**Wypełnia Wykonawca**

**Załącznik nr 1**

**(pieczątka Wykonawcy)**

**Nr sprawy**

**FORMULARZ OFERTY.**

**Przetarg nieograniczony na dostawę produktów 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 produktów żywnościowych** do stołówki szkoły

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | Boczek wędzony | kg | 14 |  |  |  |
| 2. | Boczek świeży | kg | 1 |  |  |  |
| 3. | Gulaszowe wieprzowe | kg | 16 |  |  |  |
| 4. | Gulaszowe wołowe | kg | 16 |  |  |  |
| 5. | Karkówka bez kości | kg | 48 |  |  |  |
| 6. | Szynka bez kości myszka | kg | 100 |  |  |  |
| 7. | Szynka kulka | kg | 5 |  |  |  |
| 8. | Schab bez kości | kg | 120 |  |  |  |
| 9. | Schab z kością | kg | 20 |  |  |  |
| 10. | Łopatka bez kości | kg | 110 |  |  |  |
| 11. | Wołowina I kl. | kg | 37 |  |  |  |
| 12. | Mielone z łopatki (możliwość zmielenia na dużych lub małych oczkach) | kg | 10 |  |  |  |
| 13. | Kiełbasa biała surowa | kg | 14 |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa zwyczajna | kg | 37 |  |  |  |
| 15. | Parówki cienkie z szynki | kg | 7,5 |  |  |  |
| 16. | Żeberka | kg | 22 |  |  |  |
| 17. | Kości karkowo schabowe | kg | 0,5 |  |  |  |
| **Razem** | | | | | |  |

**Część I – mięso i wędliny**

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

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

**Część II – Drób**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 piersi kurczaka | kg | 40 |  |  |  |  |
| 2. | Filet z piersi indyka | kg | 30 |  |  |  |  |
| 3. | Tylna ćwiartka | kg | 33 |  |  |  |  |
| 4. | Wątroba drobiowa | kg | 19 |  |  |  |  |
| 5. | Udko kurczaka | kg | 13 |  |  |  |  |
| 6. | Podudzie z kurczaka | kg | 8 |  |  |  |  |
| 7. | Udziec z kurczaka | kg | 19 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | | |  | |

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

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

**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 bez skóry nisko mrożony | kg | 33 |  |  |  |  |
| 2. | Paluszki rybne złote 300 g | op. | 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 Maluta | szt | 210 |  |  |  |  |
| 2. | Mleko 2% (karton) | l | 60 |  |  |  |  |
| 3. | Twaróg półtłusty Krajanka | kg | 14 |  |  |  |  |
| 4. | Jogurt smakowy 200g | szt | 312 |  |  |  |  |
| **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. | Ziele angielskie 15 g | szt | 5 |  |  |  |  |
| 2. | Budyń 40 g | szt | 40 |  |  |  |  |
| 3. | Chrzan 170 g słoik | szt | 10 |  |  |  |  |
| 4. | Cukier kryształ | kg | 50 |  |  |  |  |
| 5. | Drożdże 0,10 g | szt | 5 |  |  |  |  |
| 6. | Groszek konserwowy 400 g | szt | 34 |  |  |  |  |
| 7. | Kasza jęczmienna | kg | 7 |  |  |  |  |
| 8. | Kasza manna | kg | 2,5 |  |  |  |  |
| 9. | Kisiel owocowy 40 g | szt | 32 |  |  |  |  |
| 10. | Kompot wiśniowy 850 g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 11. | Kasza gryczana | kg | 9 |  |  |  |  |
| 12. | Kukurydza konserwowa 285 g | szt | 12 |  |  |  |  |
| 13. | Kwasek cytrynowy 20 g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 14. | Liść laurowy 8 g | szt | 4 |  |  |  |  |
| 15. | Margaryna zwykła 250 g | szt | 40 |  |  |  |  |
| 16. | Majeranek 250 g | szt | 9 |  |  |  |  |
| 17. | Mąka wrocławska | kg | 80 |  |  |  |  |
| 18. | Magi 1 l. | l | 18 |  |  |  |  |
| 19. | Musztarda stołowa 190 g | szt | 4 |  |  |  |  |
| 20. | Makaron nitki Lubella- 0,5kg | szt | 16 |  |  |  |  |
| 21. | Olej Kujawski 1 l. | l | 50 |  |  |  |  |
| 22. | Pieprz czarny 20g | szt | 15 |  |  |  |  |
| 23. | Jabłka prażone 900 g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 24. | Przecier pomidorowy 970 g Włocławek | szt | 14 |  |  |  |  |
| 25. | Przyprawa do kurczaka 40 g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 26. | Przyprawa Kucharek 75 g | szt | 6 |  |  |  |  |
| 27. | Makaron gniazdka 1 kg | szt | 3 |  |  |  |  |
| 28. | Ryż długo ziarnisty I kl. | kg | 20 |  |  |  |  |
| 29. | Makaron świderki Lubella 0,5kg | szt | 50 |  |  |  |  |
| 30. | Fasolka szparagowa 470 g | szt | 50 |  |  |  |  |
| 31. | Botwinka | kg | 3 |  |  |  |  |
| 32. | Cynamon | szt | 1 |  |  |  |  |
| 33. | Ogórek konserwowy 870g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 34. | Kubuś Play | szt | 250 |  |  |  |  |
| 35. | Majonez Pomorski 260 g | szt | 10 |  |  |  |  |
| 36. | Mikołajki | szt | 3 |  |  |  |  |
| 37. | Sos sałatkowy 700g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 38. | Pomidory w puszce 400 g | szt | 20 |  |  |  |  |
| 39. | Sól | kg | 20 |  |  |  |  |
| 40. | Śliwka suszona 150 g | szt | 12 |  |  |  |  |
| 41. | Sos grzybowy 200g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 42. | Herbata | szt | 0,5 |  |  |  |  |
| 43. | Sos do lodów czekoladowych 1 kg | szt | 2 |  |  |  |  |
| 44. | Sałatka szwedzka | szt | 20 |  |  |  |  |
| 45. | Czosnek granulowany 20g | szt | 3 |  |  |  |  |
| 46. | Szczaw liściasty słoik 320g | szt | 2 |  |  |  |  |
| 47. | Wiśnia drylowana 700 g | szt | 20 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | | |  | |

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

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

**Część VI: Owoce i warzywa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | Brokuł | szt | 10 |  |  |  |  |
| 2. | Brukselka | kg | 5 |  |  |  |  |
| 3. | Buraki | kg | 30 |  |  |  |  |
| 4. | Cebula | kg | 25 |  |  |  |  |
| 5. | Fasola | kg | 14 |  |  |  |  |
| 6. | Kapusta kiszona | kg | 50 |  |  |  |  |
| 7. | Groch | kg | 3 |  |  |  |  |
| 8. | Groch łuskany | kg | 1 |  |  |  |  |
| 9. | Jabłka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 10. | Kalafior | szt | 18 |  |  |  |  |
| 11. | Kapusta czerwona | kg | 18 |  |  |  |  |
| 12. | Kapusta biała | kg | 45 |  |  |  |  |
| 13. | Kapusta pekinka | szt | 28 |  |  |  |  |
| 14. | Koperek | szt | 50 |  |  |  |  |
| 15. | Marchew | kg | 70 |  |  |  |  |
| 16. | Ogórek świeży | kg | 50 |  |  |  |  |
| 17. | Ogórek kiszony | kg | 45 |  |  |  |  |
| 18. | Papryka świeża | kg | 38 |  |  |  |  |
| 19. | Pieczarki | kg | 8 |  |  |  |  |
| 20. | Pietruszka korzeń | kg | 10 |  |  |  |  |
| 21. | Pomidory | kg | 3 |  |  |  |  |
| 22. | Por | kg | 9 |  |  |  |  |
| 23. | Rabarbar | kg | 2 |  |  |  |  |
| 24. | Czarna rzepa | kg | 5 |  |  |  |  |
| 25. | Rzodkiewki – pęczek | kg | 4 |  |  |  |  |
| 26. | Rzodkiew | kg | 12 |  |  |  |  |
| 27. | Seler | kg | 10 |  |  |  |  |
| 28. | Ziemniaki | kg | 700 |  |  |  |  |
| 29. | Kapusta włoska | szt | 5 |  |  |  |  |
| 30. | Zielona pietruszka | pęcz. | 25 |  |  |  |  |
| 31. | Gruszki | kg | 30 |  |  |  |  |
| 32. | Sałata | szt | 38 |  |  |  |  |
| 33. | Młode ziemniaki | kg | 200 |  |  |  |  |
| 34. | Młoda kapusta | kg | 14 |  |  |  |  |
| 35. | Fasolka szparagowa | kg | 50 |  |  |  |  |
| 36. | Śliwki | kg | 4 |  |  |  |  |
| **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 | 70 |  |  |  | |  |
| 2. | Chleb 0,5 kg | szt | 8 |  |  |  | |  |
| 3. | Bułka wrocławska 0,05 | szt | 90 |  |  |  | |  |
| **Razem** | | | | | |  |

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

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

**Część VIII: Jaja**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | Jaja klasa A | szt. | 350 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | | |  | |

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

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

**Część IX: Owoce cytrusowe i importowane**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | Mandarynki | kg | 20 |  |  |  |  |
| 2. | Pomarańcze | kg | 80 |  |  |  |  |
| 3. | Cytryny | kg | 0,5 |  |  |  |  |
| 4. | Kiwi | kg | 0,5 |  |  |  |  |
| 5. | Banany | kg | 28 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | | |  | |

Słownie złotych netto:

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

Słownie złotych brutto:

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

**Część X: Pierogi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 – pakowane próżniowo 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |
| 2. | Pierogi z mięsem – pakowane próżniowo 1kg | kg | 18 |  |  |  |  |
| 3. | Pierogi z owocem – pakowane próżniowo 1 kg | kg | 5 |  |  |  |  |
| 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 Zarównia podwykonawcy):**

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

Miejscowość, data Pieczątka i podpis Wykonawcy