……
(pieczątka oferenta)

Formularz ofertowy – zadanie nr 1

Nazwa przedmiotu zamówienia: „Zakup i sukcesywna dostawa **mięsa, drobiu i produktów mięsnych oraz wyrobów garmażeryjnych świeżych – posiłki gotowe** dla Szkoły Podstawowej nr 35 w Rybniku."

Dane Wykonawcy:

- Pełna nazwa: ……
- Adres siedziby: ……
- Adres e-mail: ……
- NIP: ……
- Numer telefonu: ……
- Numer rachunku bankowego: ……
- Nazwisko i imię właściciela:* ……
- PESEL właściciela:* ……

** należy wypełnić w przypadku Wykonawcy będącego osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą (także w formie spółki cywilnej)*

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę netto: …… złotych, cenę brutto: …… złotych.
2. Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia.

Zakup i sukcesywna mięsa, drobiu i produktów mięsnych oraz wyrobów garmażeryjnych świeżych - posiłki gotowe.

L.P	Nazwa towaru	j.m.	Ilość towaru	Wartość netto	Wartość brutto
1	Filety drobiowe – mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez widocznego tłuszczu całkowicie bez kości.	kg	200		
2	Kita – kula wieprzowa świeża, kolor od jasnoróżowego po czerwony, kolor jednakowy na całej powierzchni, mała	kg	180		

	ilość tłuszczu i ścięgien, lekko wilgotne, zapach delikatny, lekko wyczuwalny, kształt kuli				
3	Łopatka bez kości od szynki – mięso świeże, jędrne, sprężyste, kolor różowy, bez widocznego tłuszczu całkowicie bez kości, mała ilość przerostów tłuszczowych i ścięgien.	kg	550		
4	Podudzie drobiowe – świeże, kolor różowy, waga od 110g do 150 g bez krwawych przebarwień, zapach naturalny.	kg	250		
5	Rolady wieprzowe – mięso wieprzowe, wsad z kiełbasy, cebuli i boczku – drobno mielone, waga rolady od 120g do 150 g.	kg	150		
6	Schab bez kości – świeży, kolor różowy lekko wilgotny, nieznaczny przerost tłuszczowy, zapach naturalny.	kg	200		
7	Skrzydła z indyka – świeże, z naturalnym zapachem, dopuszczalne niewielkie różnice wagowe skrzydła.	kg	100		
8	Skrzydła z kurczaka – świeże, z naturalnym zapachem, dopuszczalne niewielkie różnice wagowe skrzydła.	kg	100		
9	Udziec drobiowy bez skóry i kości-udko trybowane nieprzekrwione, bez skóry i kości zapach świeży.	kg	280		
10	Udka drobiowe – struktura mięsa jędrna, zapach neutralny waga udka od 110 do 150 g.	kg	250		
11	Żeberka wołowe – mięso świeże, jędrne, poprzerastane niezbyt wielka ilością tłuszczu z kośćmi żebrowymi, świeży zapach, kolor ciemnoczerwony.	kg	20		
12	Żeberka wieprzowe – mięso świeże, jędrne, poprzerastane niewielka ilością tłuszczu z kośćmi żebrowymi, kolor jasnoczerwony zapach świeży.	kg	180		
13	Polędwica sopocka – zawartość mięsa minimum 85%, bez substancji konserwujących, wzmacniacza smaku i sztucznych aromatów.	kg	20		
14	Pasztet domowy – mięso drobiowo-wieprzowe, wątroba wieprzowo-drobiowa minimum 75 %, bez substancji konserwujących i	kg	9		

	wzmacniaczy smaku.				
15	Kiełbaski dziecięce – zawartość mięsa mieszanego minimum 90%, bez syropu glukozowego i barwników, bez azotynu sodu, osłonka naturalna.	kg	90		
16	Kiełbasa wieprzowa gruba – zawartość mięsa wieprzowego minimum 80%, bez azotynu sodu, barwników, konserwantów i stabilizatorów.	kg	150		
17	Polędwica drobiowa – świeża, jednolity kolor, zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, bez stabilizatorów i sztucznych barwników.	kg	20		
18	Filet z piersi indyka świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży	kg	180		
19	Udko trybowane kurczaka Świeże, kolor bladoróżowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, całkowicie odkostnione, bez skóry, zapach świeży.	kg	220		
20	Mięso wołowe, mostek Świeże, kolor ciemnoczerwony, nieznaczny przerost tłuszczowy, bez błon i ścięgien, zapach świeży.	kg	20		
21	Boczek surowy wędzony smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw. Powierzchnia przekroju wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	130		
22	Pierogi z mięsem – ciasto z mąki pszennej, jaj wody drożdży i tłuszczu wsad mięsa wieprzowego cebuli i przypraw od 75-90 %	kg	120		
23	Pierogi z jabłkami-ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży i tłuszczu, wsad jabłka i dodatki smakowe 75-90%	kg	120		
24	Pierogi ruskie -ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży i tłuszczu, wsad ziemniaki, boczek, cebula, twaróg przyprawy od 75- 90%	kg	120		
25	Pierogi z serem -ciasto z mąki pszennej z dodatkiem jaj, drożdży i tłuszczu wsad	kg	120		

	twaróg, przyprawy od 75-90%				
26	Pyzy z mięsem – ciasto z mąki, jaj , ziemniaków, wsad mięso wieprzowe, cebula i przyprawy od 75-90%	kg	120		
	RAZEM NETTO /BRUTTO				

3. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i terminem realizacji zamówienia i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.
4. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązuję się do:
   a) ustanowienia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy (imię i nazwisko oraz numer telefonu): ……..,
   b) podpisania umowy na warunkach zawartych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

*** w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*

Wykonawca

…… miejscowość, data

…….…… podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy