

Milicz 01.07.2022r

Znak

wykonawcy

ZAPYTANIE CENOWE

Zapraszam do złożenia oferty na :

1. **Przedmiot zamówienia - dostawa mięsa i wędlin**
2. Termin realizacji zamówienia – 17.08.2022r- 31.12.2022r
3. Okres gwarancji – 4 miesiące i 2 tygodnie
4. Miejsce i termin złożenia oferty dzień 18.07.2022r . do godz. 11.00 w biurze przedszkola

Oferta może być przesłana za pośrednictwem :

- poczty e-mail przedszkolemilicz1@gmail.com

- poczty na adres – Przedszkole Samorządowe w Miliczu ul. Grunwaldzka 1 56-300 Milicz

lub dostarczona osobiście do siedziby Zamawiającego

5. Termin otwarcia ofert - 19.07.2022r. godz. 10:00
6. Warunki płatności – przelewem na wskazany rachunek bankowy
7. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami - dyrektor przedszkola Dorota Biernat

TREŚĆ OFERTY

1. Nazwa wykonawcy

2. Adres Wykonawcy

3. NIP

4. REGON

5. Numer rachunku bankowego

6. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za :

Cenę netto PLN (słownie

Podatek VAT%

Podatek VAT PLN (słownie.....)

Cenę brutto PLN (słownie.....)

1) Oświadczam, że zapoznałam się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

2) Okres gwarancji

3) Potwierdzam termin realizacji zamówienia do dnia

4) Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu cenowym

..... dnia

.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej wraz z pieczętą)

Lp.	Produkt	Właściwości produktu (cechy)	Miara	Zam.ilość przedszkole /żłobek	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto	vat	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Boczek wędzony	(ze skórą bez kości min. 80 %)	kg	15/3					
2.	Szynkowa wieprzowa konserwowa	(zaw.mięsa bez skóry bez kości min 70%)	kg	10/2					
3.	Filet z kurczaka gotowany	(zaw. mięsa drobiowego min 97%)	kg	20/2					
4.	Wołowina górny zraz	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	10/5					
5.	Filet zapiekany z indyka	(zaw.mięsa z indyka min 90 %)	kg	10/2					

6.	Karkówka wieprzowa bez kości	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	20/5					
7.	Ogonówka surowa mięso	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	50/10					
8.	Kiełbasa dębowiecka	zaw. mięsa wieprzowego min . 98 %)	Kg	25/6					
9.	Kiełbasa krakowska extra	(zaw. mięsa wieprzowego min 99%)	kg	20/6					
10	Kiełbasa śląska .	(zaw. mięsa wieprzowego min . 80 %)	Kg	10/4					
11	Łopátka wieprzowa b/k extra .	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	20/3					
12	Żeberka wieprzowe extra .	Mięso świeże,paski środkowe, chude	kg	15/5					
13	Parówki drobiowe .	(zawartość mięsa drobiowego min.90%)	kg	20/5					
14	Parówki wieprzowe .	(zaw. mięsa wieprzowego min. 90%)	kg	20/5					
15	Polędwica sopocka .	(zaw. mięsa wieprzowego min 81%) . Produkt bez fosforanów, cytrynianów dodanych, skrobi .	kg	10/3					

16	Polędwiczki wieprzowe	Mięso świeże, odtłuszczone	kg	30/10					
17	Schab wieprzowy bez kości	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	50/10					
18	Schab wielkopolski	(zaw .mięsa ze schabu min. 96 %) Produkt bez fosforanów, cytrynianów dodanych, skrobi .	kg	15/5					
19	Szynka dolna zrazowa	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	Kg	80/15					
20	Szynka gospochy	(zaw. mięsa z szynki min 93%) Produkt bez fosforanów, cytrynianów dodanych, skrobi .	Kg	25/6					
21	Szynka myszka kulka	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	Kg	40/10					
22	Szynka wieprzowa płat mięso	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	70/20					

23	Szynka z kotła	(zaw. mięsa z szynki min.90%) Produkt bez fosforanów, cytrynianów dodanych, skrobi .	kg	25/2					
----	----------------	---	----	------	--	--	--	--	--

Zamawiający posłużył się nazwą produktu do tej pory używaną w celu określenia właściwości. Dopuszcza się wyroby o innej nazwie spełniające wymagania określone w kolumnie 3.

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 01.07.2022r. na dostawę mięsa i wędlin do Przedszkola Samorządowego i Żłobka Publicznego w Miliczu. Dostawa towaru do magazynu żywnościowego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego **od poniedziałku do piątku od 6.00 do 7.00** Towar musi posiadać minimalny termin 2/3 przydatności do spożycia umieszczonego na oryginalnych opakowaniach producenta. Cechy dyskwalifikujące dostarczane produkty to: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, fragmenty kości w mięsie zamówionym bez kości, barwa szarozielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin.