczególnych kwot wyszczególnionych w danej kolumnie.

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiegokolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy. Przez Zamawiającego.

Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

Kwoty uzyskane w wierszu „Razem” stanowią cenę ofertową, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

*** - Wykonawca zobowiązany jest podać pełną nazwę oferowanego produktu lub w inny powszechnie przyjęty sposób określić oferowany towar, tak, aby Zamawiający miał możliwość identyfikacji oferowanego produktu w trakcie realizacji umowy.** Wykonawca nie może składać oferty alternatywnej, tj. takiej, która umożliwiałaby wybór między kilkoma towarami wskazanymi przez Wykonawcę w odniesieniu do konkretnej pozycji w powyższym formularzu. Oznacza to, że Wykonawca ma obowiązek zaoferować konkretny towar do konkretnej pozycji. Jeżeli Wykonawca poda alternatywne towary w zakresie jakiegokolwiek z powyższych pozycji, to Zamawiający uzna, że Wykonawca ten złożył więcej niż jedną ofertę, co jest sprzeczne z art. 82 ust. 1 ustawy, a w konsekwencji spowoduje to odrzucenie takiej oferty na podstawie art. 89 ust. 1 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania tego samego (identycznego towaru) więcej niż jeden raz w całym przedmiocie zamówienia. Użycie towaru identycznego w więcej niż jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

***Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** – artykuł, który Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu i którego nazwa będzie widniała na fakturze VAT lub na rachunku.

.....
 Podpis i pieczęć osób uprawnionych
 do reprezentowania Wykonawcy lub pełnomocnika

Załącznik nr 4 C

/ pieczęć firmy /

.....
miejsowość i data

FORMULARZ CENOWY Mięso drobiowe

Nazwa wykonawcy:

Siedziba wykonawcy:

W formularzu cenowym jest zawarta cena oferty. Ceny w formularzu podane są w złotych polskich, w kwotach brutto (z podatkiem VAT oraz cłem i opłatami importowymi jeśli występują).

Oferowane towary będą dostarczały po następujących cenach:

Część: C

Lp.	Nazwa produktu nadana przez Zamawiającego	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę*	Masa jednostkowa	J.m.	Ilość	Cena jedn. brutto [zł]	Wartość brutto [zł] (poz.5x6)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
1.	Filet z kurczaka		---	kg	600		
2.	Kurczak świeży		---	kg	800		
3.	Udko z kurczaka		---	kg	1300		
4.	Mięso drobiowe bez kości i bez skóry		---	kg	900		
5.	Porcja rosółowa		---	kg	1300		
RAZEM:			---	---	---	---	
WARTOŚĆ BRUTTO OFERTY SŁOWNIE:							

Kwoty powstałe w wierszu „Razem” są wynikiem zsumowania poszczególnych kwot wyszczególnionych w danej kolumnie.

Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiegokolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy. Przez Zamawiającego.

Wszystkie powstałe obliczenia należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi, tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa 4, to zachowuje się powstały wynik bez uwzględniania cyfr znajdujących się po drugim miejscu po przecinku, a gdy trzecia cyfra po przecinku jest większa lub równa 5, to do powstałego wyniku wyrażonego dwoma miejscami po przecinku należy dodać 0,01.

Kwoty uzyskane w wierszu „Razem” stanowią cenę ofertową, którą Wykonawca wpisuje do Formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

*** - Wykonawca zobowiązany jest podać pełną nazwę oferowanego produktu lub w inny powszechnie przyjęty sposób określić oferowany towar, tak, aby Zamawiający miał możliwość identyfikacji oferowanego produktu w trakcie realizacji umowy.** Wykonawca nie może składać oferty alternatywnej, tj. takiej, która umożliwiałaby wybór między kilkoma towarami wskazanymi przez Wykonawcę w odniesieniu do konkretnej pozycji w powyższym formularzu. Oznacza to, że Wykonawca ma obowiązek zaoferować konkretny towar do konkretnej pozycji. Jeżeli Wykonawca poda alternatywne towary w zakresie jakiegokolwiek z powyższych pozycji, to Zamawiający uzna, że Wykonawca ten złożył więcej niż jedną ofertę, co jest sprzeczne z art. 82 ust. 1 ustawy, a w konsekwencji spowoduje to odrzucenie takiej oferty na podstawie art. 89 ust. 1 ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania tego samego (identycznego towaru więcej niż jeden raz w całym przedmiocie zamówienia. Użycie towaru identycznego w więcej niż jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

***Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę** – artykuł, który Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu i którego nazwa będzie widniała na fakturze VAT lub na rachunku.

.....
Podpis i pieczęć osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy lub pełnomocnika

