Załącznik Nr 1   
 do Zapytania ofertowego

……………………………

/pieczęć wykonawcy/

**FORMULARZ CENOWY**

**Dostawa mięsa, przetworów mięsnych i drobiu do Przedszkola Miejskiego nr 18 w Toruniu**

**I. ZAMAWIAJĄCY**

**Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu ul. Konrada Grasera 3, 87-100 Toruń**

**II. WYKONAWCA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dane: | | | |
| Nazwa firmy: |  | | |
| Adres firmy: |  | | |
| NIP: |  | e-mail: |  |
| Nr Tel. |  | Nr faksu: |  |

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe pn: „**Na** **dostawę mięsa, przetworów mięsnych i drobiu**” **Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu ul. Konrada Grasera3, 87-100 Toruń**

1. Oferuję za przedmiot zamówienia następującą cenę:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **NAZWA TOWARU** | Nazwa towaru proponowana przez dostawce | **J/m** | **Ilość** | **Cena za 1 kg**  **cena netto** | **Cena za 1 kg**  **cena brutto** |
| 1. | Łopatka wieprzowa b/k |  | kg | 195 |  |  |
| 2. | Szynka B/K |  | kg | 220 |  |  |
| 3. | Karkówka wieprzowa b/k |  | kg | 75 |  |  |
| 4. | Schab B/K |  | kg | 125 |  |  |
| 5. | Polędwica wieprzowa |  | kg | 45 |  |  |
| 6. | Filet z piersi kurczaka |  | kg | 245 |  |  |
| 7. | Podudzia z kurczaka zagrodowego |  | kg | 150 |  |  |
| 8. | Kurczak zagrodowy świeży |  | kg | 440 |  |  |
| 9. | Filet z piersi indyka |  | Kg | 310 |  |  |
| 10. | Boczek św. |  | kg | 30 |  |  |
| 11. | Boczek wędzony |  | kg | 25 |  |  |
|  | **Wyroby wędliniarskie** |  |  |  |  |  |
| 12. | Szynka z indyka 96% mięsa |  | kg | 37 |  |  |
| 13. | Kiełbasa śląska |  | kg | 25 |  |  |
| 14. | Kiełbasa śląska ekstra |  | kg | 25 |  |  |
| 15. | Szynka delikatesowa z kurczaka 96% mięsa |  | kg | 55 |  |  |
| 16. | Kiełbasa z fileta z kurczaka |  | kg |  |  |  |
| 17. | Kiełbasa krakowska pieczona |  | kg | 47 |  |  |
| 18. | Kiełbasa |  | kg |  |  |  |
| 19. | Kiełbasa |  | kg |  |  |  |
| 20. | Polędwica sopocka |  | kg | 10 |  |  |
| 21. | Polędwica z kurcząt |  |  |  |  |  |
| 22. | Polędwica miodowa |  |  |  |  |  |
| 23. | Szynka gotowana |  | kg | 48 |  |  |
| 24. | Szynk drobiowa |  | kg | 21 |  |  |
| 25. | Szynka konserwowa |  | kg | 28 |  |  |
| 26. | Szynka z kurcząt |  | kg | 30 |  |  |
| 27. | Szynka wieprzowa bez wędzenia |  | kg | 48 |  |  |
| 28 | Szynka gotowana z kurcząt |  | kg |  |  |  |
| 29. | Szynka |  |  |  |  |  |
| 30. | Szynka |  |  |  |  |  |
| 31. | Szynka |  |  |  |  |  |
| 32. | Pasztet zapiekany wieprzowy |  | kg | 25 |  |  |
| 33. | Pasztet drobiowy z kurczaka zagrodowego |  | kg | 25 |  |  |
| 44. | Parówki z szynki |  | kg | 150 |  |  |

**Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej lub większej ilości towarów.**

**Uwaga:.** Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone  przepisami ustawy z 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań , jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2015r. poz. 1256), oraz WE 1333/2008.

Dostawa mięsa, przetworów mięsnych i drobiu odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych zależy od potrzeb. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu spełniający warunki higienicznego przewozu artykułów spożywczych. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe. Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności do spożycia, minimum 2/3 gwarantowanego przez producenta terminu ważności, odpowiednio oznakowanych Wykonawca dostarczy produkty w nienaruszonych fabrycznie opakowaniach, oraz odpowiednie atesty, HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne), dotyczące produktów, dostarczane przy każdej dostawie, a ponadto produkty przetworzone spełniały warunek związany z Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia towarów odbiegających od obowiązujących norm. Wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru odbywa się na koszt Wykonawcy. **Wędliny nie mogą zawierać mniej jak 76% mięsa w 100g gotowego wyrobu.**

**RAZEM KWOTA BRUTTO………………………………………………..**

**Miejscowość, data……………………………..**

**…………………………………….**

**Podpis pieczątka Dostawcy**