**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**FORMULARZ OFERTY**

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

(*nazwa Wykonawcy)*

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

(*adres Wykonawcy)*

Tel. ……………………………………, fax ……………………………… e-mail ……………………………..………..

**Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych   
na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy   
w Dębem (cz. 1 - pieczywo, cz. 2 - ciasto cz. 3 - nabiał, cz. 4 - ryby i przetwory rybne, cz. 5 - mięso i wędliny, cz. 6 - jaja) na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem.**

my niżej podpisani:

działając w imieniu i na rzecz:

*(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców); w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę)*

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach w niej określonych.
2. **OŚWIADCZAMY**, że naszym pełnomocnikiem dla potrzeb niniejszego zamówienia jest: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę)*

1. **OŚWIADCZAMY**, że cena dotyczy przedmiotu opisanego w SIWZ i zawiera wszystkie składniki jakie należy zapłacić za przedmiot zamówienia**[[1]](#footnote-1)**:

**(Wykonawca wypełnia poniższe pkt od 3.1. do 3.6. tylko dla części, na którą składa ofertę).**

**3.1. Część 1 - pieczywo**

**Maksymalna wartość oferty brutto wynosi dla części 1: ……..…………………….…zł,**

**słownie: ……………………………………………………..………………………………….……..………. zł.**

**3.2. Część 2 – ciasto**

**Maksymalna wartość oferty brutto wynosi dla części 2: ……..…………………….…zł,**

**słownie: ……………………………………………………..………………………………….……..……….**

**3.3. Część 3- nabiał**

**Maksymalna wartość oferty brutto wynosi dla części 3: ……..…………………….…..zł,**

**słownie: ……………………………………………………..………………………………….……..………… zł**

**3.4. Część 4- ryby i przetwory rybne**

**Maksymalna wartość oferty brutto wynosi dla części 4: ……..…………………….…...zł,**

**słownie: ……………………………………………………..………………………………….……..…………. zł**

**3.5. Część 5-mięso i wędliny**

**Maksymalna wartość oferty brutto wynosi dla części 5: ……..…………………….……zł,**

**słownie: ……………………………………………………..………………………………….……..…………. zł**

**3.6. Część 6- jaja**

**Maksymalna wartość oferty brutto wynosi dla części 6: ……..…………………….…zł,**

**słownie: ……………………………………………………..………………………………….……..………….zł**

*(Wykonawca zobowiązany jest wypełnić i załączyć do oferty właściwy załącznik)*

1. **OŚWIADCZAMY**, że cena oferty obejmuje wszelkie koszty i składniki związane   
   z wykonaniem zamówienia wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia i wzoru umowy, jak również w nich nie ujęte, a bez których nie można zrealizować przedmiotu zamówienia
2. **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ** do wykonania zamówienia: w okresie od dnia podpisania umowy**. do dnia 29.12.2018 r.** lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi pierwsze.
3. **OŚWIADCZAMY,** że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte, w szczególności zapoznaliśmy się z Istotnymi Postanowieniami Umowy, określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się,   
   w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą,   
   w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem.[[2]](#footnote-2)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **TAK** |  |  | **NIE** |  |  |

**9. OŚWIADCZAMY,** że niniejsza oferta jest jawna, za wyjątkiem informacji zawartych na stronach ….., które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnodostępne.

**10. OŚWIADCZAMY**, że wykonanie niniejszego zamówienia zamierzamy wykonać bez udziału Podwykonawców \* / z udziałem Podwykonawców...........................................\* (*zakres prac powierzony Podwykonawcom oraz nazwy Firm, jeżeli są znane).*

*\* - niepotrzebne skreślić*

**11. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko ……………………………

Adres: ………………………………………….

Telefon: ………………………………………..

Fax: ………………………………………………

Adres e-mail: …………………………………

**12.OFERTĘ** niniejszą składamy na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach, oraz dołączamy do niej następujące oświadczenia i dokumenty**:**

1)..............................................................................................................................

