**FORMULARZ OFERTOWY**

**Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych**

**Hufców Pracy w Tarnowie**

**33-100 Tarnów ,ul. Mościckiego 27**

**WYKONAWCA**

1. **Nazwa (Firma ) Wykonawcy**

**………………………………………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………………**

1. **Adres siedziba**

**……………………………………………………………………………………………**

**……………………………………………………………………………………………**

1. **Adres do korespondencji**

**……………………………………………………………………………………………**

**……………………………………………………………………………………………**

1. **Telefon……………………………………… Fax …………………………………….**
2. **NIP …………………………………………...Regon ………………………………..**

**ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY**

Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia:

Sprzedaż i dostarczanie w partiach mięsa i jego przetworów do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Tarnowie 33-100 Tarnów, ul. Mościckiego 27.

Zamówienie realizowane będzie partiami na podstawie telefonicznych zamówień, według następującej specyfikacji:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L. p** | **Nazwa** | **J.m** | **Cenna netto** | | **Cena Brutto** |
| **1.** | **Boczek pieczony z pieca** | **1 kg** |  | |  |
| **2.** | **Boczek wędzony** | **1 kg** |  | |  |
| **3.** | **Filet z piersi kurczaka świeży surowy** | **1 kg** |  | |  |
| **4.** | **Flaki świeże lub mrożone** | **1 kg** |  | |  |
| **5.** | **Golonka bez skóry i kości świeża** | **1 kg** |  | |  |
| **6.** | **Karkówka bez kości surowa** | **1 kg** |  | |  |
| **7.** | **Karkówka pieczona z pieca** | **1 kg** |  | |  |
| **8.** | **Kiełbasa krakowska parzona** | **1 kg** |  | |  |
| **9.** | **Kiełbasa parówkowa** | **1 kg** |  | |  |
| **10.** | **Kiełbasa szynkowa** | **1 kg** |  | |  |
| **11.** | **Kiełbasa toruńska** | **1 kg** |  | |  |
| **12.** | **Kiełbasa wiejska** | **1 kg** |  | |  |
| **13.** | **Kiełbasa zwyczajna** | **1 kg** |  | |  |
| **14.** | **Kiełbasa żywiecka** | **1 kg** |  | |  |
| **15.** | **Kornetki** | **1 kg** |  | |  |
| **16.** | **Kości od schabu świeże** | **1 kg** |  | |  |
| **17.** | **Kości wędzone świeże** | **1 kg** |  | |  |
| **18.** | **Kości wieprzowe świeże** | **1 kg** |  | |  |
| **19.** | **Kura rosołowa surowa świeża** | **1 kg** |  |  | |
| **20.** | **Łopatka wieprzowa bez kości surowa świeża** | **1 kg** |  |  | |
| **21.** | **Mięso mielone wołowo – wieprzowe surowe świeże** | **1 kg** |  |  | |
| **22.** | **Mięso wieprzowe od szynki surowe świeże** | **1 kg** |  |  | |
| **23.** | **Mięso wołowe surowe świeże** | **1 kg** |  |  | |
| **24.** | **Mortadela** | **1 kg** |  |  | |
| **25.** | **Parówki drobiowe** | **1 kg** |  |  | |
| **26.** | **Pasztet pieczony** | **1 kg** |  |  | |
| **27.** | **Pasztet podlaski drobiowy** | **1 kg** |  |  | |
| **28.** | **Pasztetowa domowa** | **1 kg** |  |  | |
| **29.** | **Polędwica królewska drobiowa** | **1 kg** |  |  | |
| **30.** | **Polędwica sopocka** | **1 kg** |  |  | |
| **31.** | **Polędwica z kurczaka** | **1 kg** |  |  | |
| **32.** | **Porcja rosołowa drobiowa surowa świeża** | **1 kg** |  |  | |
| **33.** | **Schab bez kości surowy świeży** | **1 kg** |  |  | |
| **34.** | **Schab faszerowany pieczony** | **1 kg** |  |  | |
| **35.** | **Schab gajowego** | **1 kg** |  |  | |
| **36.** | **Schab wędzony** | **1 kg** |  |  | |
| **37.** | **Szponder wołowy na rosół świeży** | **1 kg** |  |  | |
| **38.** | **Szynka biała** | **1 kg** |  |  | |
| **39.** | **Szynka gotowana szlachecka** | **1 kg** |  |  | |
| **40.** | **Szynka konserwowa** | **1 kg** |  |  | |
| **41.** | **Szynka wieprzowa gotowana** | **1 kg** |  |  | |
| **42.** | **Szynka z pieca** | **1 kg** |  |  | |
| **43.** | **Tusza z kurczaka surowa świeża** | **1 kg** |  |  | |
| **44.** | **Udko drobiowe surowe świeże** | **1 kg** |  |  | |
| **45.** | **Wątróbka drobiowa surowa świeża** | **1 kg** |  |  | |
| **46.** | **Żeberka wędzone** | **1 kg** |  |  | |
| **47.** | **Żołądki drobiowe** | **1 kg** |  |  | |
| **Razem** | | |  |  | |

**Cena netto (słownie): …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

**Cena brutto (słownie): …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

Termin płatności wynosi 30 dni od dostarczenia faktury.

Termin realizacji zamówienia : od 01.01.2020 r do 31.12.2020 r.

**Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej**

**Nazwisko i Imię …………………………………………………………………………….**

**Stanowisko ………………………………………………………………………………….**

**Telefon ……………………………………………………………………………………….**

**Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu składania ofert.**

**Do oferty załączam:**

**………………………………………………………………………………………………..**

**………………………………………………………………………………………………..**

**………………………………………………………………………………………………..**

**………………………………………………………………………………………………..**

**Inne informacje Wykonawcy:**

**………………………………………………………………………………………………..**

**………………………………………………………………………………………………..**

**…………………………………**

**Podpis uprawnionego przedstawiciela**

**Wykonawcy (Imię i Nazwisko)**