

Nr spr. 1/2012

DRUK OFERTOWY
PRZETARG NIEOGRANICZONY (ART.39 PZP.)
„Zakup z dostawą mięsa i wędlin”

Część I – mięso wieprzowe i wołowe

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość	Cena za kg. brutto	Wartość brutto
1.	Kark wieprzowy bez kości	kg	450		
2.	Łopatka wp. bez kości	kg	1300		
3.	Nogi wieprzowe	kg	100		
4.	Schab wp.bez kości	kg	200		
5.	Wołowina -rozbratel	kg	60		
6.	Wołowina b\k	kg	300		
7.	Żeberka wieprzowe	kg	240		
8.	Flaki wołowe	kg	180		
9.	Kości schabowe	kg	800		
10.	Serca wieprzowe	kg	40		
11.	Płuca wieprzowe	kg	40		
12.	Ogony wieprzowe	kg	420		
13.	Od szynki bez kości	kg	250		
	Ogółem :	kg	4380,00 kg		

Wartość netto ogółemzł.
Wartość podatku VATzł
Wartość brutto ogółem zł

Słownie brutto zł.

Część II – mięso drobiowe

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość	Cena za kg. brutto	Wartość brutto
1.	Piersi z kurczaka	kg	300		
2.	Porcje rosołowe	kg	600		
3.	Wątroba drobiowa	kg	170		
4.	Żołądki drobiowe	kg	200		
5.	Udka drobiowe	kg	1080		
6.	Kurczaki	kg	450		
7.	Gulasz drobiowy	kg	360		
	Ogółem :	kg	3.160 kg		

Wartość netto ogółem zł.
Wartość podatku VAT zł.
Wartość brutto ogółem zł.

Słownie brutto zł.

Część III – wyroby wędliniarskie lepsze gatunkowo

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość	Cena za kg. brutto	Wartość brutto
1.	Polędwica sopocka	kg	150		
2.	Szynka gotowana	kg	150		
3.	Szynka wiejska	kg	150		
4.	Schab drobiowy	kg	150		
5.	Pierś opiekana z indyka	kg	100		
6.	Baleron	kg	200		
7.	Boczek wędzony	kg	200		
8.	Ogonówka	kg	250		
9.	Szynka z piersi indyka	kg	150		
10.	Łopatką pieczona	kg	220		
11.	Szynka tradycyjna	kg	200		
12.	Szynka tostowa	kg	220		
	Ogółem:	kg	2140 kg		

Wartość netto ogółem zł.

Wartość podatku VATzł.

Wartość brutto ogółemzł.

Słownie brutto zł.
.....

Część IV - wyroby wędliniarskie – podroby

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość	Cena za kg. brutto	Wartość brutto
1.	Szynkówka z indyka	kg	150		
2.	Szynka z piersi kurczaka	kg	170		
3.	Baleron z indyka	kg	200		
4.	Mielonka	kg	220		
5.	Pieczeń bawarska	kg	220		
6.	Pasztetowa	kg	300		
7.	Kiszka gryczana	kg	400		
8.	Salceson włoski	kg	200		
9.	Pasztet mięsny	kg	300		
10.	Salceson brunszwicki	kg	160		
11.	Mielonka tyrolska	kg	200		
12.	Pasztet mazowiecki w słoiku – 400-500g.	szt.	144		
	Ogółem:	kg	2.520 kg bez pasztetu mazowieckiego		

Wartość netto ogółem zł.

Wartość podatku VATzł.

Wartość brutto ogółemzł.

Słownie brutto zł.
.....

Część V – wyroby wędliniarskie – kielbasy

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość	Cena za kg brutto	Wartość brutto
1.	Kiełbasa podsuszana	kg	450		
2.	Kiełbasa dębicka	kg	450		
3.	Kiełbasa krakowska	kg	450		
4.	Kiełbasa debreczyńska	kg	300		
5.	Kiełbasa żywiecka	kg	450		
6.	Kiełbasa zwyczajna	kg	300		
7.	Kiełbasa wiejska	kg	220		
8.	Kiełbasa szynkowa	kg	200		
9.	Kiełbasa parówkowa	kg	100		
10.	Kiełbasa serwolotka	kg	200		
11.	Parówki drobiowe	kg	400		
12.	Mortadela	kg	480		
13.	Kiełbasa biała	kg	100		
		Ogółem:	4100 kg		

Wartość netto ogółem zł.
Wartość podatku VATzł.
Wartość brutto ogółemzł.

Słownie brutto zł.
.....

1. Zobowiązujemy się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z treścią i wymogami SIWZ i dostarczyć go w miejsce wskazane przez Zamawiającego w wyznaczonym dniu i godzinach dostawy.

2. Oświadczam, że akceptuję wzór umowy zawarty w SIWZ i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na przewidzianych w niej warunkach w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. Oświadczam, że jestem związany ofertą do upływu terminu wskazanego w SIWZ , to jest. 30 dni.

.....
/ data i podpis Wykonawcy/