2)…………………………………………………………………………………………

3)…………………………………………………………………………………………

4)…………………………………………………………………………………………

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**Załącznik Nr 1 do formularza oferty**

**CZĘŚĆ 1- PIECZYWO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | | **Opis Przedmiotu zamówienia** | | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **Wartość netto** | **Vat%** | **Wartość brutto** |
| **1.** | | Chleb pszenny 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 3000 |  |  |  |  |
| **2.** | | Chleb razowy 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 2000 |  |  |  |  |
| **3.** | | Chleb z ziarnem 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 1000 |  |  |  |  |
| **4.** | | Chleb cebulowy 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **5.** | | Chleb sojowy 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 300 |  |  |  |  |
| **6.** | | Chleb pytlowy 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 200 |  |  |  |  |
| **7.** | | Chleb razowy z ziarnem słonecznika 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 500 |  |  |  |  |
| **8.** | | Chleb razowy z pestkami dyni 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 300 |  |  |  |  |
| **9.** | | Chleb litewski o wadze 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **10.** | | Chleb bezglutenowy 0,5 kg | | 15811100-8 | szt. | 50 |  |  |  |  |
| **11.** | | Chleb na miodzie 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 500 |  |  |  |  |
| **12.** | | Chleb ze śliwką 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 400 |  |  |  |  |
| **13.** | | Chleb tostowy o wadze 0,50kg | | 15811100-7 | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **14.** | | Bułeczki z ciasta drożdżowego w kształcie rogalika z kruszonką 0,035kg typu rogalik cukierniczy, maślany lub równoważny | | 15811400-0 | kg | 5000 |  |  |  |  |
| **15.** | | Bułeczka kajzerka o wadze 0,030kg śniadaniowa | | 15811400-0 | szt. | 5000 |  |  |  |  |
| **16.** | | Bułeczka grahamka o wadze 0,035kg śniadaniowa | | 15811400-0 | szt. | 5000 |  |  |  |  |
| **17.** | | Bułeczka grahamka z ziarnem o wadze 0,035kg śniadaniowa | | 15811400-0 | szt. | 5000 |  |  |  |  |
| **18.** | | Bułka sucha tarta bez dodatku chleba | | 15812200-5 | kg | 100 |  |  |  |  |
| **19.** | | Bułka długa typu wrocławska lub równoważna o wadze 0,35kg | | 15811400-0 | szt. | 800 |  |  |  |  |
| **20.** | | Bułka długa typu bagietka lub równoważna o wadze 0,250kg | | 15811400-0 | szt. | 10 |  |  |  |  |
| **Razem:** | | | | | | | |  |  |  |
| **Ważne: Pieczywo powinno spełniać następujące warunki ; - jakość dostarczonego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń, - musi być** | | | | | | | | | |
| **świeże, dobrze wypieczone, zgodnie z obowiązującymi PN. Dostawa pieczywa do kuchni Ośrodka Szkoleniowego w Dębem w zależności** | | | | | | | | | |
| **od potrzeb o godzinie 6,00 rano.** | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | |  | |  | |
