**Załącznik nr 1**

**Do zapytania ofertowego – dostawa mięsa, produktów mięsnych i wędlin**

**Do stołówki szkolnej i przedszkolnej na rok 2019 w Zespole Szkół w Cybince**

**………………………………………………………………….. ………………………………………**

 **(imię i nazwisko/nazwa i adres Dostawcy) (miejscowość,data)**

**Oferta**

**W odpowiedzi na zapytanie ofertowe na dostawę mięsa, produktów mięsnych i wędlin**

**Oferent:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zarejestrowana nazwa / imię i nazwisko Dostawcy** |  |
| **Zarejestrowany adres Dostawcy** |  |
| **Numer telefonu** |  |
| **Numer faxu** |  |
| **Adres e-mail** |  |

**Dostawa zgodnie z poniższym zestawieniem oraz zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym:**

| **L.p.** | **Nazwa** | **jm** | **Ilość** | **Cena jedn.****netto** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość netto** | **Podatek VAT** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Schab wieprzowy b/k, słonina całkowicie zdjęta, świeży | kg | 265 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Szynka wieprzowa bez kości surowa zrazowa, świeża słonina całkowicie zdjęta | kg | 276 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Mięso mielone wieprzowe z łopatki, świeże | kg | 307 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Łopatka bez kości wieprzowa, słonina całkowicie zdjęta, extra | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Karkówka bez kości wieprzowa, słonina całkowicie zdjęta chuda | kg | 530 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Wołowina ekstra zrazowa bez tłuszczu | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Udka z kurczaka świeże | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Filet z piersi kurczaka świeży | kg | 295 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Filet z indyka | kg | 55 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Kurczak świeży cały  | kg | 115 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Wątroba z indyka świeża | kg | 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Porcje rosołowe świeże, duże | kg | 215 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Skrzydła z indyka | kg | 16 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | Szyje indycze | kg | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Kiełbasa śląska wieprzowa min 75% mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 165 |  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | Kiełbasa jałowcowa, wieprzowa, min. 75% mięsa b/MOM | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa drobiowo (60% mięsa)-wieprzowa( 40% mięsa) grubo mielona b/MOM | kg | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Kiełbasa wiejska, min. 65% mięsa wieprzowego, b/MOM | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa żywiecka wieprzowa grubo rozdrobniona, min, 80% mięsa wieprzowego, podsuszana b/MOM | kg | 34 |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbaski krzeszyckie wieprzowe cienkie70%mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 92 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Kabanos wieprzowy 80% mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Kabanos drobiowy 80% mięsa drobiowego b/MOM | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Kiełbasa zwyczajna wieprz. 75%mięsa b/MOM | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Kiełbasa biała szynkowa wieprzowaEkstra 87% mięsa b/MOM | kg | 37 |  |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Szynka wieprzowa, wędzona, parzona, min. 80% mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Szynka pieczona wieprzowa, min. 85% mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Boczek wieprzowy, bez żeberek, wędzony, parzony, Chudy b/MOM | kg | 102 |  |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Polędwica sopocka wieprzowa, wędzona, parzona, 80% mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 22 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29. | Schab pieczony wieprzowy, min. 85% mięsa wieprzowego b/MOM | kg | 14 |  |  |  |  |  |  |  |
| 30. | Polędwica drobiowa typu Miodowa, min. 65%, b/MOM | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 31. | Filet drobiowy specjał min.85% mięsa drobiowego b/MOM  | kg | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 32. | Parówki drobiowe odtłuszczone, w osłonce naturalnej cienkie 83% mięsa b/MOM | kg | 24 |  |  |  |  |  |  |  |
| 33. | Szynka z indyka, min. 80% mięsa indyczego, b/MOM | kg | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 34. | Pierś pieczona z indyka, min. 80% mięsa indyczego, b/MOM | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 35. | Pierogi ruskie | kg | 45 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Wartość łącznie:** |  |  |  |

Cena wykonania netto ……………………………………………………..zł. (słownie:………………………………………………………………………………………………………………………………...zł.)

+ podatek VAT ………………………………………….zł. = cena brutto ……………………………………….. zł. (słownie ………………………………………………………………………………….zł.)

1. Oświadczam, że zapoznałam/łem się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia, zamieszczonymi w Zapytaniu ofertowym oraz akceptuje je i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym.
4. Dysponuję niezbędną wiedzą i doświadczeniem, a także potencjałem ekonomicznym i technicznym do wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.

 …………………………………………………….

 podpis osób uprawnionych do składania

 oświadczeń wraz z pieczątką imienną