

Milicz 23.03.2022r

Znak

wykonawcy

ZAPYTANIE CENOWE

Zapraszam do złożenia oferty na :

1. **Przedmiot zamówienia - dostawa mięsa i wędlin**
2. Termin realizacji zamówienia – 01.04.2022r-15.07.2022r
3. Okres gwarancji – 3,5 miesiąca
4. Miejsce i termin złożenia oferty dzień 30.03.2022r . do godz. 9.00 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 - 31.03.2022r. godz. 9:00
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 pieczętką)

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 23.03.2022r. 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 szarzielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie ostonki do wędlin.

Lp.	Produkt	Właściwości produktu (cechy)	Miara	Zam.ilość przedszkole /żłobek	Cena jednostkowa netto	Wartość netto
1	2	3	4	5	6	8
1.	Boczek wędzony	(ze skórą bez kości min. 80 %)	kg	15/3		
2.	Cielęcina	Mięso świeże	kg	30/10		
3.	Filet z kurczaka gotowany	(zaw. mięsa drobiowego min 97%)	kg	25/5		
4.	Wołowina górny zraz	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	50/10		
5.	Filet zapiekany z indyka	(zaw.mięsa z indyka min 90 %)	kg	25/4		

6.	Karkówka wieprzowa bez kości	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	40/5		
7.	Kiełbasa biała wieprzowa	zaw. mięsa wieprzowego min . 80 %)	kg	10/3		
8.	Kiełbasa dębowiecka	zaw. mięsa wieprzowego min . 98 %)	Kg	30/6		
9.	Kiełbasa krakowska extra	(zaw. mięsa wieprzowego min 99%)	kg	20/6		
10.	Kiełbasa śląska	(zaw. mięsa wieprzowego min . 80 %)	Kg	15/4		
11.	Łopátka wieprzowa b/k extra	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	40/3		
12.	Żeberka wieprzowe extra	Mięso świeże, paski środkowe, chude	kg	30/10		
13.	Parówki drobiowe	(zawartość mięsa drobiowego min.90%)	kg	40/5		
14.	Parówki wieprzowe	(zaw. mięsa wieprzowego min. 90%)	kg	40/5		
15.	Polędwica sopocka	(zaw. mięsa wieprzowego min 81%) . Produkt bez fosforanów, cytrynianów dodanych, skrobi .	kg	25/6		

16.	Polędwiczki wieprzowe	Mięso świeże, odtłuszczone	kg	60/15		
17.	Schab wieprzowy bez kości	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	kg	70/15		
18.	Schab wielkopolski	(zaw .mięsa ze schabu min. 96 %) Produkt bez fosforanów, cytrynianów dodanych, skrobi .	kg	25/5		
19.	Szponder wołowy	Mięso świeże, nietłuste, niezylaste	Kg	10/3		
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	60/20		
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	25/6		
-----	----------------	---	----	------	--	--

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.