| **Załącznik Nr 2 do formularza oferty**  **CZĘŚĆ 2 – CIASTO**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lp.** | **Opis Przedmiotu zamówienia** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **Wartość netto** | **Vat%** | **Wartość brutto** | | **1.** | Ciasto półkruche przekładane masą karmelowo - maślną z posypanymi płatkami migdałowymi i rodzynkami typu rafaello lub równoważne | 15812200-5 | kg | 300 |  |  |  |  | | **2.** | Ciasto z sera mielonego z brzoskwinią lub rodzynkami, wiśnią, z polewą czekoladową typu sernik lub równoważne | 15812200-6 | kg | 300 |  |  |  |  | | **3.** | Ciasto z jabłkami na cieście półkruchym typu szarlotka lub równoważne | 15812200-5 | kg | 200 |  |  |  |  | | **4.** | Ciasto drożdżowe z makiem i bakaliami z lukrem typu makowe lub równoważne | 15812200-5 | kg | 30 |  |  |  |  | | **5.** | Ciasto kruche z masą i posypką orzechową typu orzechowe lubrównoważne | 15812200-5 | kg | 200 |  |  |  |  | | **6.** | Ciasto kruche przełożone masą kawową polane polewą czekoladową typu stefanka lub równoważne | 15812200-5 | kg | 250 |  |  |  |  | | **7.** | Ciasto półkruche przełożone masą toffi posypane płatkami migdałowymi i orzechami typu toffi lub równoważne | 15812200-5 | kg | 250 |  |  |  |  | | **8.** | Ciasto biszkoptowe nasączone z owocami zatopionymi w galarecie przełożone masą budyniową typu owocowe lub równoważne | 15812200-5 | kg | 200 |  |  |  |  | | **9.** | Babeczki z różnymi nadzieniami i owocami o wadze 100g | 15812200-5 | kg | 450 |  |  |  |  | | **10.** | Ciastka z ciasta drożdżowego z nadzieniem 100g, smażone w głębokim tłuszczu typu pączki lub równoważne | 15812200-5 | szt. | 300 |  |  |  |  | | **11.** | Ciastka kruche smażone w głębokim tłuszczu posypane cukrem pudrem typu faworki lub równoważne | 15812200-5 | kg | 80 |  |  |  |  | | **12.** | Ciasto biszkoptowe kakaowe nasączone przełożona masą z bitej śmietany polane czekoladą typu W-Z lub równoważne | 1581220-6 | kg | 80 |  |  |  |  | | **13.** | Ciasto z kremem i dodatkami typu tort lub równoważne | 1581200-5 | kg | 80 |  |  |  |  | | **14.** | Bułeczki drożdżowe z nadzieniem owocowym lub innym z kruszonką lub lukrem typu drożdżówki lub równoważne o wadze 0,05kg | 1581100-0 | szt. | 400 |  |  |  |  | | **15** | Bułeczki drożdżowe z nadzieniem jagodowo - jogurtowym z posypką cukrową typ bułeczki jogurtowe lub równoważne o wadze 0,05kg | 15811400-0 | szt. | 300 |  |  |  |  | | **16.** | Ciastka z ciasta ptysiowego z bitą śmietaną lub kremem cytrynowym typu ptysie lub równoważne | 15812200-5 | kg | 80 |  |  |  |  | | **17.** | Ciastka z ciasta biszkoptowego z kremem i dodatkami nasączone typu tortowe, koktajlowe lub równoważne | 15812200-5 | kg | 200 |  |  |  |  | | **Razem** | | | | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |  |  |  |  |  | |  | |  | |
|  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  | |
| **Ważne: Ciasto powinno spełniać następujące warunki; - jakość dostarczonego ciasta nie może budzić zastrzeżeń, - musi być** | | | | | | | | | | | | |
| **świeże, dobrze wypieczone, zgodnie z obowiązującymi PN. Dostawa wyrobów cukierniczych do kuchni Ośrodka Szkoleniowego w Dębem w zależności** | | | | | | | | | | | | |
| **od potrzeb o godzinie 6,00 rano.** | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**Załącznik Nr 3 do formularza oferty**

**CZĘŚĆ 3- NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **Wartość netto** | | **Vat%** | **Wartość brutto** |
| 1. | Ser żółty twardy typu Edamski, Gołda lub równoważny | 15544000-3 | kg | 100 |  |  | |  |  |
| 2. | Ser żółty z dziurami typu Królewski lub równoważny | 15542200-1 | kg | 100 |  |  | |  |  |
| 3. | Ser żółty typu salami lub równoważny | 15542200-1 | kg | 100 |  |  | |  |  |
| 4. | Ser żółty wędzony | 15540000-5 | kg | 50 |  |  | |  |  |
| 5. | Ser topiony plastry 130g (8porcji w opakowaniu) różne smaki typu Hochland lub równoważny | 15540000-5 | op. | 300 |  |  | |  |  |
| 6. | Ser topiony krążki różne smaki 200g ( 8 szt. w opakowaniu) typu Hochland lub równoważny | 15540000-5 | op. | 100 |  |  | |  |  |
| 7. | Serek do smarowania o różnych smakach o pojemności 150g typu Hochland lub równoważny | 15541000-2 | szt. | 100 |  |  | |  |  |
| 8. | Serek śniadaniowy twarogowy o pojemności 200g typu wiejski, lub równoważny | 15541000-2 | szt. | 500 |  |  | |  |  |
| 9. | Serek śniadaniowy twarogowy do smarowania, różne smaki o pojemności 150g | 15541000-2 | szt. | 100 |  |  | |  |  |
| 10. | Ser biały twarogowy nie mielony | 15542100-0 | kg | 80 |  |  | |  |  |
| 11. | Ser twarogowy mielony (naturalny, waniliowy) w wiadrach o pojemności 1 kg | 15542100-0 | kg | 100 |  |  | |  |  |
| 12. | Twaróg biały mielony | 15542100-0 | kg | 100 |  |  | |  |  |
| 13. | Ser sałatkowy o pojemności 270g typu feta, lub równoważne | 15540000-5 | szt. | 100 |  |  | |  |  |
| 14. | Ser sałatkowy o pojemności 250g typu krowi lub równoważny | 15542300-2 | szt. | 100 |  |  | |  |  |
| 15. | Ser mozarella | 15540000-5 | kg | 8 |  |  | |  |  |
| 16. | Ser mozarella - kula o pojemności 100g | 15540000-5 | szt. | 60 |  |  | |  |  |
| 17. | Ser do deserów o pojemności 250g typu mascarpone lub równoważny | 15540000-5 | szt. | 50 |  |  | |  |  |
| 18. | Ser z przerostem pleśni o pojemności 200g (z orzechami, oliwkami, ziołami, kremowy, grzybowy) | 15543100-7 | szt. | 300 |  |  | |  |  |
| 19. | Ser z przerostem pleśni o zawartości tłuszczu 60% | 15543100-7 | kg | 10 |  |  | |  |  |
| 20. | Ser z przerostem pleśni o zawartości tłuszczu 40% typu ser kozi lub równoważny | 15543100-7 | kg | 10 |  |  | |  |  |
| 21. | Ser z przerostem pleśni o pojemności 120g | 15543100-7 | szt. | 200 |  |  | |  |  |
| 22. | Jogurt naturalny o pojemności 400g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551310-1 | szt. | 500 |  |  | |  |  |
| 23. | Jogurt naturalny o pojemności 200g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551310-1 | szt. | 100 |  |  | |  |  |
| 24. | Jogurt naturalny o zawartości tłuszczu 1,5 % bez cukru 150g | 15551310-1 | szt. | 50 |  |  | |  |  |
| 25. | Jogurt owocowy różne smaki 400g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551320-4 | szt. | 300 |  |  | |  |  |
| 26. | Jogurt owocowy o pojemności 150g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551320-4 | szt. | 250 |  |  | |  |  |
| 27. | Jogurt owocowy z ziarnami zbóż różne smaki 150g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551320-4 | szt. | 200 |  |  | |  |  |
| 28. | Maślanka o pojemności 400g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551500-0 | szt. | 30 |  |  | |  |  |
| 29. | Maślanka o pojemności 1l typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551500-0 | szt. | 20 |  |  | |  |  |
| 30. | Kefir o pojemności 1l typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551000-5 | szt. | 30 |  |  | |  |  |
| 31. | Kefir o pojemności 400g typu Jogobella, Danon lub równoważny | 15551000-5 | szt. | 20 |  |  | |  |  |
| 32. | Mleko sojowe (karton z nalewakiem) o pojemności 1l | 15551000-5 | szt. | 20 |  |  | |  |  |
| 33. | Mleko UTH 2% (Kartonik z nalewakiem) o pojemności 1l | 15511210-8 | szt. | 1000 |  |  | |  |  |
| 34. | Masło o pojemności 200g, o zawartości tłuszczu 82% | 15530000-2 | szt. | 1000 |  |  | |  |  |
| 35. | Masło o pojemności 500g, o zawartości tłuszczu 82% typu osełkowe lub równoważne | 15530000-2 | szt. | 150 |  |  | |  |  |
| 36. | Masło Mini 100g, o zawartości tłuszczu 82% | 15530000-2 | szt. | 100 |  |  | |  |  |
| 37. | Masło roślinne (w kubku) o pojemności 500g | 15530000-2 | szt. | 800 |  |  | |  |  |
| 38. | Śmietanka do kawy UHT o zawartości tłuszczu 10%  o pojemności 10g | 15512100-1 | szt. | 30000 |  |  | |  |  |
| 39. | Śmietana gęsta kwaśna o zawartości tłuszczu 18% o pojemności 0,50l | 15512100-1 | szt. | 50 |  |  | |  |  |
| 40. | Śmietana homogenizowana w kartonie o zawartości tłuszczu 30% o pojemności 0,5l, do ciast i deserów | 15512200-2 | szt. | 2000 |  |  | |  |  |
| 41. | Lody o pojemności 1kg różne smaki | 15555100-4 | op. | 100 |  |  | |  |  |
| 42. | Ser gorgonzolla | 15543400-0 | kg | 5 |  |  | |  |  |
| 43. | Ser parmezan | 15543400-0 | kg | 5 |  |  | |  |  |
| **Razem** | | | | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **Pozycja nr 1-4**: 2 miesiące przydatności do spożycia od daty dostawy  **Pozycja 5,6,13,14,17,18-21,32-33,36-38,40, 42-43**: minimum 1 miesiąc przydatności do spożycia od daty dostawy  **Pozycja nr 7-12,15,16,22-31,34-35,39,41**- minimum przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(pieczęć i podpis Wykonawcy* | | | | | | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | |  | |

