ZAŁĄCZNIK nr 1

do SIWZ

……………………………………….. **Pakiet III – mięso, wędliny**

(pieczęć oferenta)

**FORMULARZ OFERTOWY**

Pełna nazwa oferenta:

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

Adres oferenta:

ul. ................................................................. nr ...........................................................

Kod pocztowy .............................................. Miejscowość .........................................

tel. ................................................................ fax. .......................................................

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

**Odpowiadając na zapytanie ofertowe na dostawę artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr w Józefowie w okresie od 1 stycznia 2022 r do 31 lipca 2022 r. oferujemy wykonanie zamówienia na następujących warunkach:**

**Zamówienie wykonamy za łączną kwotę:**

**netto .................................zł , słownie ...........................................................................................................**

**podatek VAT...........................................zł , słownie ....................................................................................**

**brutto ........................................zł , słownie ..................................................................................................**

 **W ramach zamówienia oferujemy dostawę niżej zamówionego towaru:**

##

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **jm** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.09.2021 – 31.12.2021r.** | Cena jednostkowa netto**zł** | **Wartość ogółem dostawy netto****zł** | **Podatek** | Wartość ogółem dostawy brutto**zł** | Nazwa producenta |
| **VAT****%** | **Kwota****zł** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | Schab środkowy b/k/mięso świeże –nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa b/k kl I mięso świeże-nie mrożone ,element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej pozbawiony kości  | kg | 1400 |  |  |  |  |  |  |
|  | Słonina bez skóry | kg | 60 |  |  |  |  |  |  |
|  | Schab karkowy b/k świeży nie mrożony | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka/surowyMięso świeże-nie mrożone wyselekcjonowane z piersi indyka | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
|  | Pierś z kurczaka świeża- nie mrożona Wyselekcjonowana z piersi kurczaka ,bez ścięgien kości i chrząstek | kg | 600 |  |  |  |  |  |  |
|  | Udzik z kurczaka z/k z/s bez grzbietu | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
|  | Udzik z kurczaka b/k z/s (bez grzbietu i pałeczki wytrybowany Mięso świeże- nie mrożone | kg | 400 |  |  |  |  |  |  |
|  | Antrykot z kościąŚwieże nie mrożone kotlety | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  | Udziec wołowy b/k exnie mrożone ,bez ścięgien i tkanki tłuszczowej | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  12. | Udziec z indyka b/k świeży nie mrożony | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
|  13. | Szynka wieprzowa surowa extra(zrazowa górna) | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
|  11. | Skrzydło z indyka | kg | 500 |  |  |  |  |  |  |
|  14. | Polędwiczka Wieprzowa mięso świeże- nie mrożone | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  15. | Udziec cielęcy | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  16. | Żeberka wieprzowe paski | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  17. | Kiełbasa podwawelska /z mięsa wieprzowego i wołowego, | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 18. | Szynka gotowana krojona ,zawartość mięsa min.76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Schab pieczony zawartość mięsa min.76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 20. | Kiełbasa krakowska sucha krojona | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Kiełbasa żywiecka krojona wysokogatunkowa Zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Polędwica sopocka krojona ,zawartość mięsa min 76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100 g produktu  | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Kiełbas szynkowa krojona zawartość mięsa min 76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 7 |  |  |  |  |  |  |
| 24. | Szynka z indyka krojona76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 25. | Szynka konserwowa krojona76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 26. | Szynka drobiowa krojona76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 27. | Filet wędzony z indyka ,zawartość mięsa min 76%,zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g pro. | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 28. | Kiełbasa biała nieparzona, bez konserwantów  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Żeberka wędzone  | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Boczek wędzony b/k parzony bez dodatków białkowych utleniaczy,chemicznych | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Łopatka wołowa b/k | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Parówki z szynki, zawartość mięsa min 93%,bez glutaminianu bez fosforanu sodu hermetycznie pakowane ,z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Szynka wieprzowa b/k „kulka” mięso świeże- nie mrożone elementy pozbawione kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien wyselekcjonowany z udźca | kg | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 34  | Pasztet domowy  | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  **Razem** |  | X |  |  |  |  |  |  |

\* zastosowane w opisie przedmiotu zamówienia znaki towarowe i/lub pochodzenie artykułów spożywczych służą do określenia parametrów technicznych, standardów, właściwości, jakości, przydatności towaru jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w skład przedmiotu zamówienia artykuły spożywcze. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły spożywcze równoważne do wskazanych za pomocą znaków towarowych i/lub pochodzenia. Artykuły równoważne muszą cechować się nie gorszymi właściwościami i parametrami niż artykuły spożywcze opisane przez Zamawiającego.

 Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy.

1. **Oświadczamy, że w cenie oferty uwzględniono wszystkie koszty wykonania zamówienia z dostarczeniem towaru do siedziby Zamawiającego.**
2. **Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.**

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

(miejscowość, data) (podpis i pieczęć osoby upoważnionej)