Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTY

/pieczęć firmy/

Firma:.....

….....

z siedzibą:.....ul:.....

tel.....fax.....

NIP.....Regon.....

W nawiązaniu do zapytania ofertowego pozaustawowego na podst. Art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych dla zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro zgłaszamy swoją ofertę na:

Dostawę mięsa i wędlin: wołowego, wieprzowego, drobiowego dla Domu Pomocy Społecznej „Smrek" w Zaskalu, ul. Kardynała Karola Wojtyły 136 w okresie od 02 lipca 2018 roku do 31 grudnia 2018 roku w ilości jak w poniższych tabelach:

Wędliny i wyroby wędliniarskie:

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa **brutto** za 1 kg/szt	Ogółem wartość **brutto**
1	**Boczek wędzony/ parzony/** 85% Wyrób świeży bez kości peklowany, wędzony ze skórą, parzony, bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	30		
2	**Kabanos** Minimalna zawartość mięsa 85% z mięsa wieprzowego. Konsystencja ścisła, na przekroju. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne-jelito wieprzowe). Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	3		

3	**Kaszanka** Wyrób świeży w jelicie naturalnym, średnio rozdrobniony. Wykonany z kaszy, z mięsa i podrobów oraz krwi wieprzowej. Bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	45		
4	**Kiełbasa śląska** Minimalna zawartość mięsa 75% średnio rozdrobnionego. Konsystencja ścisła. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	120		
5	**Kiełbasa Żywiecka** Minimalna **z**awartość mięsa 80%. Z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	80		
6	**Kiełbasa szynkowa wieprzowa** Minimalna zawartość mięsa 70%. Z mięsa grubo rozdrobniona. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	80		
7	**Kiełbasa wiejska drobiowa** Minimalna zawartość mięsa 80% z mięsa, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Konsystencja ścisła, na przekroju barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne - jelito wieprzowe). Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	30		

8	**Kiełbasa biała surowa / parzona** Minimalna zawartość mięsa 70% . Wyrób z mięsa wieprzowo/wołowego średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej z jelita wieprzowego, zawiera nieliczne kawałki tłuszczu. Konsystencja ścisła, farsz równomiernie wymieszany i dokładnie wypełniający osłonki. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	25		
9	**Kiełbasa zwyczajna** Minimalna zawartość mięsa 72% Wyrób z mięsa wieprzowo, średnio rozdrobnionego. Konsystencja ścisła, wyczuwalne przyprawy naturalne lub komponenty przypraw. Farsz równomiernie wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki (naturalne- jelito wieprzowe). Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia..	Kg	50		
10	**Polędwica wieprzowa parzona/wędzona**. Minimalna zawartość mięsa 70%. Konsystencja mięśnia dość ścisła. Powierzchnia gładka, sucha, czysta. Produkt soczysty bez widocznego wycieku, kształt spłaszczonego walca. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	120		
11	**Szynka drobiowa** Minimalna zawartość mięsa 75%. Wyrób z mięsa drobiowego. Konsystencja mięśnia dość ścisła. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	170		
12	**Szynka wieprzowa biała - nie wędzona /parzona** Minimalna zawartość mięsa 80%. Produkt soczysty bez widocznego wycieku, kształt nieforemnego walca lub kulista. Na przekroju barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej. Niedopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien oraz zawartość środków zwiększających objętość. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	90		

13	**Parówki drobiowe** Minimalna zawartość mięsa 75% Wyrób z mięsa drobiowego. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia..	Kg	120		
14	**Pasztet drobiowy pieczony** Minimalna zawartość mięsa 75%. Wyrób formowany z mięsa drobiowego zapiekany w foremkach z naturalnymi przyprawami. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	80		
15	**Pieczeń rzymska** Minimalna zawartość mięsa 70%. Wyrób z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego, konsystencji dość ścisłej, kształtu walca. Powierzchnia gładka, sucha, czysta bez jakichkolwiek śladów zanieczyszczeń, obcych zapachów, bez nalotów pleśni. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	60		
16	**Salceson wieprzowy wiejski**. Minimalna zawartość mięsa 80% Wyrób wykonany z mięsa i podrobów wieprzowych, parzony o tradycyjnym smaku z naturalnymi przyprawami. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	25		
17	**Salceson z indyka** Minimalna zawartość mięsa 72% Wyrób wykonany z mięsa i podrobów indyczych, parzony o tradycyjnym smaku z naturalnymi przyprawami. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	25		
	Razem:				