**Załącznik Nr 4 do formularza oferty**

**CZĘŚĆ 4- RYBY I PRZETWORY RYBNE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| lp. | **Nazwa towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **ilość** | | **Cena jedn.** | **Wartość netto** | **Vat %** | | **Wartość brutto** |
| **1** | Świeże filety ryb słodkowodnych karp | 15211100-1 | kg | 10 | |  |  |  | |  |
| **2** | Świeże ryby słodkowodne szczupak (sztuka od 1,5 kg do 2,5kg) patroszone z łbem | 15211100-1 | kg | 10 | |  |  |  | |  |
| **3** | Świeże ryby słodkowodne pstrąg (sztuka od 150g do 250g) patroszony z łbem | 15211100-1 | kg | 50 | |  |  |  | |  |
| **4** | Łosoś wędzony na zimno, plaster norweski | 15234000-7 | kg | 150 | |  |  |  | |  |
| **5** | Makrela wędzona tusza, bez głowy | 15241500-4 | kg | 30 | |  |  |  | |  |
| **6** | Świeże filety ryb łosoś norweski, bez skóry i głowy | 15211100-1 | kg | 30 | |  |  |  | |  |
| **7** | Mrożone filety ryb dorsz, bez skóry i głowy | 15220000-6 | kg | 450 | |  |  |  | |  |
| **8** | Mrożony filet panga, bez skóry i głowy | 15220000-6 | kg | 20 | |  |  |  | |  |
| **9** | Mrożone krewetki koktajlowe | 15250000-5 | kg | 30 | |  |  |  | |  |
| **10** | Paluszki krabowe (surimi) | 15252000-9 | kg | 6 | |  |  |  | |  |
| **11** | Śledzie a la matjas solony wiadro 4 kg | 15241200-1 | kg | 100 | |  |  |  | |  |
| **12** | Śledź rolmops po kaszubsku wiadro 4 kg | 15241200-1 | kg | 100 | |  |  |  | |  |
| **13** | Płaty śledziowe marynowane wiadro 4 kg | 15241200-1 | kg | 100 | |  |  |  | |  |
| **14** | Tuńczyk kawałki w sosie własnym opakowanie 175g | 15241400-3 | szt. | 150 | |  |  |  | |  |
| **15** | Tuńczyk kawałki w oleju opakowanie 175g | 15241400-3 | szt. | 150 | |  |  |  | |  |
| **16** | Filety ryb morskich, mrożonych mintaj, bez skóry i łba | 15221000-3 | kg | 30 | |  |  |  | |  |
| **17** | Mrożone krewetki królewskie | 15250000-5 | kg | 10 | |  |  |  | |  |
| **18** | Filety ryb morskich, mrożonych sola, bez skóry i łba | 15221000-3 | kg | 10 | |  |  |  | |  |
| **19** | Kawior czerwony o pojemności 50g | 15244100-1 | szt. | 10 | |  |  |  | |  |
| **20** | Kawior czarny o pojemności 50g | 15244100-1 | szt. | 10 | |  |  |  | |  |
| **Razem:** | | | | |  | |  |  |  | |

