

.....

(pieczęć oferenta)

## Mięso, wędliny i konserwy

### FORMULARZ OFERTOWY

Pełna nazwa oferenta: .....

Adres oferenta: ul. .... nr .....

Kod pocztowy ..... Miejscowość .....

tel. .... fax. ....

REGON ..... NIP .....

**Przystępując do postępowania przetargowego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę w okresie od 01.04.2017 r. do 31.03.2018 r. mięsa, wędlin i konserw do stołówki Bursy Szkolnej Nr 1 w Łomży oferujemy wykonanie zamówienia na następujących warunkach:**

**Zamówienie wykonamy za łączną kwotę:**

**netto** ..... zł , słownie .....

**podatek VAT**..... zł , słownie .....

**brutto** .....zł , słownie .....

**W ramach zamówienia oferujemy dostawę niżej zamówionego towaru:**

\*równoważny: o podobnym działaniu i cechach jakościowych

1. Oświadczamy, że w cenie oferty uwzględniono wszystkie koszty wykonania zamówienia z dostarczeniem towaru do siedziby Zamawiającego.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
3. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. W przypadku wybrania naszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych w wzorze umowy i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Do oferty załączamy:

WĘDLINY:

Lp.	Przedmiot zamówienia opis	Jednostka miary	Szacunkowa ilość 01.01.16-31.12.16	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Kiełbasa krakowska parzona	kg	15					
2	Kiełbasa śląska	kg	314					
3	Szynkówka	kg	20					
4	Kiełbasa z szynki	kg	105					
5	Kiełbaski z szynki	kg	145					
6	Kiełbasa podsuszana	kg	407					
7	Pieczeń z kurczaka	kg	16					
8	Schab pieczony	kg	87					
9	Schab wędzony	kg	94					
10	Mortadela	kg	13					
11	Kiełbasa cytrynowa	kg	185					
12	Połudwica sopocka	kg	148					
13	Pierś pieczona z indyka	kg	9					

14	Kiełbasa swojska	kg	73					
15	Schab wędzony	kg	19					
16	Schab krotoszyński	kg	346					
17	Kiełbasa podwawelska	kg	72					
18	Frankfurterki	kg	324					
19	Kiełbasa szynkowa	kg	84					
20	Polędwica wędzona	kg	13					
21	Polędwica pieczona	kg	10					
22	Kaszanka	kg	12					
23	Salceson	kg	6					
24	Krakowska sucha z indyka	kg	9					
25	Kiełbasa toruńska	kg	46					
26	Ogonówka parzona	kg	15					
27	Kiełbasa drobiowa	kg	19					
28	Pieczeń z kurczaka	kg	10					
29	Polędwica drobiowa z	kg	7					

	warzywami							
30	Tyrolska	kg	43					
31	Ogonówka	kg	3					
32	Szynka wędzona	kg	229					
33	Kiełbasa krotoszyńska	kg	150					
34	Kiszka ziemniaczana	kg	126					
35	Szynkowa podsuszana	kg	69					
36	Luncheon meat	kg	28					
37	Kiełbasa żywiecka podsuszana extra	kg	90					
38	Pierś opiekana z indyka	kg	46					
39	Mostki wędzone	kg	47					
40	Kiełbasa biała	kg	36					
41	Schabówka	kg	530					
42	Krakowska podsuszana	kg	156					
43	Krakowska sucha	kg	230					

44	Pasztet	kg	45					
45	Salami	kg	22					
46	Parówki typ berlinki	kg	545					
47	Kiełbasa swojska z cielęciną	kg	18					
48	Szynka gotowana	kg	290					
49	Szynka konserwowa	kg	19					
50	Szynka pieczona	kg	30					
51	Wieprzowina pieczona	kg	7					
52	Boczek wędzony	kg	2					

#### KONSERWY:

53	Konserwa mielonka 300 g	szt	91					
54	Pasztet 100 g	szt	319					
55	Pasztet 110 g	szt	319					
56	Pasztet 135 g	szt	320					
57	Konserwa turystyczna 300 g	szt	71					

MIĘSO:

58	Szynka b/k	kg	62					
59	Mięso wołowe b/k II kl.	kg	106					
60	Podudzie z kurczaka	kg	774					
61	Udziec z indyka	kg	67					
62	Skrzydło z kurczaka	kg	426					
63	Ćwiartka z kurczaka	kg	5					
64	Mięso gulaszowe z indyka	kg	86					
65	Filet z kurczaka	kg	685					
66	Łopatka b/k	kg	734					
67	Schab b/k	kg	664					
68	Żeberka pieczeniowe, mostki bez chrząstek	kg	193					
69	Skrzydło z indyka	kg	86					
69	Karkówka b/k	kg	447					
71	Porcje rosółowe	kg	80					

72	Porcje kulinarne z kurczaka	kg	38					
73	Boczek b/k	kg	5					
RAZEM								

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)