Data: ....................

**FORMULARZ CENOWY**

**W trybie podstawowym realizowanym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp:**

**„DOSTAWA ŻWYNOŚCI W GRUPIE ASORTYMENTOWEJ: MIĘSO I WĘDLINY”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.**  **1** | **Asortyment towaru**  **2** | **J.m.**  **3** | **Ilość**  **4** | Cena jedn.  Brutto  **5** | Wartość Brutto /PLN/  **6 /4x5/** |
|  | **Mięso i Wędliny** | **-** | - | **-** | - |
| 1. | Baleron o zawartości nie mniejszej niż: mięsa karkówki wieprzowej 68% | kg | 10 |  |  |
| 2. | Boczek faszerowany mięsem mielonym wieprzowym o zawartości nie mniejszej niż: boczek wieprzowy 30%, mięsa wieprzowego kl I 46%, mięsa wieprzowego kl II 16% | kg | 14 |  |  |
| 3. | Boczek wędzony o zawartości nie mniejszej niż: boczku surowego wieprzowego 78% | kg | 20 |  |  |
| 4. | Boczek z pietruszką parzony o zawartości nie mniejszej niż 48% mięsa wieprzowego | kg | 60 |  |  |
| 5. | Flaki gotowe o zawartości nie mniejszej niż: 30% żołądków wołowych i mięsa wieprzowego kl. II 24% | kg | 80 |  |  |
| 6. | Karkówka b/k | kg | 120 |  |  |
| 7. | Kaszanka o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego kl. II 30% | kg | 100 |  |  |
| 8. | Kiełbasa lenczowa o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 62% | kg | 40 |  |  |
| 9. | Kiełbasa drobiowa krakowska o zawartości nie mniejszej niż filetu drobiowego 40% i mięsa wieprzowego II 40% | kg | 60 |  |  |
| 10. | Kiełbasa drobiowa, parzona o zawartości nie mniejszej niż: mięsa drobiowego ze skórą 87% | kg | 20 |  |  |
| 11. | Kiełbasa krakowska gruba o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego kl. I 60% i mięsa wieprzowego kl. II 12% | kg | 30 |  |  |
| 12. | Kiełbasa mortadela o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego kl. II 42% | kg | 33 |  |  |
| 13. | Kiełbasa szynkowa o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 68% | kg | 50 |  |  |
| 14. | Kiełbasa śląska o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 48% | kg | 300 |  |  |
| 15. | Kiełbasa wiejska o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 85% (w tym kl. 64%, kl. II 21%) | kg | 250 |  |  |
| 16. | Kiełbasa zwyczajna o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 48 % | kg | 30 |  |  |
| 17. | Kiełbasa żywiecka o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 72 % | kg | 10 |  |  |
| 18. | Kiełbasa żurkowa o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 75% | kg | 10 |  |  |
| 19. | Kości ze schabu /porąbane/ | kg | 110 |  |  |
| 20. | Kości zwykłe | kg | 20 |  |  |
| 21. | Łopatka b/k | kg | 420 |  |  |
| 22. | Łopatka wędzona o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 68% | kg | 110 |  |  |
| 23. | Mięso szynkowe b/k | kg | 50 |  |  |
| 24. | Mielonka w galarecie o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego 58% | kg | 20 |  |  |
| 25. | Parówka gruba wieprzowa o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego kl. II 38% | kg | 70 |  |  |
| 26. | Pasztet biały (parzony) o zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego kl. II 21%, podgarla wieprzowego 20%, wątroby wieprzowej 15% | kg | 50 |  |  |
| 27. | Pasztet pieczony wieprzowy zawartości nie mniejszej niż: mięsa wieprzowego kl. II 26% | kg | 97 |  |  |
| 28. | Polędwica wędzona (parzona) o nie mniejszej niż: schabu wieprzowego 65% | kg | 160 |  |  |
| 29. | Polędwica beskidzka o zawartości nie mniejszej niż: polędwiczki wieprzowej 70% | kg | 20 |  |  |
| 30. | Rolada schabowa o zawartości nie mniejszej niż: schabu wieprzowego 65% | kg | 100 |  |  |
| 31. | Salceson (wędlina podrobowa, parzona) o zawartości nie mniejszej niż 67% łbów wieprzowych | kg | 60 |  |  |
| 32. | Schab b/k | kg | 140 |  |  |
| 33. | Schab wieprzowy wędzony bezkonserwantów o zawartości nie mniejszejniż: schabu wieprzowego bez kości 87% | kg | 30 |  |  |
| 34. | Słonina | kg | 50 |  |  |
| 35. | Szynka gotowana wędzona o zawartości nie mniejszej niż: mięsa szynki wieprzowej 68% | kg | 190 |  |  |
| 36. | Szynka chłopska (wędzona) o zawartości nie mniejszej niż: szynki wieprzowej bez kości 71% | kg | 40 |  |  |
| 37. | Szynka pieczona o zawartości nie mniejszej niż: mięsa szynki wieprzowej 68 % | kg | 130 |  |  |
| 38. | Szynka wiejska (wędzona, parzona) o zawartości nie mniejszej niż: mięsa szynki 68% | kg | 30 |  |  |
| 39. | Wieprzowina II | kg | 12 |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |

**.**

Wyliczoną wartość zamówienia z poz. RAZEM WARTOŚĆ należy przenieść do formularza ofertowego. Przedstawiony powyżej załącznik jest integralną częścią oferty, zawiera sposób kalkulacji ceny oferty.

**Uwagi:** Składając ofertę należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak wypełnienia nawet jednej pozycji skutkować będzie odrzuceniem oferty. Podane ceny brutto w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, np. koszty transportu, upusty czy rabaty. W pozycji „RAZEM WARTOŚĆ” należy podać wartość sumarycznie zliczonych poszczególnych wartości.

**W prowadzonym postępowaniu zostanie wybrana oferta, która według formuły oceny ofert uzyska największą ilość punktów oraz spełni wszystkie wymagania**.

………………………………………….  
 Podpis Wykonawcy