

**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, oferuje/my **dostawę mięsa i wyrobów wędliniarskich innych niż drobiowe** zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia:

| Lp. | Nazwa towaru (opis)<br>[Dopuszczalny zakres wielkości lub opakowania]<br><i>Kod CPV Wspólnego Słownika Zamówień</i>  | J.m. | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT (%) | Wartość brutto |
|-----|--|------|-------|------------------|---------------|---------|----------------|
| 1   | 2  | 3    | 4     | 5                | 6             | 7       | 8              |
| 1.  | Baleron wędzony<br>15131130-5  | kg   | 180   |                  |               |         |                |
| 2.  | Boczek gotowany<br>15131130-5  | kg   | 80    |                  |               |         |                |
| 3.  | Boczek rolowany (Wędzonka przygotowana z wyselekcjonowanego boczku wieprzowego bez skóry. Produkt uformowany w charakterystyczny sposób, nadający się na kanapki.)<br>15131130-5 | kg   | 80    |                  |               |         |                |
| 4.  | Boczek wędzony bez żeber<br>15131220-3   | kg   | 230   |                  |               |         |                |
| 5.  | Flaki wołowe w rosole, gotowane, pakowane w folii<br>15131490-6  | kg   | 200   |                  |               |         |                |
| 6.  | Golonka wieprzowe<br>15113000-3  | kg   | 160   |                  |               |         |                |
| 7.  | Karkówka bez kości<br>15113000-3   | kg   | 450   |                  |               |         |                |
| 8.  | Kaszanka<br>15131134-3   | kg   | 150   |                  |               |         |                |

|     |   |    |             |  |  |  |  |
|-----|---|----|-------------|--|--|--|--|
| 9.  | Kaszanka wiejska<br><i>15131134-3</i>   | kg | <b>280</b>  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa – lencz o zawartości mięsa od 50 %<br><i>15131130-5</i>                  | kg | <b>170</b>  |  |  |  |  |
| 11. | Kiełbasa golonkowa o zawartości mięsa od 70 % do 80 %<br><i>15131130-5</i>        | kg | <b>180</b>  |  |  |  |  |
| 12. | Kiełbasa krakowska o zawartości mięsa od 70 % do 80 %<br><i>15131130-5</i>        | kg | <b>200</b>  |  |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa łopatkowa o zawartości mięsa od 70 % do 80 %<br><i>15131130-5</i>        | kg | <b>180</b>  |  |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa szynkowa o zawartości mięsa od 70 % do 80 %<br><i>15131130-5</i>         | kg | <b>230</b>  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa szynkowa<br><i>15131130-5</i>  | kg | <b>8</b>    |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa toruńska o zawartości mięsa ponad 50 %<br><i>15131130-5</i>              | kg | <b>360</b>  |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa wiejska o zawartości mięsa od 70 % do 90 %<br><i>15131130-5</i>          | kg | <b>320</b>  |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa zwyczajna o zawartości mięsa ponad 50 %<br><i>15131130-5</i>             | kg | <b>300</b>  |  |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa zwyczajna<br><i>15131130-5</i>   | kg | <b>70</b>   |  |  |  |  |
| 20. | Łopátka bez kości wieprzowa<br><i>15113000-3</i>                                  | kg | <b>1300</b> |  |  |  |  |
| 21. | Mielonka wieprzowa o zawartości mięsa od 50 % do 60 %<br><i>15131120-2</i>        | kg | <b>80</b>   |  |  |  |  |
| 22. | Mortadela<br><i>15131130-5</i>  | kg | <b>5</b>    |  |  |  |  |
| 23. | Nogi wieprzowe<br><i>15113000-3</i>   | kg | <b>80</b>   |  |  |  |  |
| 24. | Parówka cielęca, która zawiera ponad 50% surowca wieprzowego<br><i>15131600-1</i> | kg | <b>280</b>  |  |  |  |  |
| 25. | Parówka wieprzowa cienka<br><i>15131400-9</i>                                     | kg | <b>6</b>    |  |  |  |  |

|                     |   |    |     |  |  |  |  |
|---------------------|---|----|-----|--|--|--|--|
| 26.                 | Parówka wieprzowa w osłonce białkowej, która zawiera ponad 50% surowca wieprzowego<br><i>15131400-9</i> | kg | 280 |  |  |  |  |
| 27.                 | Paszтет wieprzowy pieczony<br><i>15131310-1</i>   | kg | 220 |  |  |  |  |
| 28.                 | Paszтет wieprzowy w jelicie<br><i>15131310-1</i>  | kg | 160 |  |  |  |  |
| 29.                 | Paszтет wieprzowy wiejski<br><i>15131310-1</i>  | kg | 220 |  |  |  |  |
| 30.                 | Pieczeń rzymska o zawartości mięsa ponad 50 %<br><i>15131130-5</i>                                      | kg | 140 |  |  |  |  |
| 31.                 | Poładwica sopocka<br><i>15131130-5</i>  | kg | 250 |  |  |  |  |
| 32.                 | Salceson wiejski<br><i>15131700-2</i>   | kg | 200 |  |  |  |  |
| 33.                 | Schab bez kości<br><i>15113000-3</i>  | kg | 230 |  |  |  |  |
| 34.                 | Schab pieczony bez kości na kanapki<br><i>15113000-3</i>  | kg | 120 |  |  |  |  |
| 35.                 | Schab z kością<br><i>15113000-3</i>   | kg | 250 |  |  |  |  |
| 36.                 | Słonina<br><i>15131400-9</i>  | kg | 40  |  |  |  |  |
| 37.                 | Smaczek wieprzowy<br><i>15131120-2</i>  | kg | 160 |  |  |  |  |
| 38.                 | Szynka staropolska<br><i>15131410-2</i>   | kg | 180 |  |  |  |  |
| 39.                 | Szynka surowa bez kości wieprzowa<br><i>15113000-3</i>  | kg | 300 |  |  |  |  |
| 40.                 | Szynka turystyczna o zawartości mięsa ponad 60 %<br><i>15131410-2</i>                                   | kg | 150 |  |  |  |  |
| 41.                 | Szynka wieprzowa gotowana<br><i>15131410-2</i>  | kg | 226 |  |  |  |  |
| 42.                 | Wędzonka chłopska<br><i>15131100-6</i>  | kg | 120 |  |  |  |  |
| 43.                 | Udziec wołowy bez kości<br><i>15111100-0</i>  | kg | 160 |  |  |  |  |
| <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.

**Oferujemy termin płatności wynoszący: ..... dni.**

(Minimalny wymagany termin płatności wynosi 10 dni, zaś maksymalny 30 dni.)

Jednocześnie:

- Oświadczamy, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- Oświadczamy, że okres niezmienności ceny wynosi **184** dni.
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30** dni.
- Oświadczamy, że przewidujemy powierzenie podwykonawcom realizację zamówienia w części ..... \*
- 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 miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- Załącznikami do niniejszej oferty są:
  1. ....
  2. ....
  3. ....
  4. ....
  5. ....
  6. ....

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

(Podpis i pieczęćki(a) upoważnionych(ego) przedstawicieli(a) oferenta):

---

\* - 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.