**OFERTA**

Nazwa zadania: **Zaopatrzenie stołówki Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 2
mieszczącej się w budynku przy ul. Szkolnej12, stołówki Publicznego Przedszkola nr 4 mieszczącej się w budynku przy ul. Mickiewicza 9 w Prudniku, oraz stołówki Publicznego Przedszkola nr 1 mieszczącego się w budynku przy ul. Mickiewicza 5**

**w mięso, wędliny i wyroby garmażeryjne .**

Do**: Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 2 , ul. Szkolna 12, 48-200 Prudnik**

Ofertę składa:

Nazwa wykonawcy:..............................................................................................................................................

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

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

**(adres)**

**tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ faks\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**e- mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Opis przedmiotu zamówienia:

**Pakiet III- Mięso, wędliny i wyroby garmażeryjne wraz z dostawą do siedziby**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp*.*  | Nazwa asortymentu | Jedn. miary | Ilość | Cena jedn.netto**/zł/**  | Łącznacena netto**/zł/**(4x5) | Stawka Vat% | Łączna wartośćpodatku **VAT****%**/zł/(6x7) | Cena łączna brutto**/zł/**(6+8) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Boczek wędzony | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 2. | kurczak | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 3. | Filet z kurczaka | kg | 520 |  |  |  |  |  |
| 4. | Podudzia z kurczaka | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 5. | Skrzydełka z kurczaka | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 6. | Szynka b/k | kg | 460 |  |  |  |  |  |
| 7. | Schab b/k | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 8. | Filet z indyka | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 9. | Pierogi „ruskie” | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 10. | Kiełbasa śląska „extra” | kg | 440 |  |  |  |  |  |
| 11. | Szynka drobiowa z piersi | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 12. | Wędlina z kurczaka gotowanego | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 13. | Szynka wieprzowa(wędlina) | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kiełbasa żywiecka | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 15. | Gołąbki  | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 16. | Rolady wieprzowe nadziewane | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 17. | Łopatka mielona | kg | 560 |  |  |  |  |  |
| 18. | Wołowina „extra” | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kiełbaski cienkie powyżej 90% zawartości mięsa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa dębowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 21 | Łopatka | kg | 420 |  |  |  |  |  |
| 22 | Gulasz z indyka | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 23 | Karczek | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 24 | Szkielet z kaczki | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 25 | Szkielet z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 26 | Kiełbasa krakowska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 27 | Kopytka mączne | kg | 750 |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Razem wartość netto** |  |
| Podatek VAT |  |
| **Razem wartość brutto** |  |

1. My niżej podpisani oferujemy zrealizować zamówienie publiczne zgodnie
 z warunkami zapytania ofertowego za następującą łączną cenę ofertową:

...........................................................................zł

1. Zamówienie będziemy wykonywać od dnia podpisania umowy do **31.08.2022r.**

Nazwisko i imię..............................................................................................................

Upoważniony do podpisania niniejszej oferty w imieniu:

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

Miejscowość i data:......................................................................................................

Pieczęć Wykonawcy, podpis.....................................................................................