

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) [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	140				
2.	Boczek gotowany bez żeber 15131130-5	kg	50				
3.	Boczek rolowany, wędzonka przygotowana z boczkę wieprzowego bez skóry. Produkt uformowany w charakterystyczny sposób, nadający się na kanapki 15131130-5	kg	50				
4.	Boczek wędzony bez żeber 15131220-3	kg	210				
5.	Flaki wołowe w rosole, gotowane, pakowane w folii 15131490-6	kg	160				
6.	Golonka wieprzowe 15113000-3	kg	160				

7.	Karkówka bez kości w skład której wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem, barwa ciemno-różowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa. <i>15113000-3</i>	kg	446				
8.	Kaszanka zwykła <i>15131134-3</i>	kg	150				
9.	Kaszanka wiejska <i>15131134-3</i>	kg	270				
10.	Kiełbasa – lencz o zawartości mięsa minimum 50 %, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	160				
11.	Kiełbasa golonkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	160				
12.	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	180				
13.	Kiełbasa łopatkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	180				
14.	Kiełbasa szynkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	206				
15.	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				

16.	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	320				
17.	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	345				
18.	Łopátka wieprzowa bez kości, w skład której wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem, barwa ciemno-różowa <i>15113000-3</i>	kg	1200				
19.	Mielonka wieprzowa o zawartości minimum 60% mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131120-2</i>	kg	80				
20.	Mortadela <i>15131130-5</i>	kg	2				
21.	Nogi wieprzowe <i>15113000-3</i>	kg	85				
22.	Parówka cielęca o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego <i>15131600-1</i>	kg	256				
23.	Parówka wieprzowa w osłonce białkowej o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego <i>15131400-9</i>	kg	280				
24.	Pasztet wieprzowy pieczony w formie zbliżonej do prostokąta <i>15131310-1</i>	kg	200				
25.	Pasztet wieprzowy w jelicie <i>15131310-1</i>	kg	160				
26.	Pasztet wieprzowy wiejski <i>15131310-1</i>	kg	200				
27.	Pieczeń rzymska zawierająca minimum 50 % mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	150				

28.	Polędwica sopocka, krucha i aromatyczna <i>15131130-5</i>	kg	200				
29.	Salceson wiejski <i>15131700-2</i>	kg	180				
30.	Schab bez kości, odcięty od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu. <i>15113000-3</i>	kg	200				
31.	Schab pieczony bez kości nadający się na kanapki <i>15113000-3</i>	kg	100				
32.	Schab z kością, gruby, jednolity, soczysty, otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu <i>15113000-3</i>	kg	220				
33.	Słonina świeża, nie solona <i>15131400-9</i>	kg	40				
34.	Smaczek wieprzowy zawierający minimum 50% mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131120-2</i>	kg	160				
35.	Szynka staropolska, świeża i soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131410-2</i>	kg	160				
36.	Szynka surowa wieprzowa bez kości <i>15113000-3</i>	kg	250				
37.	Szynka turystyczna o zawartości minimum 60 % mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131410-2</i>	kg	130				
38.	Szynka wieprzowa gotowana, pachnąca i soczysta <i>15131410-2</i>	kg	206				
39.	Wędzonka chłopska <i>15131100-6</i>	kg	120				
40.	Udziec wołowy bez kości <i>15111100-0</i>	kg	120				
Razem: _____							

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 **180 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.