Mięsa wołowego i wieprzowego:

Lp.	Wyszczególnienie	J. m.	Ilość	Cena jednostkowa **brutto** za kg/szt	Ogółem wartość **brutto**
1	**Flaki wołowe** świeże, powierzchnia czysta, bez przekrwień i jakichkolwiek zanieczyszczeń. Pakowane w gramaturze 1000g. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, wykazem składników, wartością odżywczą w 100g produktu, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	60		
2	**Kości wędzone wieprzowe** świeże, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	25		
3	**Kości wieprzowe schabowe** świeże, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień oraz pomiażdżonych kości. Poćwiartowane o długości 20cm.-30cm. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	70		
4	**Łopatka wieprzowa bez kości** świeże mięso z łopatki odtłuszczone, pozbawione kości, ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego oraz skóry. Powierzchnia czysta bez: przekrwień, zanieczyszczeń, pozacinań, pomiażdżonych kości. Barwa mięsa jasnoróżowa do czerwonej. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	130		
5	**Mięso gulaszowe wołowe** świeże mięso pozbawione okrywy tłuszczowej, kości. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków i pomiażdżonych kości oraz bez zanieczyszczeń, bez przekrwień. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	90		
6	**Mięso świeże rosołowe wołowe z kością**. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków i pomiażdżonych kości oraz bez zanieczyszczeń, bez przekrwień.	Kg	30		

	Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.				
7	**Nogi wieprzowe przednie** świeże, powierzchnia czysta, bez przekrwień i zanieczyszczeń, pozbawione owłosienia. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	20		
8	**Pieczeń wołowa bez kości** świeże mięso z ćwierćtuszy tylnej młodego bydła, usunięty tłuszcz, odbłonione, bez: przekrwień, pomiażdżonych kości, zanieczyszczeń. Konsystencja mięśni jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	60		
9	**Płuca wołowe świeże** powierzchnia czysta, bez przekrwień i jakichkolwiek zanieczyszczeń. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	30		
10	**Schab bez kości** mięso świeże pozbawione okrywy tłuszczowej, kości, bez przekrwień, opiłków i pomiażdżonych kości, głębokich pozacinań, bez zanieczyszczeń. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	80		
11	**Żeberka wieprzowe** świeże pasy żeber, powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń i przekrwień, zawierają mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne oraz niewielki przerost tłuszczowy i delikatną błonę. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	50		
	Razem:				

Mięsa drobiowego:

Lp.	Wyszczególnienie	J. m.	Ilość	Cena jednostkowa **brutto** za kg/szt	Ogółem wartość **brutto**
1	**Kurczaki świeże** dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i bez podrobów, resztek upierzenia. Barwa mięśni jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta bez zanieczyszczeń, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. Waga od 1,3kg do1,7kg. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	300		
2	**Filet z kurczaka świeży/ pojedynczy** Mięso uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu, i ścięgien. Filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięte równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Barwa mięśni jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia czysta, bez zanieczyszczeń, gładka, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, lekko wilgotna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	180		
3	**Porcje rosołowe świeże-** tuszki kurcząt, dokładnie wypatroszone z podrobów i resztek upierzenia, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień. Powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, nie postrzępiona. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	30		
4	**Wątroba drobiowa świeża** prawidłowo odcięta od tuszki, w całej strukturze, pozbawiona woreczka żółciowego. Barwa naturalna czerwona do ciemnoczerwonej. Niedopuszczalne przebarwienia świadczące o rozlaniu zawartości woreczka żółciowego. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	100		

5	**Gulaszowe z indyka świeże** mięso indycze piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrwawione. Konsystencja jędrna, elastyczna. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów, pozbawione tłuszczu. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	100		
6	**Udka z kurczaka świeże** uda średniej wielkości właściwie umięśnione, linia cięta równa, konsystencja jędrna, elastyczna. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień i zanieczyszczeń, lekko wilgotna. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością oznakowane: nazwą produktu, dostawcy, masą netto, datą produkcji i przydatności do spożycia.	Kg	300		
	Razem:				

Oferowana cena brutto za całość zamówienia wynosi:.....

Słownie: ….....

W przypadku uzyskania zamówienia w wyniku zapytania ofertowego zobowiązujemy się do zawarcia umowy.

Osobą mającą pełnomocnictwo do podejmowania czynności po naszej stronie i podpisania umowy

jest.....

Oświadczamy, że uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty.

Data:.....

……..

Pieczęć i podpis Wykonawcy: