**…………………….……………..**

 data, miejscowość

**Formularz ofertowy**

**DANE WYKONAWCY:**

Nazwa firmy: ...............................................................................................................................

Adresfirmy: .................................................................................................................................

Numertelefonu: ...........................................................................................................................

E-mail: ...........................................................................................................................................

REGON:...........................................................................................................................................

NIP: ................................................................................................................................................

W nawiązaniu do zapytania ofertowego na ***Dostawę artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej***

dla:

**Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Chmielowie**

Chmielów, ul. Spacerowa 2

27-400 Ostrowiec Św.

tel. 412600734; 727 795 601

oferujemy wykonanie zamówienia, w zakresie określonym w zaproszeniu do składania ofert za cenę:

**Zadanie nr 1
Dostawa -produktów zwierzęcych, wędlin, mięsa i przetworów mięsnych (mięso wieprzowe i wołowe)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Schab bez kości | kg |  | 70 |  |  |  |  |
| 2 | Szynka wieprzowa  | kg |  | 70 |  |  |  |  |
| 3 | Łopatka wieprzowa bez kości  | kg |  | 200 |  |  |  |  |
| 4 | Karczek b/k | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 5 | Słonina | kg |  | 15 |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa swojska lub równoważna | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa podlaska | kg. |  | 10 |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa śląska | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa podwawelska | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa z pieca | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 11 | Parówki wieprzowe Berlinki lub równoważne | szt. |  | 20 |  |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………….……zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………..….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia do ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr 2
Drób**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Filet z kurczaka | kg |  | 100 |  |  |  |  |
| 2 | Udka z kurczaka | kg |  | 130 |  |  |  |  |
| 3 | Filet z indyka | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 4 | Skrzydło z indyka | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 5 | Mięso gulaszowe z indyka | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 6 | Medaliony z indyka | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 7 | Udziec z indyka bez kości | kg |  | 50 |  |  |  |  |
| 8 | Korpus z kurczaka ze skrzydłami | kg |  | 60 |  |  |  |  |
| 9 | Porcje kulinarne z kaczki | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 10 | Golonka indycza | kg |  | 70 |  |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr III**

**Świeże owoce i warzywa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Ziemniaki | kg |  | 1500 |  |  |  |  |
| 2 | Ziemniak młody | kg |  | 200 |  |  |  |  |
| 3 | Marchew | kg |  | 50 |  |  |  |  |
| 4 | Pietruszka korzeń | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 5 | Seler korzeń | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 6 | Kapusta kiszona | kg |  | 40 |  |  |  |  |
| 7 | Kapusta pekińska | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 8 | Kapusta biała | kg |  | 15 |  |  |  |  |
| 9 | Cebula | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 10 | Por | szt |  | 20 |  |  |  |  |
| 11 | Jabłka | kg |  | 200 |  |  |  |  |
| 12 | Ogórki kiszone  | szt |  | 30 |  |  |  |  |
| 13 | Ogórki zielone | kg |  | 60 |  |  |  |  |
| 14 | Pomidory | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 15 | Śliwki duże | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 16 | Banany | kg |  | 100 |  |  |  |  |
| 17 | Brzoskwinie | Kosz. |  | 20 |  |  |  |  |
| 18 | Mandarynka | kg |  | 100 |  |  |  |  |
| 19 | Nektarynka | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 20 | Pomarańcze | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 21 | Gruszki | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 22 | Czosnek | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 23 | Pieczarka | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 24 | Papryka czerwona | kg |  | 6 |  |  |  |  |
| 25 | Koper | kg |  | 4 |  |  |  |  |
| 26 | Arbuz | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 27 | Śliwka ciemna | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 28 | Buraczki | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 29 | Pietruszka zielona | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 30 | Cytryny | kg |  | 5 |  |  |  |  |
| 31 | Sałata zielona | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 32 | Sałata lodowa | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 33 | Brokuł | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 34 | Kalafior | szt. |  | 10 |  |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr IV**

**Pieczywo i wyroby piekarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Chleb zwykły krojony 550 g | szt. |  | 100 |  |  |  |  |
| 2 | Chleb mieszany razowy 500g | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 3 | Bułka z nadzieniem 100g | szt. |  | 200 |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta 0,5kg | kg |  | 100 |  |  |  |  |
| 5 | Pączek | szt. |  | 100 |  |  |  |  |
| 6 | Bułka kajzerka | szt. |  | 200 |  |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr V**

**Nabiał i produkty mleczarskie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Twaróg półtłusty Pergamin lub równoważny | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 2 | Śmietana wiejska 18% 400g lub równoważna | szt. |  | 90 |  |  |  |  |
| 3 | Ser żółty | kg |  | 5 |  |  |  |  |
| 4 | Masło | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 5 | Śmietana 30% | szt. |  | 80 |  |  |  |  |
| 6 | Mleko | litr |  | 10 |  |  |  |  |
| 7 | Jogurt naturalny | szt. |  | 10 |  |  |  |  |

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie……………………………………………………………………………………………zł)

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga! Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr VI**

**Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Mrożony filet z miruny ze skórągatunek I | kg |  | 30 |  |  |  |  |
| 2 | Paluszki rybne  | kg |  | 20 |  |  |  |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie ……………………………………………………………………………….……………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr VII**

