**KG.261.1.2022**

**Załącznik nr 1**

|  |
| --- |
| ..................................................................... |
| ...................................................................... |
| ..................................................................... |
| *(nazwa i adres Wykonawcy)* |

|  |
| --- |
| ........................................................................ |
| *(miejscowość i data)* |

Szkoła Podstawowa nr 28 z Oddziałami Integracyjnymi im Synów Pułku Ziemi Lubelskiej

Ul. Radości 13

20-530 Lublin

 *(nazwa i adres Zamawiającego)*

**FORMULARZ OFERTY**

Odpowiadając na zamówienie nr KG.261.1.2022 , zgodnie z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym składamy ofertę dotyczącą wykonania zamówienia pod nazwą **„Sukcesywna dostawa świeżych produktów garmażeryjnych**” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

1. Oświadczamy:

1.1. że zapoznaliśmy się z treścią Zamówienia ofertowego i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej określone.

1.2. że zapoznaliśmy się z warunkami umowy i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej określone.

2. Oferujemy wykonanie zamówienia za kwotę:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | Nazwa | Opis przedmiotu | J.m | Szacunkowa ilość | Cena jednostkowa netto | wartość netto | Stawka podatku VAT | Kwota VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7=6\*5 | 8 | 9 | 10=7+9 |
| 1 | Pierogi ruskie | Ciasto : mąka pszenna,woda , sól; farsz :ser biały, ziemniaki, cebula, sól, pieprz. Termin przydatności do spożycia 48 godz | kg | 780 |  |  |  |  |  |
| 2 | Pierogi wiejskie | Ciasto : mąka pszenna,woda , sól; farsz słony :ser biały i kasza gryczana. Termin przydatności do spożycia 48h | kg | 520 |  |  |  |  |  |
| 3 | Pierogi z mięsem | Ciasto : mąka pszenna,woda , sól; farsz mięso wieprzowe z cebulą, solą, pieprzem. Termin przydatności do spożycia 48h | kg | 390 |  |  |  |  |  |
| 4 | Pierogi z kapustą i pieczarkami | Ciasto : mąka pszenna,woda , sól; farsz:kapusta biała, pieczarki, cebula, sól, pieprz. Termin przydatności do spożycia 48h | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kopytka | Skład: ziemniaki gotowanych, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna,woda, przyprawy. Termin przydatności do spożycia 48h | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kluski śląskie | Skład: ziemniaki gotowanych, skrobia ziemniaczana,woda, przyprawy. Termin przydatności do spożycia 48h | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 7 | Naleśniki z serem | Ciasto: mąka pszenna, mleko,jajko, sól.Farsz:jabłko prażone, cukier. Termin przydatności do spożycia 48 h | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 8 | Naleśniki z jabłkiem | Ciasto: mąka pszenna, mleko, jajko sól.Farsz:ser biały półtłusty, śmietana, cukier. Termin przydatności do spożycia 48 h | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 9 | Pyzy ziemniaczane z mięsem | Skład: ziemniaki gotowanych, skrobia ziemniaczana,mąka pszenna,woda, przyprawy. Farsz: mięso wieprzowe. Termin przydatności do spożycia 48 h | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 10 | Pyzy ziemniaczane  | Skład: ziemniaki gotowanych, skrobia ziemniaczana,mąka pszenna,woda, przyprawy. Termin przydatności do spożycia 48 h | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kluski leniwe | Skład:twaróg, ziemniaki, mąka pszenna i ziemniaczana, jajko, przyprawy, cukier. Termin przydatności do spożycia 48 h | kg | 390 |  |  |  |  |  |
| 12 | Krokiety z mięsem | Ciasto: mąka pszenna, mleko,jajko, sól.Farsz: mięso wieprzowe, cebula, przyprawy,sól. Termin przydatności do spożycia 48 h | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |

2.1. Słownie cena brutto razem:

……………………………………………………………………………………………………………………

3.  W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do realizacji zamówienia od dnia ………………………….. do dnia ……………………………..

4. Na przedmiot zamówienia udzielamy gwarancji jakości zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. Wykonawca oświadcza, że dostawy odpowiadają określonym wymaganiom zgodnie z odrębnymi przepisami dotyczącymi dostaw artykułów żywnościowych.

6. Określamy termin płatności od dnia wystawienia faktury VAT za każdą dostawę w rozliczeniu tygodniowym na ........... dni (zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Zapytaniu ofertowym w terminie nie krótszym niż 21 dni).

7. W przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanych przez Zamawiającego.

8. Korespondencję w sprawie przedmiotowego zamówienia proszę kierować na adres:

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

8.1. Osoby wyznaczone do kontaktów: …………………………………………………………………………………………………………..

|  |
| --- |
| tel.:.........................................................................................faks:.......................................................................................e-mail: ..................................................................................9. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu.*………………………………………………………………………………………**(podpis osoby uprawnionej/podpisy osób uprawnionychdo reprezentowania wykonawcy)* |