\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(pieczątka firmowa Wykonawcy)*

**FORMULARZ OFERTY**

**CZĘŚĆ I - PRODUKTY MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE**

**Składając w imieniu:**

Nazwa (pełna nazwa firmy):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NIP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; KRS: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Numer telefonu: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**; Adres poczty elektronicznej: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**,

składamy ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem
są **sukcesywne dostawy produktów żywnościowych na potrzeby Centralnego Ośrodka Szkolenia i Edukacji ABW w Emowie.**

Oferujemy realizację zamówienia na następujących warunkach:

| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Nazwa producenta** | **J.m.** | **Ilość**  | **Cena jednostkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT (w%)** | **Wartość brutto (zł)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | udko kulinarne z kurczaka |  | kg | 250 |   |   |   |   |
| 2 | kura rosołowa |  | kg | 90 |   |   |   |   |
| 3 | piersi z kurczaka, filety |  | kg | 420 |   |   |   |   |
| 4 | porcje rosołowe (korpusy z kurczaka) |  | kg | 350 |   |   |   |   |
| 5 | podudzie z kurczaka  |  | kg | 200 |   |   |   |   |
| 6 | pierś z indyka |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 7 | flaki wołowe krojone mrożone |  | kg | 200 |   |   |   |   |
| 8 | schab karkowy b/k, klasa I |  | kg | 350 |   |   |   |   |
| 9 | łopatka wieprzowa b/k, klasa I |  | kg | 250 |   |   |   |   |
| 10 | schab środkowy b/k, klasa I |  | kg | 400 |   |   |   |   |
| 11 | wątróbka kurczaka, klasa I |  | kg | 150 |   |   |   |   |
| 12 | szynka wieprzowa b/k, klasa I |  | kg | 240 |   |   |   |   |
| 13 | żeberka paski |  | kg | 250 |   |   |   |   |
| 14 | udziec wołowy b/k klasa I |  | kg | 300 |   |   |   |   |
| 15 | szponder wołowy |  | kg | 90 |   |   |   |   |
| 16 | baleron opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 17 | boczek wędzony parzony bez żeber opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 200 |   |   |   |   |
| 18 | Szynka gotowana, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 19 | karczek pieczony, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 20 | kiełbasa cienka toruńska, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 21 | kiełbasa śląska grillowa, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 240 |   |   |   |   |
| 22 | kiełbasa podwawelska, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 23 | pierś drobiowa gotowana, opakowanie VAC lub MAP  |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 24 | kiełbasa krakowska parzona, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 25 | polędwica łososiowa, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 26 | mielonka wieprzowa, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 140 |   |   |   |   |
| 27 | kiełbasa biała parzona, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 75 |   |   |   |   |
| 28 | ogonówka wędzona, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 29 | kiełbasa szynkowa wieprzowa, grubo mielona, wędzona, parzona, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 30 | kiełbasa żywiecka podsuszana, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 31 | kiełbasa tatrzańska podsuszana gruba, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 85 |   |   |   |   |
| 32 | filet z indyka pieczony, opakowanie VAC |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 33 | kaszanka grillowa, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 34 | parówkowa, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 35 | salami rogal, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 85 |   |   |   |   |
| 36 | parówki z szynki - kiełbasa wieprzowa homogenizowana, wędzona parzona, min. 93% zawartości szynki wieprzowej, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 140 |   |   |   |   |
| 37 | kiełbasa krotoszyńska, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |   |   |   |   |
| 38 | polędwica sopocka, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 120 |  |  |  |  |
| 39 | schab środkowy pieczony, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 40 | kiełbasa typu Dębicka, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 110 |   |   |   |   |
| 41 | szynka chłopska, wędzona parzona, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 150 |   |   |   |   |
| 42 | szynka prasowana, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 43 | filet z indyka wędzony, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 85 |   |   |   |   |
| 44 | filet z kurczaka wędzony, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 30 |   |   |   |   |
| 45 | szynka drobiowa, 2% tłuszczu, opakowanie VAC |  | kg | 100 |   |   |   |   |
| 46 | pasztet wieprzowo-drobiowy, min. 23% mięsa wieprzowego |  | kg | 110 |   |   |   |   |
| 47 | frankfurterki, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 90 |   |   |   |   |
| 48 | skrzydełko z kurczaka |  | kg | 175 |   |   |   |   |
| 49 | polędwica wieprzowa |  | kg | 70 |   |   |   |   |
| 50 | żeberka wędzone, opakowanie VAC lub MAP |  | kg | 60 |   |   |   |   |
| 51 | kiszka ziemniaczana, opakowanie VAC lub MAP  |  | kg | 90 |   |   |   |   |
| 52 | filety z piersi kaczki Pekin ze skórą, bez kości |  | kg | 40 |   |   |   |   |
| 53 | mięso z udźca indyka, bez kości, bez skóry |  | kg | 160 |   |   |   |   |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ NETTO (poz. 1-53)** |  |  |  |  |
|  | **RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO (poz. 1-53) (Cena oferty)** |  |  |  |  |

**Słownie cena oferty (brutto):**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Cena oferty zawiera:** zapłatę za przedmiot zamówienia wraz z podatkiem od towarów i usług VAT, jak również wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie związane z realizacją zamówienia, w tym m.in. koszty dostawy.

***Niniejszym oświadczamy, że:***

**1. Termin wykonania zamówienia:** zamówienie wykonywane będzie sukcesywnie (partiami) **od dnia 01.08. 2020 r. do dnia 31.07.2021 r.;**

**2. Gwarancja:** udzielamy gwarancji na przedmiot zamówienia w zakresie jego jakości. Termin gwarancji zgodny z terminem dla tego rodzaju asortymentu określonym w stosownych normach, przy czym termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu, liczony od chwili jego dostawy, nie będzie krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta; bieg okresu gwarancji rozpocznie się od dnia podpisania przez Zamawiającego dowodu dostawy.

**3. Warunki płatności:** przelew bankowy po odebraniu dostawy asortymentu, w terminie do **21 dni** od dnia dostarczenia zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT;

**4.** Oferowany asortyment spełnia wymagania Zamawiającego określone w SIWZ;

**5.** Akceptujemy wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SIWZ;

**6.** W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;

**7.** Oświadczamy, że akceptujemy istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na tych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego;

**8.** W przypadku konieczności udzielenia wyjaśnień dotyczących przedstawionej oferty prosimy o zwracanie się do:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

 *(imię i nazwisko, tel., e-mail)*

 **9.** Okres związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert;

**10.** Oferta (wraz z załącznikami) zawiera \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ stron ponumerowanych w kolejności.

**11.** Załącznikami do oferty są:

 1) oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu;

 2) inne:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

  *Informujemy, że jesteśmy,*\*

**□** **mikroprzedsiębiorstwem**: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

□ **małym przedsiębiorstwem:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

□ **średnim przedsiębiorstwem**: przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorcą i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

**Informacje te wymagane są wyłącznie do celów statystycznych.**

*\* zaznaczyć właściwe*

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (miejscowość, data) | (podpis osoby (osób) upoważnionej(-ych) do występowania w imieniu Wykonawcy) |