

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa i siedziba Wykonawcy:

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

NIP: Tel.: Fax:

Osoba reprezentująca Wykonawcę:

Wpis do Krajowego Rejestru Sądowego / zaświadczenie o wpisie do ewidencji

działalności gospodarczej* nr:z dnia

Nr konta

w banku

1. Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w niniejszym postępowaniu,

na zakup i dostawę artykułów żywnościowych: MIĘSO WIEPRZOWE, DROBIOWE, PRZETWORY MIĘSNE (WĘDLINY) dla Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Koszalinie oferujemy za kwotę:

słownie: nettozł...../100.

słownie: bruttozł...../100.

słownie: VATzł...../100.

2. Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie **od dnia 02.01.2025r. do 31.12.2025r.**

3. W przypadku wyboru naszej oferty osobą uprawnioną do kontaktu ze Zleceniodawcą będzie:

Pan/Pani Nr tel.

4. Oświadczam/y, że wskazane w zaproszeniu do składania ofert – istotne warunki, które będą ustalone w umowie - są przez nas spełniane oraz zaakceptowane i zobowiązuję/emy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wskazanym przez Zleceniodawcę w zawiadomieniu o wyborze oferty.

5. Oświadczam/y, że uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w zaproszeniu do składania ofert.

.....
miejscowość, data

.....
podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy

OFERTA CENOWA DLA SPECJALNEGO OŚRODKA SZKOLENIOWO – WYCHOWAWCZEGO W KOSZALINIE

MIĘSO WIEPRZOWE, DROBIOWE, PRZETWORY MIĘSNE (WĘDLINY)

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Szacowana ilość	Cena zł netto	Wartość zł netto	Stawka VAT %	Kwota zł VAT	Wartość zł brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	ŁOPATKA (mięso świeże bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, niemrożona, nie przerośnięta tkanką tłuszczową)	kg.	50					
2	SZYNKA (bez kości, bez tłuszczu, świeża, niezamrożona)	kg.	700					
3	KARKÓWA (mięso świeże b/k, b/s)	kg.	200					
4	SCHAB BEZ KOŚCI (odtłuszczony bez warkocza mięśniowego, niezamrożony, b/k, b/s)	kg.	400					
5	BOCZEK SUROWY B/K (porcjowany bez sadła i pachwiny)	kg.	60					
6	KORPUS DROBIOWY (mięso świeże)	kg.	700					
7	FILET DROBIOWY (mięso świeże, niezamrożone, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze)	kg.	700					
8	KURCZAK PODUDZIE (bioderko, bez kości, bez skóry)	Kg.	100					
9	FILET Z INDYKA (mięso świeże, bez skóry, bez kości, niezamrożony)	kg.	500					
10	MIĘSO GULASZOWE Z INDYKA (mięso świeże, bez skóry, bez kości, niezamrożony)	kg.	50					
11	ĆWIARTKA Z KURCZAKA (waga 1 szt. 300-400g)	kg.	400					
12	WĄTRÓBKA DROBIOWA	kg.	20					
13	WOŁOWINA BEZ KOŚCI UDZIEC	kg.	10					
14	KIEŁBASA ŚLĄSKA (min. 68 % mięsa wieprzowego)	kg.	10					
15	PARÓWKI (drobiowe min 70 % z mięs z kurcząt)	kg.	10					
16	PARÓWKI (wieprzowo-cielęce typu cielaszki)	kg.	30					
17	PARÓWKI Z SZYNKI (min. 80 % mięsa z szynki)	kg.	30					
18	BOCZEK WĘDZONY (porcjowany w pasach)	kg.	10					
19	KASZANKA GRYCZANA	kg.	20					
20	WĘDLINA – SZYNKA (mięso wieprzowe z szynki 82 %, paczkowane)	kg.	30					

21	WĘDLINA DROBIOWA (mięso drobiowe min. 60 % filet z indyka lub kurczaka)	kg.	20					
22	BALERON WIEPRZOWY (wędzony, gotowany)	kg.	20					
23	FILET WĘDZONY- z indyka	kg.	10					
24	POŁĘDWICA Z INDYKA	kg.	10					
25	KIEŁBASA PIWNA	kg.	10					
26	KIEŁBASA KRAKOWSKA- parzona	kg.	20					
27	KRAKOWSKA SUCHA (drobiowo-wieprzowa)	kg.	10					
28	KIEŁBASA PODWAWELSKA (mięso wieprzowe min 80%)	kg.	50					
29	KIEŁBASA ZWYCZAJNA	kg.	10					
30	KIEŁBASA SZYNKOWA	Kg.	20					
31	KIEŁBASA BIAŁA- parzona	kg.	10					
32	KIEŁBASA ŻYWIECKA	kg.	20					
33	PASZTET (zapekany z kruszonką min. 60 % mięsa drobiowego)	kg.	30					
34	PASZTET (zapekany ze śliwką lub żurawiną)	kg.	30					
35	POŁEDWICA SOPOCKA (połędwica wieprzowa 80%)	kg.	20					
36	POŁĘDWICA WIŚNIOWA	kg.	20					
37	POŁĘDWICA DROBIOWA (np. z majerankiem)	Kg.	20					
38	PIECZEŃ RZYMSKA	kg.	10					
39	OGONÓWKA WĘDZONA	kg.	20					
40	ROLADA Z KURCZAKA	kg.	5					
41	WĘDLINA SCHAB- gotowany	kg.	30					
42	WĘDLINA SCHAB- pieczony	kg.	30					
43	WĘDLINA SCHAB- wędzony	kg.	30					
44	WĘDLINA SZYNKA- gotowana	kg.	30					
45	WĘDLINA SZYNKA- pieczona	kg.	30					
46	WĘDLINA SZYNKA- wędzona	kg.	30					
47	SZYNKA WIEPRZOWA- konserwowa	kg.	10					
48	SZYNKÓWKA	kg.	20					
49	Ogółem wartość oferty							

Mięso wieprzowe musi być świeże, o zapachu charakterystycznym dla mięsa o dobrej jakości, bez śladów krwi, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz pćciowy lub moczowy.

Żeberka wieprzowe w formie pasków o szerokości minimum 10 cm. zawierające mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne z małym przerostem tłuszczowym.

Boczek świeży bez skóry i żeber z rozbioru półtuszy klasy I i II. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Drób – świeże, I-go gatunku, nieuszkodzone, pozbawione resztek pierza, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Filet z piersi kurczaka świeżego, - cała lub połowa piersi bez kości, tj. bez mostka i żeber, bez skóry, kości, chrząstek, ścięgien, płam krwistych. Barwa i zapach naturalny dla drobiu.

Wędliny muszą być świeże, dobrej jakości, bez oznaki pleśni i zepsucia. Wyroby muszą posiadać odpowiednią długą termin przydatności oraz karty produktu. Wyroby typu szynki, schab, połówka sopocka powinny zawierać powyżej 80% mięsa.

Dla produktów jak powyżej Zamawiający przed podpisaniem umowy żąda dostarczenia KART PRODUKTU zgodnych z zapisami. Nie dostarczenie w/w dokumentu lub dostarczenie niezgodnego z opisem wiąże się jednoznacznie z uchleniem się Wykonawcy od zawarcia umowy handlowej na dostawę produktów mięsnych i jest jednoznaczne z wykluczeniem takowego Wykonawcy z postępowania.

Miejscowość, data

Podpis osoby upoważnionej