|  |
| --- |
| Pieczęć Wykonawcy |

**FORMULARZ OFERTOWY**

**do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego**

**na dostawę mięsa oraz wędlin**

**dla Schroniska dla Osób Niepełnosprawnych w Radwanowicach.**

W imieniu Wykonawcy ...............................................................................................................

*(nazwa Wykonawcy)*

z siedzibą ......................................................................................................................................

*(adres Wykonawcy)*

oferuję realizację dostawy mięsa oraz wędlin wyszczególnionych w tabeli poniżej:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | NAZWA ARTYKUŁU | JEDN MIARY | ILOŚĆ ZAMAWIANA | CENA NETTO ZA JEDN. | CENA BRUTTO ZA JEDN | WARTOŚĆ NETTO | WARTOŚĆ BRUTTO |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1 | Filet z kurczaka surowy, I gat, bez kości, barwa mięśnia - różowa | kg | 950 |  |  |  |  |
| 2 | Udko z kurczaka, I gatunek, oczyszczony, bez pióra | kg | 200 |  |  |  |  |
| 3 | Porcja rosołowa | kg | 600 |  |  |  |  |
| 4 | Kotlet wieprzowy b/k, I gat, bez słoniny | kg | 500 |  |  |  |  |
| 5 | Mięso gulaszowe wieprzowe, gat I, chude, bez skóry, bez słoniny, barwa mięśnia – jasno różowa, b/k | kg | 200 |  |  |  |  |
| 6 | Szynka wieprzowa b/k, I gatunek, chude | kg | 350 |  |  |  |  |
| 7 | Mięso gulaszowe wołowe, I gat, chude, barwa mięśnia – jasno czerwona | kg | 180 |  |  |  |  |
| 8 | Mięso pieczeń wołowa, I gat, młode, bez tłuszczu, o barwie mięśnia – jasno czerwonej, nie przerośnięta żyłami | kg | 800 |  |  |  |  |
| 9 | Mięso karczek wieprzowy bez kości, I gat, chudy | kg | 60 |  |  |  |  |
| 10 | Antrykot wołowy, I gat | kg | 90 |  |  |  |  |
| 11 | Smalec | kg | 20 |  |  |  |  |
| 12 | Słonina | kg | 15 |  |  |  |  |
| 13 | Wątroba drobiowa, bez żółci | kg | 100 |  |  |  |  |
| 14 | Żeberka wieprzowe, surowe, wąskie, cienkie paski, chude | kg | 90 |  |  |  |  |
| 15 | Boczek wędzony peklowany, bez żeberek, chudy | kg | 50 |  |  |  |  |
| 16 | Kiełbasa wiejska drobiowa cienka, wędzona, pieczona o zawartości powyżej 70 gram mięsa drobiowego i 46 gram mięsa wieprzowego w 100 g wyrobu. Składniki średnio rozdrobnione, dobrze wymieszane, w osłonce naturalnej, ściśle przylegającej do farszu | kg | 30 |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa podwawelska wieprzowa, składniki średnio rozdrobnione, parzona, o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego w 100 g kiełbasy | kg | 80 |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa biała wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, o zawartości minimum 60% mięsa w 100 kg kiełbasy. Składniki średnio rozdrobnione, dobrze wymieszane, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu | kg | 130 |  |  |  |  |
| 19 | Parówki cienkie drobiowo – wieprzowe o zawartości powyżej 60% mięsa w 100g | kg | 650 |  |  |  |  |
| 20 | Pasztetowa drobiowa o zawartości surowców drobiowych powyżej 41% /skórki z indyka i kurczaka, wątroba z kurczaka, mięso mechanicznie oddzielone indycze/ i surowców wieprzowych powyżej 20% /tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa/ | kg | 40 |  |  |  |  |
| 21 | Szynka gotowana drobiowa – blok indyczy, o zawartości powyżej 60% mięsa w 100g szynki, składniki grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu | kg | 250 |  |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa mielonka wieprzowa o zawartości mięsa powyżej 60% w 100 g kiełbasy, składniki średnio rozdrobnione | kg | 50 |  |  |  |  |
| 23 | Schab pieczony wędzony gotowany zawierający minimum 70% mięsa w 100 g produktu | kg | 300 |  |  |  |  |
| 24 | Szynka konserwowa drobiowa o zawartości powyżej 60% mięsa drobiowego w 100 g, prasowana, mięso grubo rozdrobnione | kg | 300 |  |  |  |  |
| 25 | Szynka wędzona gotowana parzona, mięso nie rozdrabniane, w kawałku, o zawartości mięsa powyżej 85% w 100 g szynki | kg | 250 |  |  |  |  |
| 26 | Polędwica drobiowa gruborozdrobniona zawierająca minimum 76% mięsa drobiowego w 100 g polędwicy  | kg | 250 |  |  |  |  |
| 27 | Baleron gotowany, wędzony, mięso – karkówka wieprzowa, bez nadmiernego przerostu tłuszczu o zawartości powyżej 70% mięsa w 100g baleronu | kg | 40 |  |  |  |  |
| 28 | Kiełbasa zielonogórska wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona zawierająca min 51% mięsa wieprzowego w 100g kiełbasy | kg | 170 |  |  |  |  |
| 29 | Szynka konserwowa wieprzowa z szynki wieprzowej zawierająca minimum 80%mięsa w 100g  | kg | 200 |  |  |  |  |
| 30 | Polędwica sopocka wieprzowa wędzona, parzona o zawartości powyżej 80% mięsa w 100 g polędwicy | kg | 100 |  |  |  |  |
| 31 | Salceson drobiowy z indyka w folii, z małą ilością galarety, o zawartości mięsa drobiowego min 70% w 100g salcesonu, bez chrząstek | kg | 110 |  |  |  |  |
| SUMA |  |  |

1. Oświadczam/y, że przedmiotowe zamówienie wykonam/my:

□ samodzielnie – bez udziału podwykonawców\*

□ z udziałem podwykonawcy/ów, którym powierzona do realizacji zostanie część polegająca na\* …………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

\* niewłaściwe skreślić

1. Termin realizacji pojedynczej dostawy wyniesie do 3 dni roboczych licząc od dnia otrzymania od Zamawiającego zamówienia cząstkowego.
2. Termin płatności z tytułu każdej pojedynczej dostawy wyniesie 21 dni od dnia wpływu faktury do siedziby Zamawiającego.
3. Zamawiający korespondencję przesyłał będzie Wykonawcy na urządzenie fax numer (......)...................
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy wszystkie potrzebne do właściwego wykonania zamówienia informacje.
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy i akceptujemy jej warunki oraz, w przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się do jej zawarcia w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

 ...........................................................................

 podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

…………………, dn…………………