

FORMULARZ OFERTY

Pakiet nr 2

.....
Nazwa i adres oferenta
(pieczęćka)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 mięs i wyrobów wędliniarskich drobiowych** zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia:

| Lp. | Nazwa towaru (opis) [Dopuszczalny zakres wielkości lub opakowania] <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 z indyka, świeży, pachnący, smak i zapach charakterystyczny dla baleronu z indyka <i>15131135-0</i> | kg | 100 | | | | |
| 2. | Filety z kurczaka świeży, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień i uszkodzeń, nie moczony <i>15112000-6</i> | kg | 306 | | | | |
| 3. | Kiełbasa szynkowa drobiowa, świeża, pachnąca, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku wędlin. Dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie nie może przekraczać 10 % <i>15131135-0</i> | kg | 80 | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|----|------------|--|--|--|--|
| 4. | Kurczaki świeże, oczyszczone bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń. <i>15112130-6</i> | kg | 450 | | | | |
| 5. | Mielonka drobiowa, świeża, pachnąca, smak i zapach charakterystyczny dla mielonki drobiowej. Dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie nie może przekraczać 20 % <i>15131500-0</i> | kg | 100 | | | | |
| 6. | Parówka drobiowa cienka. Dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie nie może przekraczać 20 % <i>15131500-0</i> | kg | 250 | | | | |
| 7. | Pasztet drobiowy kremowy o zawartości mięsa minimum 65% <i>15131310-1</i> | kg | 200 | | | | |
| 8. | Pasztet drobiowy pieczony świeży, forma zbliżona do prostokąta <i>15131310-1</i> | kg | 240 | | | | |
| 9. | Pierś wędzona z indyka o zawartości minimum 80 % mięsa, świeża, pachnąca, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonej piersi. <i>15131135-0</i> | kg | 140 | | | | |
| 10. | Polędwica drobiowa, pachnąca, smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy drobiowej. Dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie nie może przekraczać 20 % <i>15131135-0</i> | kg | 100 | | | | |
| 11. | Porcje rosółowe drobiowe - świeże, nie mrożone <i>15112130-6</i> | kg | 320 | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|----|---------------|--|--|--|--|
| 12. | Szynka biała drobiowa, pachnąca, smak i zapach charakterystyczny dla szynki. Dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie nie może przekraczać 10 % <i>15131135-0</i> | kg | 100 | | | | |
| 13. | Szynka z indyka, pachnąca, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z indyka. Dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie nie może przekraczać 10% <i>15131135-0</i> | kg | 120 | | | | |
| 14. | Udka z kurczaka świeże – podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. <i>15112000-6</i> | kg | 950 | | | | |
| 15. | Udziec indyczy bez skóry i bez kości <i>15112000-6</i> | kg | 350 | | | | |
| 16. | Wątróbka drobiowa świeża, nie mrożona <i>15112300-9</i> | kg | 420 | | | | |
| | | | 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

* - 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.

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):