

Znak postępowania: KGS.2741.22.2025

OFERTA

Pełna nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

NIP:

REGON:

nr KRS:

Kontakt:

Adres do korespondencji:

Osoba do kontaktu:

tel.:

e-mail:

W odpowiedzi na niniejsze Zapytanie ofertowe na wykonanie zamówienia, którego przedmiotem jest: „**Sukcesywny zakup i dostawa mięsa do kuchni szkolnej Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Marszewie .**”

OFERUJEMY realizację przedmiotu zamówienia określonego w Zapytaniu ofertowym, zgodnego z opisem przedmiotu z zamówienia, za cenę:

..... **zł netto,**

uwzględniając podatek VAT w stawce% co daje kwotę zł brutto

OŚWIADCZAMY, ŻE:

1. Zapoznaliśmy się ze treścią Zapytania ofertowego wraz z załącznikami i nie wnosimy do niego zastrzeżeń.
2. Nie podlegamy wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
3. Spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w Zapytaniu ofertowym.
4. Uważamy się za związany niniejszą ofertą na czas wskazany w Zapytaniu ofertowym.

5. Oświadczamy, że oferowany przez nas przedmiot zamówienia odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Opisie przedmiotu zamówienia.
6. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
7. Wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Do niniejszej oferty załączam:

1. Załącznik nr 1- Formularz cenowy
2.
3.

Załącznik nr 1 Formularz cenowy

LP	NAZWA	J.M	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	WARTOŚĆ NETTO	VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Boczek surowy	kg	20				
2.	Filet z kurczaka	kg	600				
3.	Kabanosy	kg	20				
4.	Kiełbasa ze świniobicia	kg	130				
5.	Łopatka bez kości	kg	300				
6.	Parówki cienkie	kg	30				
7.	Pasztet drobiowy 130 g	Szt.	50				
8.	Pasztet foremka	kg	10				
9.	Porcja rosółowa	kg	120				
10.	Schab bez kości	kg	120				
11.	Szynka wędzona gotowana	kg	20				
12.	Polędwica w kotle gotowana	kg	80				
13.	Schab pieczony	kg	35				
14.	Polędwica wiśniowa	kg	15				
15.	Kiełbasa kolska	kg	15				
16.	Pieczeń rzymska	kg	5				
17.	Polędwic z indyka	kg	8				
18.	Indyk w galarecie	kg	20				
19.	Kiełbasa żywiecka	kg	20				
20.	Szynka chlebowa	kg	65				
21.	Szynka konserwowa	kg	45				
22.	Szynka w kotle gotowana	kg	45				
23.	Szynka wędzona	kg	40				
24.	Szynka z puszki	szt	45				
25.	Kiełbasa szynkowa	kg	25				
26.	Udko z kurczaka	kg	120				
27.	Żołądki	kg	10				
RAZEM							