**Mrożone- zawartość glazury nie może przekroczyć 20%**

**Termin przydatności do spożycia: minimum 72 godziny (ryby świeże), 5 dni (ryby wędzone), 30 dni (ryby mrożone), 6 miesięcy (owoce morza), 180 dni (konserwy rybne).**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**Załącznik Nr 5 do formularza oferty**

**CZĘŚĆ 5- MIĘSO I WĘDLINY**

**MIĘSO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Ilość w kg** | **Cena netto za kg** | **Wartość netto** | **Vat %** | **Wartość brutto** |
| **1.** | Mięso wołowe udziec świeży | 15111000-9 | 30 |  |  |  |  |
| **2.** | Szponder wołowy z kością świeży | 15111000-9 | 30 |  |  |  |  |
| **3.** | Mięso wieprzowe od szynki b/k świeże | 15113000-3 | 400 |  |  |  |  |
| **4.** | Mięso wieprzowe łopatka b/k świeża | 15113000-3 | 300 |  |  |  |  |
| **5.** | Mięso wieprzowe karkówka b/k wieprzowa, świeża | 15113000-3 | 400 |  |  |  |  |
| **6.** | Mięso wieprzowe schab b/k, świeży | 15113000-3 | 450 |  |  |  |  |
| **7.** | Mięso wieprzowe polędwiczki, świeże | 15113000-3 | 70 |  |  |  |  |
| **8.** | Końcówki żeber | 15113000-3 | 80 |  |  |  |  |
| **9.** | Żebra wieprzowe typu paski, świeże | 15113000-3 | 50 |  |  |  |  |
| **10.** | Golonka wieprzowa świeża, 1 szt. o wadze od 250g-400g | 15131400-9 | 100 |  |  |  |  |
| **11.** | Boczek wieprzowy, świeży | 15113000-3 | 50 |  |  |  |  |
| **12.** | Podgardle | 15113300-6 | 20 |  |  |  |  |
| **13.** | Słonina wieprzowa, świeża | 15113300-6 | 50 |  |  |  |  |
| **14.** | Smalec wieprzowy, świeży | 15412100-0 | 20 |  |  |  |  |
| **15.** | Wątroba wieprzowa świeża | 15131400-9 | 5 |  |  |  |  |
| **16.** | Udka z kaczki mrożone pakowane od 2 szt-10szt | 15112140-9 | 20 |  |  |  |  |
| **17.** | Kurczaki całe świeże | 15112130-6 | 250 |  |  |  |  |
| **18.** | Kura cała świeża | 15112130-6 | 40 |  |  |  |  |
| **19.** | Filet z kurczaka typu pierś z kurczaka świeża | 15112100-7 | 500 |  |  |  |  |
| **20.** | Noga drobiowa (udko gastronomiczne) bez kości grzbietowych świeża | 15112100-7 | 500 |  |  |  |  |
| **21.** | Skrzydełka drobiowe świeże | 15100000-9 | 100 |  |  |  |  |
| **22.** | Wątróbka drobiowa świeża | 15112300-9 | 5 |  |  |  |  |
| **23.** | Filet z indyka typu pierś z indyka świeża | 15112120-3 | 300 |  |  |  |  |
| **24.** | Indyk cały świeży | 15112120-3 | 50 |  |  |  |  |
| **25.** | Skrzydło z indyka świeże | 15112100-7 | 50 |  |  |  |  |
| **26.** | Kości wieprzowe typu schabowe, karkowe | 15113000-3 | 200 |  |  |  |  |
| **27.** | Flaki wołowe cięte świeże, niemrożone | 15131600-1 | 30 |  |  |  |  |
| **28.** | Porcje rosołowe z kaczki | 15112140-9 | 30 |  |  |  |  |
| **29.** | Nogi wieprzowe przednie | 15113000-3 | 10 |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Pozycja nr 14 – mrożone, powinny posiadać termin przydatności do spożycia minimum 20 dni od daty dostawy, pozostałe świeże mięsa min 4 dni przydatności do spożycia od daty dostawy.** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Kod CPV** | **Ilość w kg** | **Cena netto za 1 kg** | **Wartość netto** | **Vat %** | | **Wartość brutto** |
| **1.** | Polędwica sopocka | 15131130-5 | 50 |  |  |  | |  |
| **2.** | Polędwica łososiowa | 15131130-5 | 20 |  |  |  | |  |
| **3.** | Schab wieprzowy wędzony na ciemno typu wiśniowy | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **4.** | Polędwica typu krucha wędzona | 15131130-5 | 10 |  |  |  | |  |
| **5.** | Szynka wieprzowa wędzona | 15131210-0 | 80 |  |  |  | |  |
| **6.** | Szynka wieprzowa wędzona parzona w siatce | 15121310-0 | 20 |  |  |  | |  |
| **7.** | Szynka wieprzowa wędzona parzona sznurowana typu wiejska | 15121310-0 | 30 |  |  |  | |  |
| **8.** | Szynka wieprzowa konserwowa | 15131200-7 | 50 |  |  |  | |  |
| **9.** | Szynka drobiowa typu złocista | 15131135-0 | 50 |  |  |  | |  |
| **10.** | Szynka wieprzowa gotowana | 15131410-2 | 50 |  |  |  | |  |
| **11.** | Blok wieprzowy szynkowy o wadze 2,50kg 1 szt. | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **12.** | Boczek wieprzowy wędzony, parzony rolowany | 15131130-5 | 10 |  |  |  | |  |
| **13.** | Boczek wieprzowy wędzony bez żeberek | 15131130-5 | 80 |  |  |  | |  |
| **14.** | Boczek wieprzowy parzony bez żeberek | 15131130-5 | 50 |  |  |  | |  |
| **15.** | Baleron wieprzowy wędzony, parzony typu chłopa | 15131130-5 | 50 |  |  |  | |  |
| **16.** | Bekon wieprzowy wędzony parzony typu tradycyjny | 15131220-3 | 2 |  |  |  | |  |
| **17.** | Łopatka wieprzowa prasowana | 15131130-5 | 20 |  |  |  | |  |
| **18.** | Kiełbasa wieprzowa typu szynkowa | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **19.** | Kiełbasa drobiowa sucha z indyka | 15131130-5 | 3 |  |  |  | |  |
| **20.** | Kiełbasa wieprzowa typu krakowska parzona | 15131130-5 | 20 |  |  |  | |  |
| **21.** | Filet wędzony z indyka | 15131135-0 | 30 |  |  |  | |  |
| **22.** | Pasztet wieprzowy pieczony | 15131310-1 | 20 |  |  |  | |  |
| **23.** | Kiełbasa wieprzowa typu żywiecka | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **24.** | Pieczeń wieprzowa typu rzymska | 15131130-5 | 5 |  |  |  | |  |
| **25.** | Kaszanka wieprzowa | 15131134-3 | 40 |  |  |  | |  |
| **26.** | Kiełbasa wieprzowa typu krakowska sucha | 15131130-5 | 50 |  |  |  | |  |
| **27.** | Kiełbasa wieprzowo -drobiowa typu szynkowa podsuszana | 15131135-0 | 20 |  |  |  | |  |
| **28.** | Kiełbasa wieprzowo - drobiowa typu szynkowa z pieprzem | 15131135-0 | 20 |  |  |  | |  |
| **29.** | Szynka mielona drobiowa | 15131135-0 | 20 |  |  |  | |  |
| **30.** | Wędlina wieprzowa z otoczką z galaretki typu smaczek konserwowy | 15131130-5 | 40 |  |  |  | |  |
| **31.** | Pasztetowa wieprzowa ze szczypiorkiem | 15131134-3 | 10 |  |  |  | |  |
| **32.** | Kiełbasa wieprzowa typu cytrynowa | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **33.** | Kiełbasa wieprzowa typu śląska | 15131130-5 | 100 |  |  |  | |  |
| **34.** | Kiełbasa wieprzowa typu podwawelska | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **35.** | Parówki drobiowe | 15131135-5 | 80 |  |  |  | |  |
| **36.** | Parówki wieprzowe z szynki | 15131130-5 | 100 |  |  |  | |  |
| **37.** | Parówki wieprzowe typu tęczowe | 15131130-5 | 150 |  |  |  | |  |
| **38.** | Serdelki drobiowe | 15131135-0 | 30 |  |  |  | |  |
| **39.** | Salami wieprzowe typu rogal | 15131230-6 | 10 |  |  |  | |  |
| **40.** | Salami wieprzowe w posypce (z papryką z zielonym pieprzem, fiesta, Toskania, z suszonym pomidorem, z pieprzem kolorowym, z czosnkiem, meksykańskie, z serem)lub równoważne | 15131230-6 | 5 |  |  |  | |  |
| **41.** | Kiełbaski śniadaniowe cielęce | 15131600-1 | 150 |  |  |  | |  |
| **42.** | Salami typu gold | 15131230-6 | 10 |  |  |  | |  |
| **43.** | Kiełbaski śniadaniowe typu Frankfurt erki | 15131130-5 | 80 |  |  |  | |  |
| **44.** | Kiełbaski parówki | 15131130-5 | 80 |  |  |  | |  |
| **45.** | Kabanosy wieprzowe podsuszane | 15131130-5 | 10 |  |  |  | |  |
| **46.** | Ogonówka wieprzowa | 15131130-5 | 30 |  |  |  | |  |
| **47.** | Kiełbasa biała | 15131130-5 | 50 |  |  |  | |  |
| **48.** | Salceson wieprzowy biały | 15131200-7 | 10 |  |  |  | |  |
| **49.** | Salceson wieprzowy czarny typu ozorkowy | 15131200-7 | 2 |  |  |  | |  |
| **50.** | Szynka parmeńska | 15131130-5 | 2 |  |  |  | |  |
| **51.** | Kiełbasa sucha typu Kindziuk | 15131130-5 | 2 |  |  |  | |  |
| **Razem** | | | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **Wymienione wędliny powinny posiadać termin przydatności do spożycia, co najmniej 14 dni od daty dostawy.** | | | | |  | |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**Załącznik Nr 6 do formularza oferty**

**CZĘŚĆ 6- JAJA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia | Kod CPV | Jednostka miary | Ilość | Cena netto | Wartość netto | Vat% | Wartość brutto |
| 1. | Jaja świeże, kl AL | 03142500-3 | szt. | 35000 |  |  |  |  |
|  | **Razem:** |  |  |  |  |  |  |  |

**Okres przydatności do spożycia min. 24 dni**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 2017 roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

1. Jako maksymalną wartość umowy Wykonawca winien podać kwotę skalkulowaną według informacji zawartych w opisie przedmiotu zamówienia uwzględniając wszystkie składniki jakie należy zapłacić za przedmiot zamówienia. [↑](#footnote-ref-1)
2. Informacja wyłącznie do celów statystycznych.

   Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

   Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

   Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

   Rozbudowane definicje zawarte są w art. 104-106 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (j.t. Dz. U. z 2016 r., poz. 1829 ze zm.). [↑](#footnote-ref-2)