

## 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: netto .....zł...../100.

słownie: brutto .....zł...../100.

słownie: VAT .....zł...../100.

2. Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie **od dnia 02.01.2026r. do 31.12.2026r.**

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

**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   | <b>ŁOPATKA</b> (mięso świeże bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, niemrożona, nie przerośnięta tkanką tłuszczową) | kg.  | 20              |               |                  |              |              |                   |
| 2   | <b>SZYNKA</b> (bez kości, bez tłuszczu, świeża, niezamrożona)                                                                        | kg.  | 600             |               |                  |              |              |                   |
| 3   | <b>KARKÓWA</b> (mięso świeże b/k, b/s)                                                                                               | kg.  | 80              |               |                  |              |              |                   |
| 4   | <b>SCHAB BEZ KOŚCI</b> (odtłuszczony bez warkocza mięśniowego, niezamrożony, b/k, b/s)                                               | kg.  | 400             |               |                  |              |              |                   |
| 5   | <b>BOCZEK SUROWY B/K</b> (porcjowany bez sadła i pachwiny)                                                                           | kg.  | 30              |               |                  |              |              |                   |
| 6   | <b>KORPUS DROBIOWY</b> (mięso świeże)                                                                                                | kg.  | 600             |               |                  |              |              |                   |
| 7   | <b>FILET DROBIOWY</b> (mięso świeże, niezamrożone, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze)                                             | kg.  | 400             |               |                  |              |              |                   |
| 8   | <b>KURCZAK PODUDZIE</b> (bioderko, bez kości, bez skóry)                                                                             | kg.  | 20              |               |                  |              |              |                   |
| 9   | <b>FILET Z INDYKA</b> (mięso świeże, bez skóry, bez kości, niezamrożony)                                                             | kg.  | 300             |               |                  |              |              |                   |
| 10  | <b>MIĘSO GULASZOWE Z INDYKA</b> (mięso świeże, bez skóry, bez kości, niezamrożony)                                                   | kg.  | 20              |               |                  |              |              |                   |
| 11  | <b>ĆWIARTKA Z KURCZAKA</b> (waga 1 szt. 300-400g)                                                                                    | kg.  | 300             |               |                  |              |              |                   |
| 12  | <b>WĄTRÓBKA DROBIOWA</b>                                                                                                             | kg.  | 10              |               |                  |              |              |                   |
| 13  | <b>WOŁOWINA BEZ KOŚCI UDZIEC</b>                                                                                                     | kg.  | 10              |               |                  |              |              |                   |
| 15  | <b>Parówkowa delikatna z szynki</b> 90 % mięsa wieprzowego                                                                           | kg.  | 20              |               |                  |              |              |                   |
| 16  | <b>PARÓWKI</b> (wieprzowo-cielęce typu cielaszki)                                                                                    | kg.  | 25              |               |                  |              |              |                   |
| 17  | <b>PARÓWKI Z SZYNKI</b> (min. 80 % mięsa z szynki)                                                                                   | kg.  | 25              |               |                  |              |              |                   |
| 18  | <b>BOCZEK WĘDZONY</b> (porcjowany w pasach)                                                                                          | kg.  | 10              |               |                  |              |              |                   |
| 19  | <b>KASZANKA GRZYCZANA</b>                                                                                                            | kg.  | 20              |               |                  |              |              |                   |
| 20  | <b>WĘDLINA – SZYNKA</b> (mięso wieprzowe z szynki minimum                                                                            | kg.  | 10              |               |                  |              |              |                   |

|    |                                                                                                                       |     |    |  |  |  |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|--|--|--|--|--|
|    | 90 % )                                                                                                                |     |    |  |  |  |  |  |
| 21 | <b>WĘDLINA DROBIOWA</b> typu polędwica z majeranek, polędwica Ani, polędwica Hani                                     | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 22 | <b>BALERON WIEPRZOWY</b> (wędzony, gotowany)                                                                          | kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 25 | <b>KIEŁBASA PIWNA</b>                                                                                                 | kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 26 | <b>KIEŁBASA KRAKOWSKA-</b> parzona                                                                                    | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| 27 | <b>KRAKOWSKA SUCHA</b> (drobiowo-wieprzowa)                                                                           | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 28 | <b>KIEŁBASA PODWAWELSKA</b> (mięso wieprzowe min 80%)                                                                 | kg. | 30 |  |  |  |  |  |
| 29 | <b>KIEŁBASA Z FILETEM ( z filetem kurczaka min. 80 % fileta drobiowego)</b>                                           | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 31 | <b>KIEŁBASA KRUCHA</b>                                                                                                | kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 32 | <b>KURCZAK FASZERWOWANY LUB KURCZAK PO STAROPOLSKU</b>                                                                | kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 33 | <b>KURCZAK GOTOWANY</b>                                                                                               | Kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 34 | <b>PASZTET ZAPIEKANY Z KRUSZONĄ</b> typu pasztet sołtysa                                                              | kg. | 30 |  |  |  |  |  |
| 35 | <b>PASZTET Z Żurawiną lub śliwką</b> op. 700 g – 800g                                                                 | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 36 | <b>PASZTET Z BOROWIKAMI</b>                                                                                           | Kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 37 | <b>PIERŚ Z INDYKA GOTOWANA</b>                                                                                        | Kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 38 | <b>POLEDWICA SOPOCKA</b>                                                                                              | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 39 | <b>POŁĘDWICA WIŚNIOWA</b>                                                                                             | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 40 | <b>PIECZEŃ RZYMSKA</b>                                                                                                | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 41 | <b>OGONÓWKA WĘDZONA</b>                                                                                               | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 42 | <b>ROLADA Z KURCZAKA</b>                                                                                              | kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 43 | <b>SCHAB BENEDYKTA</b>                                                                                                | Kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 44 | <b>SCHAB CYGAŃSKI</b>                                                                                                 | Kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 45 | <b>SZYNKA Z PIERSIĄ Z INDYKA</b>                                                                                      | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 46 | <b>SZYNKOWA EXTRA</b>                                                                                                 | Kg  | 50 |  |  |  |  |  |
| 47 | <b>SZYNKOWA KONSERWOWA WIEPRZOWA</b>                                                                                  | Kg. | 10 |  |  |  |  |  |
| 48 | <b>SZYNKOWA KONSERWOWA Z KURCZAKIEM</b>                                                                               | Kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| 49 | <b>UDZIEC Z INDYKA W GALARECIE</b>                                                                                    | Kg. | 5  |  |  |  |  |  |
| 50 | <b>WĘDLINA SCHAB-</b> gotowany, pieczony, wędzony typu schab na maśle, , schab nie ze wsi, schab z kija i tym podobne | kg. | 50 |  |  |  |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                              |     |    |  |  |  |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|--|--|--|--|--|
| 51 | WĘDLINA SZYNKA- gotowana, pieczone, wędzona typu, szynka bez wędzenia, szynka kopcona, szynka wyśmienita, szynka włoska Mamma mia, szynka nie ze wsi, szynka gaździny, szynka bankietow, szyneczka ze spiżarni i tym podobne | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| 52 | 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 płciowy 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 opiółków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Drób – świeże, I-go gatunku, nieuszkodzone, pozbawione resztek pierza,

powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków 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, plam 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, polędwica 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