

/ 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:

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 80%)		---	kg	240		

2.	Bekon wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%)		---	kg	300		
3.	Boczek wędzony parzony, bez żeber (zawartość mięsa wieprzowego z tłuszczem nie mniej niż 80%)		---	kg	150		
4.	Kaszanka cienka (skład: kasza gryczana, wątroba, krew, przyprawy)		---	kg	200		
5.	Kiełbasa mortadela (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)		---	kg	200		
6.	Kiełbasa parówki cienkie (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)		---	kg	200		
7.	Kiełbasa parówki grube (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)		---	kg	200		
8.	Kiełbasa krakowska (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 45%)		---	kg	400		
9.	Kiełbasa szynkowa (grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%)		---	kg	600		
10.	Kiełbasa typu szkolna lub równoważna (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 45%)		---	kg	100		

11.	Mielonka tyrolska (wyrób blokowy, średnio rozdrobniony, mięsa wieprzowego nie mniej niż 65 %)		---	kg	300		
12.	Kiełbasa typu złota lub równoważna /cienka/ (średnio rozdrobniona, drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 40%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 35%)		---	kg	200		
13.	Kiełbasa śląska /cienka/ (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%)		---	kg	600		
14.	Kiełbasa biała surowa (średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%)		---	kg	50		
15.	Łopátka pieczona (wyrób garmażeryjny, nie rozdrobniony, parzony, i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%)		---	kg	300		
16.	Ogonówka wędzona parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%)		---	kg	600		
17.	Pasztet wieprzowy typu wiejski lub równoważny (wyrób garmażeryjny, rozdrobniony, zawartość mięsa wieprz. nie mniej niż 80%, wątroba, tłuszcz wieprzowy, tłuszcz drobiowy)		---	kg	300		

18.	Pieczeń typu rzymska lub równoważna (wyrób garmażeryjny, z mięsa wieprz., rozdrobniony, parzony zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%)		---	kg	200		
19.	Pieczeń o smaku indyka lub równoważna (wyrób garmażeryjny z mięsa drobiowego i wieprzowego, rozdrobniony, parzony, opiekany, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 45% i mięsa wieprzowego nie mniej niż 10%)		---	kg	300		
20.	Polędwica sopočka, wędzona, parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%)		---	kg	400		
21.	Polędwica drobiowa (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 50%)		---	kg	300		
22.	Rolada z kurczaka (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 80%)		---	kg	150		
23.	Schab z kurczaka, wędzony, parzony (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 60%)		---	kg	50		
24.	Szynka konserwowa (grubo rozdrobniona, parzona zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%)		---	kg	600		

25.	Szynka typu biała lub równoważna (nie wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%)		---	kg	500		
26.	Szynka drobiowa (zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 50%)		---	kg	200		
27.	Szynka chuda, gotowana (w siatce, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%)		---	kg	550		
28.	Szynka z komina (w siatce, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%)		---	kg	200		
29.	Salceson czarny ozorowy (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 8%, ozory wp nie mniej niż 35%, serca wp, nerki wp)		---	kg	50		
30.	Salceson biały (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, serca wieprzowe)		---	kg	50		
<b>RAZEM:</b>			---	---	---	---	
<b>WARTOŚĆ BRUTTO OFERTY SŁOWNIE:</b>							

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.**

**\* - 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.

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

