**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

na: **Dostawę artykułów spożywczych na potrzeby DPS Moryń:**

**PAKIET 2 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………

Siedziba…………………………………………………………………………......

nr telefonu/faksu…………………………………………………………………

nr NIP…………………………………………………………………………………..

nr REGON…………………………………………………………………………….

www…………………………………………………………………………………….

e-mail…………………………………………………………………………….......

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Dom Pomocy Społecznej

ul. Rynkowa 27

74-503 Moryń

Tel.: 91 4 146 024

Fax. : 91 4 146 370

Nr NIP 858-17-57-133

e-mail: zamowienia@dpsmoryn.pl

**III. Zobowiązania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą w następujący sposób:

* 1. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
	2. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
	3. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
	4. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
	5. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia ,
	6. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
	7. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
	8. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
	9. dostarczać podany w tabeli asortyment **minimum 4 razy w miesiącu, w godzinach** **od 7:30 do godziny 13:30** (w sytuacjach wyjątkowych- zgodnie z porozumieniem z przedstawicielem zamawiającego),w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzach ofertowo - cenowych,
	10. wnosić przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

**IV.** 2 PAKIET – **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

 *(wielkość zamówienia i asortyment może ulec zmianie w zakresie do 30 %)*

**Ogółem cena ofertowa za dostawę niżej wymienionych produktów wynosi:**

1) cena netto …………………………………………………………………..zł

2) podatek VAT ……………………………………………………………….zł

3) cena brutto …………………………………………………………………...zł

4) słownie cena brutto …………………………………………………………..zł

**Termin dostawy**……………….. dni.(max. 3 dni, licząc od daty otrzymania zlecenia)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** (**artykułu)** (**podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze** ) | **J.m.** | **Ilość**  | **Cena jedno-stkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** | **-9-** |
|  | Boczek parzony/pasy | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 17
 | Boczek świeży –b/k | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony surowy | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 2
 | Ćwiartka z kurczaka świeża | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Filet drobiowy wędzony świeży | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka wędzony  | kg | 22 |  |  |  |  |  |
|  | Filet z piersi indyka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 4
 | Filety drobiowy świeży  | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 1. 18
 | Flaki wołowe świeże | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Golonka z kurczaka mini | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 1. 12
 | Gulaszowe drobiowe | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 13
 | Gulaszowe z indyka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kabanos drobiowo-wieprzowy/180g mięsa na 100g produktu | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 11
 | Karkówka wieprzowa b/k | kg | 600 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka – NA GRILLA | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka –NA PATELNIĘ | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa zwyczajna | kg | 35 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała surowa | kg | 32 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała parzona drobiowa | kg | 160 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa parówkowa drobiowa/ nie mniej niż 50% mięsa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska- małe pętka /nie mniej niż 80% mięsa | kg | 280 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa toruńska/nie mniej niż 80% mięsa | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wiejska/nie mniej niż 80% mięsa | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wolińska/nie mniej niż 80% mięsa | kg | 170 |  |  |  |  |  |
|  | Konserwa golonka wieprzowa/300 g/ 89% mięsa- typu KRAKUS lub równoważny | Szt.  | 500 |  |  |  |  |  |
|  | Konserwa turystyczna luksusowa /300g- 93 % mięsa- typu KRAKUS lub równoważny | Szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 1. 1
 | Korpus rosołowy | kg | 115 |  |  |  |  |  |
|  | Kości wędzone, schabowe lub karkowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 3
 | Kurczak świeży | kg | 430 |  |  |  |  |  |
| 1. 8
 | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 450 |  |  |  |  |  |
|  | Mortadela | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 6
 | Pałka z kurcząt/świeża | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy klasyczny/110 g – skład: mięso z kurcząt 13%;wątróbka z kurcząt 10%; tłuszcz wieprzowy 12%- typu KRAKUS lub równoważny | Szt. | 800 |  |  |  |  |  |
|  | Podudzie z kurcząt | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson drobiowy | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson wieprzowy  | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson z indyka | kg | 105 |  |  |  |  |  |
| 1. 7
 | Schab b/k | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Schab pieczony /120g schabu na 100 g produktu | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Serdelki cielęce/nie mniej niż 50% mięsa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Serdelki drobiowe/nie mniej niż 80% mięsa | kg | 250 |  |  |  |  |  |
|  | Słonina | kg | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka gotowana | kg | 95 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona tradycyjna/139 g szynki na 100 g produktu | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 10
 |  Szynka wieprzowa świeża | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa świeża- MYSZKA | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Udziec z kurcząt z kością | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Wątróbka drobiowa świeża | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Wątróbka wieprzowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 25
 | Wędlina /kiełbasa jałowcowa, podsuszana-świąteczna „ DO KOSZYCZKA” | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 1. 27
 | Wędlina /krakowska parzona/grubo rozdrobniona /65% mięsa wieprzowego | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 26
 | Wędlina /krakowska sucha- /127 g mięsa wiep. na 100 g produktu | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 30
 | Wędlina /szynka konserwowa z indyka /mięso 63% | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 1. 22
 | Wędlina baleron tradycyjny wędzony | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 1. 23
 | Wędlina baton szynkowy(nie mniej niż 78% mięsa) | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina boczek rolada | kg | 90 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina filet z indyka pieczony | kg | 140 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina kanapkowa z kurcząt / mięso 59% | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 33
 | Wędlina mielonka konserwowa | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 1. 24
 | Wędlina ogonówka, wędzona parzona | kg | 260 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina pasztet drobiowy | kg | 85 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina pasztet pieczony | kg | 132 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina pasztet ze śliwą  | kg | 130 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina pasztetowa wieprzowa | kg | 120 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina pieczeń z szynki | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 31
 | Wędlina piwna | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina polędwica miodowa.Skład: filet z kurczaka 58%  | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina polędwica sopocka tradycyjna/116 g schabu na 100 g produktu | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 1. 20
 | Wędlina polędwica z warzywami | kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 1. 29
 | Wędlina rawska/grubo rozdrobniona /mięso drobiowo wieprzowe 69% | kg | 220 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina szynkowa | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 1. 35
 | Wędlina tatrzańska | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina żywiecka parzona/mięso wieprzowe średnio rozdrobnione 69% | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 1. 32
 | Wędlina żywiecka sucha/130g mięsa na 100 g produktu | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 1. 34
 | Wędlina/ kurczaka w galaretce z warzywami | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 1. 28
 | Wędlina/ mielonka mozaika drobiowa/ mięso z kurcząt 75% | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 21
 | Wędlina/polędwica drobiowa, miodowa | kg | 330 |  |  |  |  |  |
| 1. 16
 | Żeberka wieprzowe , pasy | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 1. 5
 | Żołądki drobiowe | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:**  |  |  |  |  |

**V. Zmiany cen w okresie obowiązywania umowy:**

Ceny jednostkowe towarów nie mogą ulec zwiększeniu w okresie związania ofertą oraz w trakcie obowiązywania umowy

**VI. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami;

2) Proponowany przez zamawiającego projekt umowy

**VII. Dodatkowe zobowiązania: w sprawie podpisania umowy należy skontaktować się**z:…………………………………………………………………, tel. ……………………………. ; e\_mail: …………………….

**Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:**

1. …………...………….……...……… 2. ……...…………..…..………………

3. ……………………………………… 4. ………………………….…….…….

5. ……..…………………………….…. 6. …………………….….…………….

**VIII. Zastrzeżenie wykonawcy: Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:**

1 ...........................................................................

2 ...........................................................................

Inne informacje wykonawcy:

1 .............................................................…………….

2 ……………………………………………………………………

 **Podpisano:**

 .........................................................

 (czytelny podpis upełnomocnionego przedstawiciela)

 ....................................................

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

................................................

 (miejscowość, data)