**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY   
W TRYBIE PODSTAWOWYM**

na: **Sukcesywny zakup i dostawę artykułów spożywczych - 2023 rok**:

**5 PAKIET –** **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

dla Zespołu Szkół Gastronomicznych, 15-702 Białystok, ul. Knyszyńska 12

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………...….…

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

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

NIP……………………………………………………………………………………..……..

REGON…………………………………………………………………………….……..….

www……………………………………………………………………………………….….

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

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Zespołu Szkół Gastronomicznych

15-702 Białystok   
ul. Knyszyńska 12

Tel.: 85 65 13 854

www: <http://www.zsg.bialystok.pl/>

e-mail: [sekretariat@zsg.bialystok.pl](mailto:sekretariat@zsg.bialystok.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 (produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące)
  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 **pięć razy w tygodniu w godzinach** **od 6:30 do godziny 7:30** lub w sytuacjach wyjątkowych w dniu realizacji (w odstępie czasowym podanym w formularzu ofertowym), 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.** **5 PAKIET –** **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

*(wielkość zamówienia może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego)*

**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

**Czas realizacji zamówienia** złożonego w dniu dostawy:

🞎 1 godzina

🞎 2 godziny

🞎 3 godziny

🞎 4 godziny

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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-** |
| 1 | boczek surowy wieprzowy bez żeberek | kg | 8,900 |  |  |  |  |  |
| 2 | boczek wędzony, parzony bez żeberek | kg | 134,348 |  |  |  |  |  |
| 3 | ćwiartka z kurczaka | kg | 3,250 |  |  |  |  |  |
| 4 | flaki wołowe suche, krojone | kg | 32,100 |  |  |  |  |  |
| 5 | kabanosy wieprzowe paczkowane 0,1 – 0,25 kg | kg | 1,215 |  |  |  |  |  |
| 6 | karkowina wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 40,070 |  |  |  |  |  |
| 7 | kiełbasa salami podsuszana, opakowanie 0,1 – 0,25 kg | kg | 0,446 |  |  |  |  |  |
| 8 | kiełbasa surowa wieprzowa | kg | 4,600 |  |  |  |  |  |
| 9 | kiełbasa szynkowa wieprzowa gruba do kanapek w kawałku | kg | 2,800 |  |  |  |  |  |
| 10 | kiełbasa wieprzowa, podwędzana, zwyczajna | kg | 92,974 |  |  |  |  |  |
| 11 | kurczaki świeże, nieoblodzone | kg | 345,920 |  |  |  |  |  |
| 12 | łopatka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 638,600 |  |  |  |  |  |
| 13 | ozory wieprzowe | kg | 56,700 |  |  |  |  |  |
| 14 | parówki wieprzowe, cienkie, o zawartości mięsa nie mniej niż 55% z wykluczeniem mięsa odkostnionego mechanicznie | kg | 34,000 |  |  |  |  |  |
| 15 | piersi z indyka | kg | 5,720 |  |  |  |  |  |
| 16 | piersi z kurczaka | kg | 229,375 |  |  |  |  |  |
| 17 | podudzia z kurczaka | kg | 78,540 |  |  |  |  |  |
| 18 | polędwica typu sopocka w kawałku | kg | 3,805 |  |  |  |  |  |
| 19 | polędwica typu sopocka paczkowana krojona, opakowanie 0,1 - 0,25 kg | kg | 0,200 |  |  |  |  |  |
| 20 | polędwiczki wieprzowe surowe | kg | 56,350 |  |  |  |  |  |
| 21 | salami luksusowe paczkowane 0,1 – 0,2 kg | kg | 0,150 |  |  |  |  |  |
| 22 | schab wieprzowy bez kości, duże porcje | kg | 158,260 |  |  |  |  |  |
| 23 | skrzydełka z kurczaka, duże (zdatne do faszerowania) | kg | 1,340 |  |  |  |  |  |
| 24 | słonina bez skóry | kg | 94,930 |  |  |  |  |  |
| 25 | smalec | kg | 15,200 |  |  |  |  |  |
| 26 | szynka luksusowa w kawałku | kg | 2,606 |  |  |  |  |  |
| 27 | szynka luksusowa paczkowana, opakowanie 0,1 – 0,25 kg | kg | 2,300 |  |  |  |  |  |
| 28 | szynka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 189,328 |  |  |  |  |  |
| 29 | szynka wieprzowa gotowana (zdatna do ruloników), opakowanie 0,1 – 0,25 kg | kg | 10,265 |  |  |  |  |  |
| 30 | wątróbka z kurczaka | kg | 0,350 |  |  |  |  |  |
| 31 | wędlina drobiowa z piersi kurczaka lub indyka, niemielona | kg | 0,550 |  |  |  |  |  |
| 32 | wołowina extra bez kości  (udziec wołowy) | kg | 143,442 |  |  |  |  |  |
| 33 | wołowina z kością (antrykot) | kg | 67,400 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

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

Ceny jednostkowe towarów mogą być waloryzowane co kwartał, począwszy od 01 kwietnia 2023 r., w dniach: 01.04.2023 r., 01.07.2023 r., 01.10.2023 r.

Podstawą waloryzacji jest wzrost ceny za ubiegły kwartał zgodnie ze wskazaniem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanych przez Prezesa GUS.

Waloryzacja przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny wzrosły w tym kwartale, o co najmniej 3%. Zmiany cen w/w mogą być dokonywane tylko w formie pisemnej.

**VI. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Specyfikację warunków zamówienia wraz z załącznikami;

2) Proponowany przez zamawiającego projekt umowy (proszę wpisać dane firmy do zaakceptowanego projektu umowy)

**Podpisano:**

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

(czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna   
upełnomocnionego przedstawiciela)

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

(miejscowość, data)

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Wykaz wykonanych dostaw**

zawierający minimum 3 podmioty obsługiwane w ostatnich 3 latach przez Wykonawcę w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i adres wykonawcy dostaw\*** **w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia** | **Przedmiot dostawy** | **Data wykonania dostawy** | **Nazwa i adres oraz nr telefonu odbiorcy dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**W załączeniu kopie potwierdzenia należytego wykonania w/w dostaw, w zakresie   
jakości, asortymentu i terminu realizacji (referencje zgodne z przedmiotem dostawy,   
min. 3 egzemplarze).**

**Dla każdego pakietu oddzielne referencje.**

**VII. Dodatkowe zobowiązania:** wsprawie podpisania umowy należy skontaktować się z: ………………………………………………………………………………………….………

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 .............................................................………………………………………………….

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

(czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna   
upełnomocnionego przedstawiciela)