

Przedmiot zamówienia: dostawa mięsa, drobiu i wędlin

## FORMULARZ OFERTY

Zamawiający: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni

Wykonawca: .....

Adres: .....

NIP:..... REGON:.....

Osoba upoważniona do kontaktów: .....

telefon ..... fax ..... e-mail: .....

W odpowiedzi na zapytanie cenowe Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni na dostawę artykułów spożywczych do Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Jabłoni dotyczące: **Dostaw mięsa, drobiu i wędlin**, przedkładamy niniejszą ofertę:

1) Oferujemy wykonanie szacunkowej ilości zamówienia za kwotę łączną brutto: .....zł.

(słownie: .....)

Na powyższą kwotę składa się kwota netto .....

+ ( podatek VAT .....% ) .....

| Lp.                     | Nazw produktu            | J.m. | Ilość szacunkowa | Cena jednostkowa (za 1 kg) netto w zł | Stawka podatku VAT | Wartość netto w zł (iloczyn kolumny 4 i 5) | Wartość podatku VAT (iloczyn kolumny 6 i 7) | Producent |
|-------------------------|--------------------------|------|------------------|---------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------|
| 1                       | 2                        | 3    | 4                | 5                                     | 6                  | 7                                          | 8                                           | 9         |
| <b>KIEŁBASY CIENKIE</b> |                          |      |                  |                                       |                    |                                            |                                             |           |
| 1                       | kiełbasa podwawelska     | kg   | 80               |                                       |                    |                                            |                                             |           |
| 2                       | kiełbasa rzeszowska      | kg   | 50               |                                       |                    |                                            |                                             |           |
| 3                       | kiełbasa swojska/wiejska | kg   | 50               |                                       |                    |                                            |                                             |           |
| 4                       | kiełbasa śląska          | kg   | 50               |                                       |                    |                                            |                                             |           |
| 5                       | kiełbasa toruńska        | kg   | 50               |                                       |                    |                                            |                                             |           |
| 6                       | kiełbasa zwyczajna       | kg   | 70               |                                       |                    |                                            |                                             |           |

|                               |                                  |    |     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|----------------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|
| 7                             | parówki cienkie z szynki min 85% | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 8                             | frankfurterki                    | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 9                             | kiełbasa grillowa                | kg | 70  |  |  |  |  |  |
| 10                            | kiełbasa biała parzona           | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| <b>KIEŁBASY GRUBE</b>         |                                  |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                             | kiełbasa gołonkowa               | kg | 30  |  |  |  |  |  |
| 2                             | kiełbasa krakowska parzona       | kg | 70  |  |  |  |  |  |
| 4                             | kiełbasa piwna                   | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 5                             | kiełbasa szynkowa                | kg | 70  |  |  |  |  |  |
| 6                             | kiełbasa żywiecka parzona        | kg | 70  |  |  |  |  |  |
| 7                             | mortadela                        | kg | 95  |  |  |  |  |  |
| <b>WĘDZONKI</b>               |                                  |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                             | baleron                          | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 2                             | bok wędzony łuskany              | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 3                             | ogonówka                         | kg | 30  |  |  |  |  |  |
| 4                             | polędwica sopocka                | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 5                             | szynka wędzona                   | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 6                             | szynka wędzona z indyka          | kg | 45  |  |  |  |  |  |
| 7                             | schab staropolski                | kg | 35  |  |  |  |  |  |
| 8                             | schab z wędzarni                 | kg | 35  |  |  |  |  |  |
| 9                             | szynka staropolska               | kg | 45  |  |  |  |  |  |
| 10                            | schab pieczony                   | kg | 55  |  |  |  |  |  |
| <b>ROLADY, WYROBY BLOKOWE</b> |                                  |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                             | golonka prasowana                | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| 2                             | mielonka tyrolska                | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 3                             | rolada schabowa                  | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 4                             | szynka konserwowa mielona        | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| <b>PIECZENIE</b>              |                                  |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                             | pieczeń blaszkowa                | kg | 50  |  |  |  |  |  |