**Mrożone owoce, warzywa**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1 | Kalafior mrożony  | kg |  | 20 |  |  |  |  |
| 2 | Brokuł mrożony | kg |  | 15 |  |  |  |  |
| 3 | Fasolka mrożona | kg |  | 5 |  |  |  |  |
| 4 | Włoszczyzna | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 5 | Mieszanka kompotowa  | kg |  | 80 |  |  |  |  |
| 6 | Leczo | kg |  | 5 |  |  |  |  |
| 7 | Marchew z groszkiem | kg |  | 5 |  |  |  |  |
| 8 | Zupa jarzynowa | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 9 | Koper mrożony | kg |  | 2 |  |  |  |  |
| 10 | Włoszczyzna | kg |  | 10 |  |  |  |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

 miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy

**Zadanie nr VIII**

**Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy, jaja, pozostałe artykuły**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa towaru | Jednostka miary | Cena jedn. netto | Ilość towaru | Wartość netto w zł. | Stawka podatku VAT w % | Cena jedn. brutto | Wartość brutto w zł |
| 1. | Ziele angielskie 15 g | szt. |  | 5 |  |  |  |  |
| 2 | Liść laurowy 6 g | szt. |  | 5 |  |  |  |  |
| 3 | Estragon 6 g | szt. |  | 5 |  |  |  |  |
| 4 | Bazylia 10 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 5 | Zioła prowansalskie 10 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 6 | Tymianek 10 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 7 | Oregano 10 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 8 | Koncentrat pomidorowy 200 g (30%) | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 9 | Pieprz czarny mielony 50 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 10 | Barszcz biały w torebce 66 g | szt. |  | 120 |  |  |  |  |
| 11 | Majeranek 8 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 12 | Papryka słodka 20 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 13 | Przyprawa do indyka 8 g | szt. |  | 15 |  |  |  |  |
| 14 | Ketchup 450 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 15 | Musztarda kielecka 190 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 16 | Przyprawa do kurczaka 30 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 17 | Sos Myśliwski 37  | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 18 | Sos włoski 8 g | szt. |  | 50 |  |  |  |  |
| 19 | Przyprawa do mięs 200 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 20 | Chrzan staropolski lub równoważny180 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 21 | Papryka ostra 20 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 22 | Barszcz biały w butelce 0.5 l | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 23 | Sos jasny do mięs 27 g | szt. |  | 15 |  |  |  |  |
| 24 | Sos ciemny do mięs 27 g | szt. |  | 15 |  |  |  |  |
| 25 | Olej 1 l rzepakowy | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 26 | Makaron świderki1 kg z mąki durum | szt. |  | 30 |  |  |  |  |
| 27 | Makaron nitka 1 kg  | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 28 | Makaron łazanki 1 kg z mąki durum | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 29 | Makaron muszelki 1 kg z mąki durum | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 30 | Makaron zacierka 250 g z mąki durum | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 31 | Przecier pomidorowy pasteryzowany 500 g | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 32 | Groch łuskany 0,5 | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 33 | Mąka pszenna tortowa 1 kg | kg |  | 100 |  |  |  |  |
| 34 | Mąka ziemniaczana 1 kg | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 35 | Kasza jęczmienna 400 g saszetki | szt. |  | 150 |  |  |  |  |
| 36 | Kasza gryczana 400 g l saszetki | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 37 | Ogórki konserwowe 1 l | szt. |  | 50 słoików  |  |  |  |  |
| 38 | Herbata czarna 140 g saszetka | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 39 |  Ryż sypki 1 kg | kg |  | 10 |  |  |  |  |
| 40 | Ryż paraboliczny w saszetkach 4 x 100g  | szt. |  | 100 |  |  |  |  |
| 41 | Ocet kielecki spirytusowy 10 % 0,5 l | szt. |  | 2 |  |  |  |  |
| 42 | Miód wielokwiatowy 1 litr | szt. |  | 15 |  |  |  |  |
| 43 | Kasza jęczmienna 1 kg | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 44 | Sól morska z obniżoną zawartością sodu 350 g | szt. |  | 40 |  |  |  |  |
| 45 | Makaron kokardka 500 g | szt. |  | 30 |  |  |  |  |
| 46 | Cukier kryształ 1 kg | szt. |  | 50 |  |  |  |  |
| 47 | Dżem owocowy niskosłodzony 280 g 35% owoców | szt. |  | 50 |  |  |  |  |
| 48 | Cukier trzcinowy 400 g | szt. |  | 15 |  |  |  |  |
| 49 | Cukier puder 500 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 50 | Cukier waniliowy 20g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 51 | Drożdże piekarskie 10 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 52 | Budyń waniliowy 0,75 g bez cukru | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 53 | Kisiel owocowy z cukrem 77 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |
| 54 | Jaja L | szt. |  | 800 |  |  |  |  |
| 55 | Sok owocowo warzywny 200 ml karton | szt. |  | 500 |  |  |  |  |
| 56 | Majonez 310 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 57 | Cynamon 20 g | szt. |  | 10 |  |  |  |  |
| 58 | Płatki kukurydziane 250 g | szt. |  | 20 |  |  |  |  |

Minimalny termin przydatności do spożycia: świeże

Wartość oferty netto ……………………………………………..zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość podatku VAT ……………………………………………zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Wartość oferty brutto ………………………………………….zł

słownie ………………………………………………………………………………………...………zł

Uwaga!

Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia ilości dostarczonych asortymentów, gdyż rzeczywiste zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości osób żywionych w stołówkach szkolnych w okresie realizacji umowy.

……………………………… …………………………………………

miejscowość, data podpis i pieczęć wykonawcy/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy