

.....
(pieczęć wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY NA CZĘŚĆ TABELA B

Ja (My), niżej podpisany (ni)
działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

REGON..... Nr NIP.....

nr telefonunr faxu

e-mail strona internetowa

w odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

„SUKCESYWNY ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA ZESPOŁU SZKÓŁ IM. E. SCZANIECKIEJ W PNIEWACH – 2020ROK” TABELA B
składam(y) niniejszą ofertę:

1. Zobowiązuję(my) się wykonać zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach płatności określonych w siwz za ceny określone w odpowiednich załącznikach.
2. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie – od 02 stycznia do 31 grudnia 2020r.
3. Oświadczam(y), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
4. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy dołączonym do siwz oraz w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.
5. Oświadczamy, że oferta nie zawiera / zawiera (właściwe podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (*informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa zostały zamieszczone w odrębnej kopercie stanowiącej załącznik do oferty, który nie może być udostępniany innym uczestnikom postępowania*).

....., dn.

.....
(pieczęć i podpis(y) osób uprawnionych
do reprezentacji wykonawcy lub pełnomocnika)

Tabela B MIĘSO I PRZETWORY

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość szacowana	Cena brutto za jednostkę	Razem brutto (4x5)
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	Karkówka wieprzowa b/k surowa	kg	280		
2.	Łopátka wieprzowa b/k zmielona	kg	1000		
3.	Mięso gulaszowe krojone w kostkę	kg	400		
4.	Schab b/k surowy	kg	800		
5.	szynka b/k kulka	kg	180		
6.	Żeberka I klasa	kg	100		
7.	Półdwica wieprzowa	kg	10		
8.	Filet z kurczaka bez chrząstki świeży	kg	1850		
9.	Kurczak cały świeży, patroszony, tusza	kg	55		
10.	Filet z indyka	kg	130		
11.	Skrzydła z indyka	kg	100		
12.	Porcje rosółowe świeże	kg	1200		
13.	Udo z kurczaka świeże, surowe bez kości krzyżowej	kg	1000		
14.	Pałka z kurczaka	kg	30		
15.	Udziec z kurczaka	kg	5		
16.	Boczek parzony	kg	95		
17.	Kieł. biała cienka delikatesowa 86% mięsa	kg	3		
18.	Kieł. typu farmerska	kg	6		
19.	Kieł. typu kanapkowa	kg	2,6		
20.	Kieł. typu słoikowa	kg	3		
21.	Kieł. typu śląska 90% mięsa	kg	90		
22.	Kieł. typu śląska 90% mięsa - cienka	kg	30		
23.	Kieł. typu zielonogórska	kg	2		
24.	Kieł. typu zwyczajna	kg	140		
25.	Kiełbaski pieprzowe - cienie	kg	30		
26.	Kieł. typu żywiecka	kg	15		
27.	Kieł. Typu Wiejska	kg	2		
28.	Kabanosy wieprzowe	kg	8		
29.	Łopátka wieprzowa wędlina -73 % mięsa	kg	5		
30.	Mielonka wieprz.	kg	1		
31.	Mielonka zapiekana	kg	1		
32.	Ogonówka parzona	kg	25		
33.	Parówki cienkie 85% mięsa	kg	70		
34.	Półdwica typu sopocka	kg	35		
35.	Półdwiczka wędzona	kg	7		
36.	półdwica staropolska	kg	8		
37.	Salami	kg	5		

38.	Serdelki	kg	20		
39.	szynka bamberka 73 % mięsa	kg	10		
40.	Szynka gotowana	kg	40		
41.	szynka bez wędzenia 74 % mięsa	kg	20		
42.	szynka starowiejska	kg	8		
43.	Szynka konserwowa	kg	18		
44.	szynka pieczona 73 % mięsa	kg	17		
45.	szynka polska	kg	9		
46.	Szynka tyrolska	kg	5		
47.	szynka wiejska	kg	18		
48.	szynka wiejska wędzona 99% mięsa	kg	12		
49.	szynka ze wsi 96,5 % mięsa	kg	10		
50.	szynka drobiowa 85 % mięsa	kg	40		
51.	szynka delikatesowa z kurcząt 89% mięsa	kg	10		
52.	szynka -pierś o smaku maślanym 79% mięsa	kg	10		
53.	szynka - polędwica z kurcząt - 89% mięsa	kg	10		
54.	szynka drobiowa z papryką - 89% mięsa	kg	10		
55.	Pierś pieczona z pomidorami i ziołami - 97 % mięsa	kg	10		
56.	Pierś pieczona 97% mięsa	kg	10		
57.	Wędlina drobiowa	kg	8		
58.	Szynkowa wieprzowa	kg	17		
59.	Smalec	kg	2		
60.	Wątrobianka	kg	10		
				Razem	

Artykuły żywnościowe winny spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Razem:

cena brutto.....zł

(słownie:).

Termin płatności:.....

7 dni -

14 dni -

Proszę zaznaczyć x przy wybranym terminie płatności

....., dnia
data i miejsce sporządzenia

.....
podpis i pieczęć osoby upoważnione