**Załącznik nr 1**

**Nazwa oferenta:……………………………………………………………………**

**Adres oferenta: ……………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………**

**NIP/ Regon/ KRS: …………………………………………………………………**

**Osoba upoważniona do kontaktu…………………………………………………**

(imię i nazwisko, nr telefonu, email)

**FORMULARZ OFERTOWY**

Po zapoznaniu się z warunkami prowadzonego postępowania w trybie zapytania ofertowego przedstawiamy naszą ofertę cenową na **„Zakup i dostawa wędlin w 2026 roku.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Jedn** | **Wymagana ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Łączna wartość netto** | **Łączna wartość brutto** (z VAT) |
| 1 | Baleron | kg | 100 |  |  |  |  |
| 2 | Boczek parzony | kg | 100 |  |  |  |  |
| 3 | Boczek rolowany | kg | 50 |  |  |  |  |
| 4 | Filet wędzony z indyka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 5 | Golonka konserwowa | kg | 70 |  |  |  |  |
| 6 | Kaszanka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa biała | kg | 120 |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa krakowska | kg | 150 |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa krotoszyńska | kg | 100 |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa krajana | kg | 120 |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa kanapkowa | kg | 50 |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa parówkowa | Kg | 120 |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa podwawelska | kg | 100 |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa śląska | kg | 100 |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa szynkowa | kg | 140 |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa tatrzańska | kg | 50 |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa wielkanocna | kg | 10 |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa żywiecka | kg | 70 |  |  |  |  |
| 19 | Mielonka tyrolska | kg | 120 |  |  |  |  |
| 20 | Mortadela | kg | 80 |  |  |  |  |
| 21 | Ogonówka | kg | 60 |  |  |  |  |
| 22 | Parówki | kg | 120 |  |  |  |  |
| 23 | Pasztet | kg | 100 |  |  |  |  |
| 24 | Pasztet drobiowy | kg | 100 |  |  |  |  |
| 25 | Pasztetowa | kg | 100 |  |  |  |  |
| 26 | Pierś wędzona | kg | 80 |  |  |  |  |
| 27 | Polędwica miodowa drobiowa | kg | 120 |  |  |  |  |
| 28 | Polędwica z warzywami | kg | 120 |  |  |  |  |
| 29 | Polędwica sopocka | kg | 120 |  |  |  |  |
| 30 | Pieczeń rzymska | kg | 110 |  |  |  |  |
| 31 | Polędwica z warzywami | kg | 120 |  |  |  |  |
| 32 | Przysmak śniadaniowy | kg | 120 |  |  |  |  |
| 33 | Salceson | kg | 100 |  |  |  |  |
| 34 | Salceson z indyka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 35 | Salceson ozorkowy | kg | 80 |  |  |  |  |
| 36 | Schab pieczony | kg | 100 |  |  |  |  |
| 37 | Schab z warzywami | kg | 100 |  |  |  |  |
| 38 | Szynka | kg | 80 |  |  |  |  |
| 39 | Szynka gotowana | kg | 100 |  |  |  |  |
| 40 | Szynka konserwowa | kg | 80 |  |  |  |  |
| 41 | Szynka wędzona | kg | 80 |  |  |  |  |
| 42 | Szynka wiejska | kg | 80 |  |  |  |  |
| 43 | Szynka z komina | kg | 30 |  |  |  |  |
| 44 | Wędzonka do bigosu | kg | 20 |  |  |  |  |
| 44 | Wędzonka krotoszyńska | kg | 50 |  |  |  |  |
| **RAZEM WARTOŚĆ** | | | | | |  |  |

Ilości produktów są wyłącznie ilościami orientacyjnym i służą do celów wyceny. Zamawiający nie jest zobowiązany do zakupu środków w tych ilościach jak i zastrzega możliwość zakupu większej ilości niż podane w tabeli.