

**FORMULARZ OFERTOWY
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZAMÓWIENIE, KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA
WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 14.00 EURO**

Data.....

NAZWA WYKONAWCY

SIEDZIBA

REGON..... NIP.....

1. Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na sukcesywną dostawę mięsa i wędlin dla potrzeb Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta składamy niniejszą ofertę:

Zad. 1 – dostawa mięsa i wędlin wołowo-wieprzowych

Wartość netto/brutto
(słownie zł)

Wyliczona na podstawie poniższego zestawienia

l.p.	Asortyment	Szacunkowa wielkość w kg w okresie 1.01.2016 - 31.12.2016	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Gulaszowi wieprzowe	60				
2	Karczek świeży b. kości	200				
3	Łopatka wieprz. b. kości	500				
4	Ozory wieprzowe	20				
5	Polędwiczki wieprz.	50				
6	Rozbratel b. kości	40				
7	Schab świeży b. kości	400				
8	Schab świeży z kością	50				
9	Szynka wędzona b/k kita	50				
10	Szynka wieprz.świeża b/k	100				
11	Wątroba wieprzowa	20				
12	Wołowe b/k udziec	100				
13	Wołowe z kością żeberka	15				
14	Krupniok domowy	20				
15	Żeberka wędzone	60				
16	Kości wędzone schab-kar	100				
17	Smalec	330				

18	Boczek wędzony	20				
19	Słonina wędzona	35				
20	Baleron gotowany	10				
21	Biała parzona extra	70				
22	Frankfurterki	30				
23	Kielbasa firmowa	120				
24	Kielbasa szynkowa	25				
25	Krakowska podsuszana	30				
26	Mielonka delikatesowa	5				
27	Necówka	10				
28	Parówki śląskie	30				
29	Pasztet kremowy	5				
30	Polędwica sopocka	25				
31	Salami delikatesowe	10				
32	Szynka dębicka	15				
33	Szynka gotowana	30				
34	Szynka konserwowa	20				
35	Szynka wiejska	30				
36	Śląska	40				
37	Żywiecka	10				
	RAZEM					

2. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy z należytą starannością w oparciu o przedstawioną fakturę.

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami niniejszego zamówienia oraz projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.

4. Wykonawca oświadcza, iż podczas produkcji jak i transportu wyrobów stosowany jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HCCP.

Zad. 2 – dostawa mięsa i wędlin drobiowych

Wartość netto/brutto

(słownie zł)

Wyliczona na podstawie poniższego zestawienia

l.p.	Asortyment	Szacunkowa wielkość w kg w okresie 1.01.2016 - 31.12.2016	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Udka	400				
2	Dramstik	50				
3	Udka bez kości ze skórą	80				
4	Filet z kurczaka świeży	300				
5	Filet z indyka świeży	80				
6	Porcja rosółowa	300				
7	Noga z kaczki	20				
8	Szynka z piersi kurczaka	300				
9	Kielbasa z indyka	30				
	RAZEM					

2. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy z należytą starannością w oparciu o przedstawioną fakturę.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami niniejszego zamówienia oraz projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.

4. Wykonawca oświadcza, iż podczas produkcji jak i transportu wyrobów stosowany jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HCCP.

.....
*pieczętka i podpis(y) osoby(ów) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy*