Załącznik nr 2/2

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

(pieczęć adresowa wykonawcy)

ZSL.2241-3/PN/20

FORMULARZ CENOWY

My/Ja\* niżej podpisani ...................................................................................... reprezentując:

**/pełna nazwa wykonawcy/**

**firmę**: ........................................................................................................................................

**z siedzibą w kod, miejscowość** : ...............................................................................................

**województwo:** .............................................................**NIP**: .......................................................

**tel.** ........................................ **fax.** ..................................**e-mail:** .................................................

**konto bankowe**...........................................................................................................................

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na:

**CZĘŚĆ 2 „Mięso, produkty mięsne i wędliny”**

po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówienia, oferujemy/oferuję\* wykonanie zamówienia po następujących cenach:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | Jedn. | Ilość | Cena  | Wartość  | Podatek VAT | Wartość  |
|  |  |  |  | netto | netto | % | kwota  | brutto |
| 1. | Filet z kurczaka świeży | kg  | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet z indyka świeży | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 3. | Udko (ćwiartka) z kurczaka | kg  | 1200 |  |  |  |  |  |
| 4. | Karkówka b/k świeża | kg  | 600 |  |  |  |  |  |
| 5. | Łopatka b/k świeża max 10% tłuszczu w 100g | kg  | 1700 |  |  |  |  |  |
| 6. | Schab wieprzowy b/k | kg  | 1200 |  |  |  |  |  |
| 7. | Szynka wieprzowa/k | kg  | 500 |  |  |  |  |  |
| 8. | Żeberka wieprzowe paski | kg  | 250 |  |  |  |  |  |
| 9. | Porcja rosołowa ze skrzydełkami | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 10. | Wołowina miękka b/k | kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kości schabowe | kg  | 300 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kości wołowe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 13. | Szponder wołowy | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 14. | Smalec  | kg  | 250 |  |  |  |  |  |
| 15. | Boczek surowy | kg  | 80 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa podlaska | kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa krakowska | kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa krakowska sucha | kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa żywiecka | kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbasa grillowa | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 21. | Kiełbasa chłopska | kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 22. | Kiełbasa wiejska | kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 23. | Kiełbasa toruńska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 24. | Kiełbasa szynkowo-wieprzowa  | kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| 25. | Parówki  | kg  | 450 |  |  |  |  |  |
| 26. | Boczek wędzony | kg  | 50 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kaszanka grillowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 28. | Salami | kg  | 50 |  |  |  |  |  |
| 29. | Mielonka wieprzowa prasowa | kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 30. | Pasztet pieczony | kg  | 100 |  |  |  |  |  |
| 31. | Baleron  | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 32. | Ogonówka  | kg  | 150 |  |  |  |  |  |
| 33. | Polędwica  | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 34. | Polędwica z indyka | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 35. | Szynka wieprzowa | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 36. | Szynka gotowana | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 37 | Szynka wiejska | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 38. | Szynka chłopska | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| 39. | Szynka prasowana z indyka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 40. | Szynka z indyka | kg  | 200 |  |  |  |  |  |
| **Razem:** |  |  |  |  |

**Wszystkie wędliny powinny zawierać min. 70% mięsa i max 10% tłuszczy w 100g**

**Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\***

 **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO PLN……………………………………..**

**\*ŁĄCZNA CENA OFERTOWA stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy uwzględniając wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, łącznie z podatkiem oraz pracami, które są konieczne do zrealizowania zadania**

**Pozostałe kryteria**

|  |  |
| --- | --- |
| **KRYTERIUM** | **Przyznana liczba punktów** |
| **Komunikacja z zamawiającym** |  |
| **Metodyka realizacji zamówienia** |  |
| **Jakość potwierdzona certyfikatami** |  |

**Jednocześnie:**

 - Oświadczamy, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,

 - Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres

 30 dni.

 - Oświadczamy, że przewidujemy powierzenie podwykonawcom realizację zamówienia w części ….........................................................................................................................................................................................................................................................\*

\* - 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.

- 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. ……………………………………………………………………

……………………… …………………………………….

 miejscowość/ data podpis Wykonawcy lub osoby/osób

 upoważnionej/ych