

.....
.....
.....
(Nazwa i adres Wykonawcy)

**Specjalny Ośrodek
Szkolno-Wychowawczy
im. Janusza Korczaka
ul. Osiedle Zielone 1A
16-100 Sokółka**

FORMULARZ OFERTOWY

(dostawa mięsa i przetworów mięsnych)

Ja niżej podpisany

(Imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

działając w imieniu i na rzecz

.....
.....

(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

NIP REGON

tel. adres e-mail:.....

składam ofertę na sukcesywną dostawę mięsa i przetworów mięsnych do Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Janusza Korczaka w Sokółce:

1. Oferuję realizację zamówienia podstawowego za cenę zł brutto (słownie:.....)
2. Oferuję realizację zamówienia w zakresie opcji za cenę zł brutto (słownie:)
3. Cena ofertowa za realizację zamówienia łącznie tj. zamówienia podstawowego i zamówienia w opcji wynosi zł brutto (słownie:)

4. Cenę ofertową ustalono na podstawie poniższego wyliczenia:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Producent oferowanego produktu***	jm.	Cena jedn. netto [zł]	stawka podatku VAT [%]	Zamówienie podstawowe			Zamówienie z opcji		
						Ilość	Wartość netto	Wartość brutto	Ilość	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Baleron gotowany		kg			12			0		
2.	Udziec z kurczaka		kg			50			0		
3.	Filet z kurczaka płaty pojedyncze lub podwójne bez przylegającej skóry		kg			30			0		
4.	Karkówka wieprzowa b/k		kg			50			0		
5.	Kiełbasa krakowska parzona formowana (zawartość wieprzowego mięsa min. 77,4%)		kg			12			7		
6.	Kiełbasa podwawelska (zawartość wieprzowego mięsa min. 80%)		kg			0			25		
7.	Kiełbasa szynkowa (zawartość wieprzowego mięsa min. 66%)		kg			9			0		
8.	Kiełbasa toruńska wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona (zawartość wieprzowego mięsa min. 80%)		kg			30			10		
9.	Klops wieprzowy		kg			12			0		
10.	Kurczak świeży tuszka waga jedn. 1,50-2,00 kg		kg			20			10		

11.	Luncheon kielbasa wieprzowo-drobiowa (zawartość wieprzowego mięsa min. 60 % zawartość drobiu min. 2,5%)		kg			9			10		
12.	Łopátka prasowana (produkt z mięsa wieprzowego min. 64%)		kg			9			5		
13.	Łopátka wieprzowa b/k, b/sł, b/sk		kg			120			25		
14.	Mielonka tyrolska (zawartość mięsa wieprzowego min. 45 %)		kg			12			6		
15.	Schab z liściem		kg			9			13		
16.	Mortadela delikatesowa-wędlna homogenizowana parzona (zawartości mięsa wieprzowego min. 40 %)		kg			12			11		
17.	Parówki z szynki o (zawartości mięsa wieprzowego min. 93 %)		kg			25			18		
18.	Filet drobiowy		kg			30			13		
19.	Pasztet drobiowy biały pieczony (zawartość mięsa wieprzowego min. 50 %)		kg			12			5		
20.	Pasztet wieprzowy mieszany (zawartość mięsa mielonego min. 30 %)		szt.			6			7		

21.	Pieczeń rzymska (zawartość mięsa wieprzowego min. 30 %)		kg			12			3		
22.	Pierś miodowa drobiowa (wyrób drobiowy, połączony z kawałków mięsa z dodatkiem białka, wieprzowy, parzony)		kg			12			5		
23.	Polędwica sopocka (wędzonka wieprzowa o zawartości min. 65 % mięsa wieprzowego)		kg			15			8		
24.	Porcje rosółowe drobiowe		kg			14			0		
25.	Rolada z kurczaka (surowce drobiowe min. 40%)		kg			12			8		
26.	Schab wieprzowy b/k świeży		kg			40			0		
27.	Schab pieczony b/k		kg			9			7		
28.	Słonina surowa bez skóry		kg			0			5		
29.	Szynka wieprzowa gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 65,5 %)		kg			9			6		
30.	Szynka konserwowa (produkt blokowy z kawałków mięsa, zawartość mięsa wieprzowego min. 65%)		kg			9			5		

31.	Szynka wieprzowa bk, b/sk, b/sł.		kg			30			25		
RAZEM											
RAZEM BRUTTO ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE I Z PRAWEM OPCJI											

***) należy podać takie dane, które pozwolą Zamawiającemu na bezbłędne ustalenie oferowanego produktu. Jeżeli model posiada wiele wersji produktu, to dodatkowo należy podać dane dodatkowe np. numer katalogowy, itp. Podanie zbyt ogólnych danych może skutkować odrzuceniem oferty. Zamawiający dopuszcza wpis „Produkt własny” w przypadku, gdy Wykonawca jest jego producentem

5. Oświadczam, że:

- cena ofertowa obejmuje wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia z uwzględnieniem postanowień zawartych w Zapytaniu ofertowym,
- zapoznałem się z treścią Zapytania ofertowego dla niniejszego zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz zdobyłem konieczne informacje do właściwego przygotowania oferty,
- akceptuję wskazany w Zapytaniu ofertowym termin związania złożoną ofertą,
- akceptuję bez zastrzeżeń projektowe postanowienia umowy (projekt umowy) i w razie wybrania naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Tajemnica przedsiębiorstwa

Zastrzegam, iż wymienione niżej dokumenty, dołączone do oferty, stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020r. poz. 1913) i nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania:

.....
Zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, ze względu na następujące okoliczności.....

7. Poniżej określę, jaki zakres zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom (*należy wskazać część zamówienia i firmę podwykonawcy*):

.....
.....

8. Podmiot, w imieniu którego składam niniejszą ofertę jest (*należy zaznaczyć właściwą pozycję*):

- ☐ mikroprzedsiębiorcą,
- ☐ małym przedsiębiorcą,
- ☐ średnim przedsiębiorcą,
- ☐ prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą,
- ☐ jestem osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej,
- ☐ inny rodzaj (wpisać jaki).....

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln euro.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln euro.

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro- lub małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 mln euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln euro.

Definicje na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców

* należy skreślić (jeżeli nie dotyczy) albo wypełnić odpowiednio

** należy wskazać właściwe

.....
(Miejscowość, data, podpis i pieczęć imienna
Wykonawcy lub osoby upoważnionej przez
Wykonawcę)

