

**FORMULARZ OFERTY**

Pakiet nr 1

.....  
 Nazwa i adres oferenta  
 (pieczętka)

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....  
 .....

Adres\* : .....

Telefon\* : ..... \*\*

Faks na który zamawiający może przysyłać korespondencję\* : ..... \*\*

Adres e-mail\* : ..... \*\*

Nr NIP\* : ..... Nr REGON\* : .....

\* - W przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Pełnomocnika Wykonawcy.

\*\* - Należy podać dane kontaktowe, umożliwiające skuteczny kontakt z Wykonawcą. W przypadku niedysponowania danym środkiem komunikacji należy wyraźnie wpisać „brak”.

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w trybie przetargu nieograniczonego, oferuję/my **dostawy mięsa i wyrobów wędliniarskich innych niż drobiowe** zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia:

Lp.	Nazwa towaru (opis) [Dopuszczalny zakres wielkości lub opakowania] Kod CPV Wspólnego Słownika Zamówień	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	VAT (%)	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Baleron wędzony 15131130-5	kg	90				
2.	Boczek gotowany bez żeber 15131130-5	kg	35				
3.	Boczek rolowany, wędzonka przygotowana z boczku wieprzowego bez skóry. Produkt uformowany w charakterystyczny sposób, nadający się na kanapki 15131130-5	kg	55				
4.	Boczek wędzony bez żeber 15131220-3	kg	150				
5.	Flaki wołowe w rosole, gotowane, pakowane w folii 15131490-6	kg	152				
6.	Golonka wieprzowe 15113000-3	kg	115				

7.	Karkówka bez kości w skład której wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzeciana tłuszczem, barwa ciemno-różowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa. <i>15113000-3</i>	kg	374				
8.	Kaszanka – w jelicie wieprzowym, zawartość: kasza jęczmienna dobrej jakości, minimum 19%, krew wieprzowa minimum 13 %, mięso wieprzowe minimum 10% <i>15131134-3</i>	kg	360				
9.	Kiełbasa – lencz o zawartości mięsa minimum 50 %, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	160				
10.	Kiełbasa golonkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	130				
11.	Kiełbasa krakowska o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć <i>15131130-5</i>	kg	140				
12.	Kiełbasa łopatkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	130				
13.	Kiełbasa szynkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	146				
14.	Kiełbasa toruńska o zawartości minimum 50% mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć. <i>15131130-5</i>	kg	360				

15.	Kiełbasa wiejska o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć. <i>15131130-5</i>	kg	250				
16.	Kiełbasa zwyczajna o zawartości mięsa minimum 50%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć <i>15131130-5</i>	kg	390				
17.	Łopátka wieprzowa bez kości, w skład której wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem, barwa ciemno-różowa <i>15113000-3</i>	kg	1150				
18.	Mielonka wieprzowa o zawartości minimum 60% mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131120-2</i>	kg	80				
19.	Nogi wieprzowe <i>15113000-3</i>	kg	70				
20.	Parówka wieprzowa o zawartości min. 80% mięsa wieprzowego <i>15131400-9</i>	kg	4				
21.	Parówka wieprzowa w osłonce białkowej o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego <i>15131400-9</i>	kg	230				
22.	Parówki wieprzowe (zawartość mięsa wieprzowego min. 90%), wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131400-9</i>	kg	220				
23.	Pasztet wieprzowy pieczony w formie zbliżonej do prostokąta <i>15131310-1</i>	kg	180				
24.	Pasztet wieprzowy w jelicie <i>15131310-1</i>	kg	140				
25.	Pasztet wieprzowy wiejski <i>15131310-1</i>	kg	180				

26.	Pieczeń rzymska zawierająca minimum 50 % mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	120				
27.	Polędwica sopocka, krucha i aromatyczna <i>15131130-5</i>	kg	140				
28.	Salceson wiejski <i>15131700-2</i>	kg	120				
29.	Schab bez kości, odcięty od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu. <i>15113000-3</i>	kg	240				
30.	Schab pieczony bez kości nadający się na kanapki <i>15113000-3</i>	kg	80				
31.	Schab z kością, gruby, jednolity, soczysty, otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu <i>15113000-3</i>	kg	180				
32.	Słonina świeża, nie solona <i>15131400-9</i>	kg	25				
33.	Smaczek wieprzowy zawierający minimum 50% mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131120-2</i>	kg	170				
34.	Szynka staropolska, świeża i soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131410-2</i>	kg	140				
35.	Szynka surowa wieprzowa bez kości <i>15113000-3</i>	kg	300				
36.	Szynka turystyczna o zawartości minimum 60 % mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131410-2</i>	kg	100				
37.	Szynka wieprzowa gotowana, pachnąca i soczysta <i>15131410-2</i>	kg	186				
38.	Udziec wołowy bez kości <i>15111100-0</i>	kg	60				
39.	Wędzonka chłopska <i>15131100-6</i>	kg	75				
<b>Razem:</b> _____							

Podana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, łącznie z podatkami (np. VAT), oraz dodatkowymi pracami, które są konieczne do zrealizowania zamówienia.

Jednocześnie:

- Oświadczamy, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- Oświadczamy, że **niezmiennosc cen obowiązuje przez cały okres obowiązywania umowy** z wyjątkiem okoliczności ujętych w treści umowy.
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni**.
- Oświadczamy, że przewidujemy powierzenie podwykonawcom realizację zamówienia w części .....<sup>1</sup>
- Oświadczamy, że projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się – w przypadku wybrania naszej oferty – do zawarcia umowy zgodnej z naszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że **jesteśmy / nie jesteśmy**<sup>2</sup> mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem<sup>3</sup>
- Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.
- Załącznikami do niniejszej oferty są:
  1. ....
  2. ....
  3. ....
  4. ....
  5. ....

....., dnia .... roku

.....  
**(Podpis i pieczęć(a) upoważnionych(ego) przedstawicieli(a) oferenta)<sup>4</sup>**

1 - Wypełnić w przypadku zamiaru powierzenia podwykonawcom realizacji części zamówienia, w przeciwnym wypadku wpisać „nie dotyczy”.  
 Jeśli Wykonawca nie uzupełni oświadczenia w tym zakresie, Zamawiający przyjmie, że zrealizuje on zamówienie samodzielnie.

2 - Niepotrzebne skreślić

3 - Według zalecenia Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.  
**Mikroprzedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 2 milionów EURO**.  
**Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 10 milionów EURO**.  
**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 EURO lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

4 - Niniejszy Formularz ofertowy musi być sporządzony, pod rygorem nieważności w postaci papierowej i opatrzony własnoręcznym podpisem. **Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Podpis/podpisy muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczęcią imienną (z imieniem i nazwiskiem) osoby podpisującej. Niewystarczająca jest parafka (nieczytelny podpis) z pieczęcią nagłówkową firmy.** Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty zgodnie z zasadami określonymi w SIWZ.