

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	100				
2.	Boczek gotowany bez żeber 15131130-5	kg	40				
3.	Boczek rolowany, wędzonka przygotowana z boczku wieprzowego bez skóry. Produkt uformowany w charakterystyczny sposób, nadający się na kanapki 15131130-5	kg	45				
4.	Boczek wędzony bez żeber 15131220-3	kg	170				
5.	Flaki wołowe w rosole, gotowane, pakowane w folii 15131490-6	kg	150				
6.	Golonka wieprzowe 15113000-3	kg	115				

7.	Karkówka bez kości w skład której wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzrastana tłuszczem, barwa ciemno-różowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla danego rodzaju mięsa. <i>15113000-3</i>	kg	376				
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	380				
9.	Kiełbasa – lencz o zawartości mięsa minimum 50 %, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	150				
10.	Kiełbasa golonkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	140				
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	150				
12.	Kiełbasa łopatkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	140				
13.	Kiełbasa szynkowa o zawartości mięsa minimum 70%, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	156				
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	350				

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	360				
17.	Łopátka wieprzowa bez kości, w skład której wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem, barwa ciemno-różowa <i>15113000-3</i>	kg	1100				
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 w osłonce białkowej o zawartości minimum 50% mięsa wieprzowego <i>15131400-9</i>	kg	220				
21.	Parówki wieprzowe (zawartość mięsa wieprzowego min. 90%), wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131400-9</i>	kg	224				
22.	Pasztet wieprzowy pieczony w formie zbliżonej do prostokąta <i>15131310-1</i>	kg	180				
23.	Pasztet wieprzowy w jelicie <i>15131310-1</i>	kg	130				
24.	Pasztet wieprzowy wiejski <i>15131310-1</i>	kg	180				
25.	Pieczeń rzymska zawierająca minimum 50 % mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131130-5</i>	kg	120				

26.	Polędwica sopocka, krucha i aromatyczna <i>15131130-5</i>	kg	150				
27.	Salceson wiejski <i>15131700-2</i>	kg	110				
28.	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	220				
29.	Schab pieczony bez kości nadający się na kanapki <i>15113000-3</i>	kg	90				
30.	Schab z kością, gruby, jednolity, soczysty, otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu <i>15113000-3</i>	kg	180				
31.	Słonina świeża, nie solona <i>15131400-9</i>	kg	25				
32.	Smaczek wieprzowy zawierający minimum 50% mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131120-2</i>	kg	170				
33.	Szynka staropolska, świeża i soczysta, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131410-2</i>	kg	140				
34.	Szynka surowa wieprzowa bez kości <i>15113000-3</i>	kg	270				
35.	Szynka turystyczna o zawartości minimum 60 % mięsa, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw <i>15131410-2</i>	kg	100				
36.	Szynka wieprzowa gotowana, pachnąca i soczysta <i>15131410-2</i>	kg	186				
37.	Udziec wołowy bez kości <i>15111100-0</i>	kg	60				
38.	Wędzonka chłopska <i>15131100-6</i>	kg	75				
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.

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
.....¹
- 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. Miejscem podpisania umowy będzie siedziba Zamawiającego.
- Oświadczamy, że **jesteśmy / nie jesteśmy**² mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem³
- 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.
 6.

....., dnia roku

.....
(Podpis i pieczęćki(a) upoważnionych(ego) przedstawicieli(a) oferenta)⁴

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 - Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczętką imienną (z imieniem i nazwiskiem) osoby podpisującej. Podpis/podpisy muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Niewystarczająca jest parafka (nieczytelny podpis) z pieczęcią nagłkową firmy. Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu cenowym.