

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

Data.....

Nazwa wykonawcy:

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

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 do 31.12.2017	Cena jedn. brutto	Wartość brutto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Gulaszowi wieprzowe	80				
2	Karczek świeży b. kości	100				
3	Łopatka wieprz. b. kości	400				
4	Ozory wieprzowe	20				
5	Polędwiczki wieprz.	50				
6	Rozbratel b. kości	60				
7	Schab świeży b. kości	350				
8	Schab świeży z kością	30				
9	Szynka wędzona b/k kita	60				
10	Szynka wieprz. świeża b/k	100				
11	Wątroba wieprzowa	20				
12	Wołowe b/k udziec	150				
13	Wołowe z kością	10				
14	Krupniok domowy	20				
15	Żeberka wędzone	25				
16	Kości wędzone schab-kar	100				
17	Smalec	30				
18	Boczek wędzony	80				
19	Słonina wędzona	25				
20	Baleron gotowany	10				
21	Biała parzona extra	70				
22	Frankfurterki wędzone	30				
23	Kielbasa góralska	100				

24	Kabanos	5				
25	Kiełbasa kminkowa	10				
26	Kiełbasa krakowska podsuszana	25				
27	Kiełbasa sucha	5				
28	Parówki śląskie	30				
29	Kiełbasa szynkowa wędzona	10				
30	Polędwica sopocka	30				
31	Salami delikatesowe	10				
32	Szynka dębicka	15				
33	Szynka gotowana	30				
34	Szynka prasowana	10				
35	Szynka wiejska wędzona	30				
36	Kiełbasa śląska	30				
37	Kiełbasa żywiecka	15				
38	Pieczeń Necówka	10				
39	Pasztet firmowy	5				
	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 do 31.12.2017	Cena jedn. brutto	Wartość brutto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Udka	400				
2	Dramstik	30				
3	Udka bez kości	30				
4	Filet z kurczaka świeży	300				
5	Filet z indyka świeży	120				
6	Porcja rosółowa	200				
7	Noga z kaczki	20				
8	Szynka z indyka	60				
9	Kiełbasa bardzo pyszne cienkie	15				
10	Nadludzie z kurczaka	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(ób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy*