**Wypełnia Wykonawca**

**Załącznik nr 1**

**(pieczątka Wykonawcy)**

**Nr sprawy 1/2013**

**FORMULARZ OFERTY.**

**Przetarg nieograniczony na dostawę artykułów żywnościowych**

**do stołówki szkoły**

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

(nazwa wykonawcy)

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

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

(adres wykonawcy – kod pocztowy, miejscowość, ulica, numer)

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

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

(numer telefonu, **numer fax-u – wypełnienie obowiązkowe**)

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

(Nr REGON) (NIP Wykonawcy)

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

(nazwa banku, miejscowość)

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

(numer konta bankowego)

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

(e-mail - wypełnienie jest obowiązkowe)

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

*Miejscowość, data pieczątka i podpis Wykonawcy*

Oferuję realizację zamówienia zgodnie z opisem w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia **na dostawę artykułów żywnościowych** do stołówki szkoły

**Część III: Ryby i przetwory rybne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Przewidywane miesięczne zapotrzebowanie**  | **Cena jednost. brutto** | **Miesięczna****wartość****zakupu** | **Całoroczna****wartość zakupu****( 10 m-cy )** |  |
| [zł] | [zł] | [zł] |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  |
| 1. | Filet z morszczuka niski mrożony | kg | 16,10 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |

Słownie złotych netto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Słownie złotych brutto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Część IV: Mleko i przetwory mleczarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Przewidywane miesięczne zapotrzebowanie**  | **Cena jednost. brutto** | **Miesięczna****wartość****zakupu** | **Całoroczna****wartość zakupu****( 10 m-cy)** |  |
| [zł] | [zł] | [zł] |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  |
| 1. | Śmietana 18% 200g | szt | 74 |  |  |  |  |
| 2. | Mleko 2%  | l | 16,5 |  |  |  |  |
| 3. | Twaróg półtłusty | kg | 5,20 |  |  |  |  |
| 4. | Jogurt smakowy z kawałkami owoców 20 g | szt | 63 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |

Słownie złotych netto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Słownie złotych brutto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Część V:** **Różne artykuły spożywcze**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Przewidywane miesięczne zapotrzebowanie**  | **Cena jednost. brutto** | **Miesięczna****wartość****zakupu** | **Całoroczna****wartość zakupu****( 10 m-cy )** |  |
| [zł] | [zł] | [zł] |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  |
| 1. | Pierogi z serem luz – pakowane próżniowo | kg | 21 |  |  |  |  |
| 2. | Pierogi z mięsem luz – pakowane próżniowo | kg | 21 |  |  |  |  |
| 3. | Pierogi z owocem luz – pakowane próżniowo | kg | 21 |  |  |  |  |
| 4. | Pierogi z kapustą i grzybami luz – pakowane próżniowo | kg | 21 |  |  |  |  |
| 5. | Pierogi z owocem wyrób ręczny | Kg | 6 |  |  |  |  |
| 6. | Ziele angielskie 15 g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 7. | Budyń 40 g  | szt | 13 |  |  |  |  |
| 8. | Chrzan 170 g | szt | 4 |  |  |  |  |
| 9. | Cukier kryształ | kg | 16 |  |  |  |  |
| 10.  | Czosnek mielony 20 g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 11. | Drożdże 0,10 g | szt | 3 |  |  |  |  |
| 12. | Dżem czarna porzeczka 270g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 13. | Galaretka owocowa 40 g | szt | 3 |  |  |  |  |
| 14. | Groszek konserwowy 400 g | szt | 8 |  |  |  |  |
| 15. | Kasza jęczmienna | kg | 1 |  |  |  |  |
| 16. | Kasza manna | kg | 1 |  |  |  |  |
| 17. | Kisiel owocowy 40 g | szt | 10 |  |  |  |  |
| 18. | Kompot wiśniowy 850 g | szt | 5 |  |  |  |  |
| 19. | Kasza gryczana | kg | 4 |  |  |  |  |
| 20. | Kukurydza konserwowa 285 g | szt | 6 |  |  |  |  |
| 21. | Kwasek cytrynowy 20 g | szt | 12 |  |  |  |  |
| 22. | Liść laurowy 8 g | szt | 3 |  |  |  |  |
| 23. | Margaryna 250 g | szt | 17 |  |  |  |  |
| 24. | Majeranek | szt | 3 |  |  |  |  |
| 25. | Mąka wrocławska | kg | 29 |  |  |  |  |
| 26. | Magi | l | 20 |  |  |  |  |
| 27. | Musztarda stołowa 190 g | szt | 4 |  |  |  |  |
| 28. |  Makaron nitki z wysokiej jakości mąki, odpowiednio twardy i sprężysty, nie skleja się - 0,5kg | szt | 4 |  |  |  |  |
| 29. | Olej  | l | 19 |  |  |  |  |
| 30. | Papryka mielona 20 g | szt | 7 |  |  |  |  |
| 31. | Pieprz czarny 20g | szt | 9 |  |  |  |  |
| 32. | Jabłka prażone 900 g | szt | 6 |  |  |  |  |
| 33. | Przecier pomidorowy 970 g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 34. | Przyprawa do kurczaka 40 g | szt | 1 |  |  |  |  |
| 35. | Rodzynki 100 g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 36.  | Makaron rurki – z wysokiej jakości mąki, odpowiednio twardy i sprężysty, nie skleja się- 0,5 kg | szt | 4 |  |  |  |  |
| 37. | Ryż długo ziarnisty I kl. | kg | 6 |  |  |  |  |
| 38. | Makaron świderki z wysokiej jakości mąki, odpowiednio twardy i sprężysty, nie skleja się – 0,5 kg | szt | 21 |  |  |  |  |
| 39. | Fasolka szparagowa 880 g | szt | 12 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |

Słownie złotych netto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Słownie złotych brutto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Część VII: pieczywo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Przewidywane miesięczne zapotrzebowanie**  | **Cena jednost. brutto** | **Miesięczna****wartość****zakupu** | **Całoroczna****wartość zakupu****( 10 m-cy )** |  |
| [zł] | [zł] | [zł] |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  |
| 1. | Bułka tarta 0,5 kg | szt | 15 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

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

Miejscowość, data Pieczątka i podpis Wykonawcy

1. Oświadczamy, że powyższe ceny brutto zawierają wszystkie koszty, jakie ponosi zamawiający w przypadku wyboru naszej oferty.
2. Terminy należności – **14 dni** od dnia doręczenia faktury.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfiką istotnych warunków zamówienia oraz z załączonym wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
4. Ofertę niniejszą składamy na …… kolejno ponumerowanych kartkach.
5. Oświadczamy, że za wyjątkiem informacji i dokumentów zawartych na kartkach opatrzonych napisem **„POUFNE”** niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do nie są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
6. Oświadczamy, że projekt umowy, stanowiący załącznik 4 do specyfikacji, został przez nas zaakceptowany w całości i bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zaproponowanych warunkach.
7. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
8. Oświadczenie Wykonawcy o powierzeniu części zamówienia podwykonawcą (niepotrzebne skreślić i uzupełnić tabelkę podając części zamówienia lub napisać „nie dotyczy”)

**DOTYCZY/NIE DOTYCZY** – NIEPOTRZEBNE SKREŚLIĆ

**Oświadczenie Wykonawcy o powierzeniu części zamówienia podwykonawcy/om**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj części zamówienia, której wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom | Wartość brutto części zamówienia, której wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom |
|  |  |  |
|  |  |  |

**UWAGA** **(należy dołączyć wypełnioną tabelkę do oferty bez względu na fakt powierzenia lub nie części Zamówienia podwykonawcy):**

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

Miejscowość, data Pieczątka i podpis Wykonawcy