|                   |                              |    |     |  |  |  |  |  |
|-------------------|------------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|
| 2                 | pieczeń cygańska             | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 3                 | pieczeń węgierska            | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 4                 | polędwica drobiowa           | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 5                 | pieczeń cebulkowa            | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 6                 | łopatka pieczona             | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 7                 | szynka wiejska               | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| WĘDLINY PODROBOWE |                              |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                 | pasztet drobiowy             | kg | 50  |  |  |  |  |  |
| 2                 | blok kurczaka z farszem      | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 3                 | pasztet leśny                | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 4                 | pasztet wieprzowo- drobiowy  | kg | 30  |  |  |  |  |  |
| 5                 | kebabki                      | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| 6                 | kaszanka grillowa            | kg | 25  |  |  |  |  |  |
| 7                 | szaszłyki grillowe           | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 8                 | pasztet mięsny               | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| WIEPRZOWINA       |                              |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                 | karkówka bez kości           | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 2                 | kości karkowe/schabowe       | kg | 420 |  |  |  |  |  |
| 3                 | łopatka bez kości            | kg | 650 |  |  |  |  |  |
| 4                 | ozory wieprzowe              | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 5                 | schab bez kości              | kg | 270 |  |  |  |  |  |
| 6                 | żeberka paski                | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 7                 | ślonina                      | kg | 20  |  |  |  |  |  |
| 8                 | szynka bez kości             | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| WOŁOWINA          |                              |    |     |  |  |  |  |  |
| 1                 | ligawa wołowa bez kości I kl | kg | 30  |  |  |  |  |  |
| 2                 | rozbef wołowy bez kości I kl | kg | 90  |  |  |  |  |  |
| 3                 | udziec wołowy I kl           | kg | 60  |  |  |  |  |  |
| DRÓB              |                              |    |     |  |  |  |  |  |

|   |                             |    |     |  |  |  |  |  |
|---|-----------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|
| 1 | filet z indyka              | kg | 80  |  |  |  |  |  |
| 2 | filet z kurczaka            | kg | 290 |  |  |  |  |  |
| 3 | kurczaki świeże             | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4 | podudzie z kurczaka (pałka) | kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 5 | porcja rosołowa             | kg | 40  |  |  |  |  |  |
| 6 | skrzydełka z kurczaka       | kg | 70  |  |  |  |  |  |
| 7 | udko z kurczaka             | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 8 | żółtądk drobiowe            | kg | 30  |  |  |  |  |  |

- 2) Oświadczamy, że zaproponowane przez nas produkty są zgodne z wymaganiami Zamawiającego.
- 3) Oświadczamy, iż udzielamy świadczenia w okresie i na zasadach określonych w dołączonym wzorze umowy.
- 4) Oświadczamy, że akceptujemy termin płatności: 14 dni od daty otrzymania oryginału faktury VAT.
- 5) Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty składania ofert.
- 6) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wzorem umowy, który został dołączony do zapytania i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 7) Oświadczamy, że zaoferowany przedmiot zamówienia jest dopuszczony do obrotu na terenie Polski zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- 8) Oświadczamy, że przedmiot umowy będzie oznakowany zgodnie z wymaganiami dopuszczenia do obrotu w zakresie określającym przedmiot zamówienia.
- 9) Oświadczamy, że czynności związane z realizacją zamówienia będą wykonywane zgodnie z przepisami z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 nr 136, poz. 914 ze zm.), w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP), w tym środek transportu będzie odpowiadać warunkom sanitarnym oraz przepisom HACCP.
- 10) Oświadczamy, że przedmiot zamówienia będzie dostarczony na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu przy stołówce należącej do ZSCKR w Jabłoni, ponadto Wykonawca zabezpiecza należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za asortyment i jakość zamawianego towaru.
- 11) Załącznikami do niniejszej oferty są:

.....

....., dnia.....

.....  
pieczęć firmowa Wykonawcy

.....  
podpis i pieczęć imienna osoby uprawnionej do  
składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy