|  |  |
| --- | --- |
|  | Załącznik **Nr 1 a** do SWZ |

**Wykonawca:**

………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………
( nazwa i adres/siedziba wykonawcy )

Tel. ………………………………………… e-mail …………………………………………

NIP ………………………………………… REGON …………………………………………

**Formularz ofertowy**

Mięso i wędliny wieprzowe

**część 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Nazwa własna asortymentu | Jednostka miary | Cena netto za kg ( bez VAT ) | Szacunkowe zapotrzebowanie | Wartość netto(5 x 6) | Stawka VAT | Wartość brutto(7 x 8) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Łopatka wieprzowa bez kości b/s |  | kg |  | 3 600 |  |  |  |
| 2 | Karkówka bez kości |  | kg |  | 120 |  |  |  |
| 3 | Schab bez kości |  | kg |  | 425 |  |  |  |
| 4 | Szynka bez kości |  | kg |  | 800 |  |  |  |
| 5 | Wątroba wieprzowa |  | kg |  | 1 500 |  |  |  |
| 6 | Mortadela |  | kg |  | 750 |  |  |  |
| 7 | Mortadela z papryką |  | kg |  | 710 |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa biała parzona |  | kg |  | 660 |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa parówkowa |  | kg |  | 1 380 |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa paluszki |  | kg |  | 330 |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa ogniskowa |  | kg |  | 2 750 |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa podwawelska |  | kg |  | 150 |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa zwyczajna |  | kg |  | 1 800 |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa śląska |  | kg |  | 550 |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa szynkowa |  | kg |  | 1 000 |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa krakowska parzona |  | kg |  | 1 000 |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa golonkowa |  | kg |  | 400 |  |  |  |
| 18 | Polędwica sopocka |  | kg |  | 150 |  |  |  |
| 19 | Ogonówka parzona |  | kg |  | 150 |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa metka łososiowa |  | kg |  | 2 250 |  |  |  |
| 21 | Mielonka wieprzowa |  | kg |  | 1 500 |  |  |  |
| 22 | Salceson włoski biały |  | kg |  | 800 |  |  |  |
| 23 | Salceson czarny |  | kg |  | 800 |  |  |  |
| 24 | Pasztetowa |  | kg |  | 1 300 |  |  |  |
| 25 | Pasztet zapiekany |  | kg |  | 390 |  |  |  |
| 26 | Pieczeń rzymska |  | kg |  | 1 100 |  |  |  |
| 27 | Boczek wędzony parzony bez kości |  | kg |  | 130 |  |  |  |
| Razem |  | x |  |

Ogółem wartość oferty brutto :. ......................................... zł

Wykonawca jest :

mikroprzedsiębiorstwem **TAK / NIE** *(niepotrzebne skreślić)*

małym przedsiębiorstwem **TAK / NIE** *(niepotrzebne skreślić)*

średnim przedsiębiorstwem **TAK / NIE** *(niepotrzebne skreślić)*

inny **TAK / NIE** *(niepotrzebne skreślić)*

Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODOwobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

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

 ( miejscowość, data ) ( podpis osoby / osób upoważnionych
 do reprezentowania Wykonawcy )