**OFERTA**

Nazwa zadania:  **Zaopatrzenie stołówki Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 2
mieszczącej się w budynku przy ul. Szkolnej12 i stołówki Publicznego Przedszkola nr 4 mieszczącej się w budynku przy ul. Mickiewicza 9 w Prudniku, oraz stołówki Publicznego Przedszkola nr1 mieszczącego się w budynku przy
ul. Mickiewicza 5 w mrożonki**

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 V - Mrożonki wraz z dostawą do siedziby zamawiającego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu | Jedn.miary |  Ilość | Cenajedn.netto**/zł/** | Łącznacena**netto****/zł/**(4x5) | Stawka**VAT**% | Łącznawartośćpodatku**VAT****/zł/**(6x7) | Cena łączna**brutto****/zł/**(6+8) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Marchewka 2500 g | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 2 | Mrożonka warzywna 7-składnikowa 2500 g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kalafior 2500 g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | Naleśniki z serem  | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kluska parowa | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 6 | Pyzy z mięsem | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 7 | Pierogi z mięsem 450 g | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 8 | Zupa pieczarkowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 10 | Malina | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 11 | Mieszanka kompotowa 2500 g | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 12 | Czarna porzeczka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 13 | Wiśnia | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 14 | Brokuł2500 g | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 15 | Szpinak „”k g | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| 16 | Warzywa na patelnię | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 17 | Mintaj filet SHP | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 18 | Miruna b/glazury bez skóry | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 19 | Truskawka | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 20 | Brukselka 450 g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 21 | Groszek zielony 450 g | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 22 | Marchewka „Mini” 2500 g | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 23 | Fasola szparagowa 2500 g | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 24 | BARSZCZ „UKRAIŃSKI” | KG | 150 |  |  |  |  |  |
| 25 | Łosoś kostka panierowana | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 26 | Kartacze z mięsem | Kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 27 | Włoszczyzna  | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 28 | Kluski śląskie | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 29 | Uszka z grzybami | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 30 | Kopytka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 31 | Pierogi z kapustą | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 32 | Jagoda | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 33 | Paluszki rybne | kg | 350 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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**31.08.2023r.**

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

Upoważniony do podpisania niniejszej oferty w imieniu:

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

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

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