Znak: 20.3.MP17.2023

Oświęcim, dnia **01.12.2023 r.**

**Zaproszenie do składania oferty cenowej**

**Zamawiający:**

**Miejskie Przedszkole Nr 17**

**ul. Orłowskiego 102**

**32-600 Oświęcim**

Do postępowania nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Wartość zamówienia poniżej 30 tys. euro.

Zapraszam do złożenia oferty w postępowaniu na **dostawę produktów żywnościowych do stołówki Miejskiego Przedszkola nr 17 w Oświęcimiu w 2024 roku.**

**I .Zakres zamówienia obejmuje:**

1. **Dostawa - różnych produktów spożywczych** załącznik nr 1/ część 1
2. **Dostawa - mrożonki** załącznik nr 1/ część 2
3. **Dostawa -warzywa ,owoce** załącznik nr 1/ część 3

**d) Dostawa -nabiał** załączniknr1**/** część 4

**e) Dostawa-mięso, wędliny** załącznik nr1/część 5  
  
  
zgodnie z treścią formularza cenowego.

1. artykuły spożywcze muszą być dostarczone w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.
2. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego miedzy innymi:
   1. odpowiednie normy jakościowe lub atesty,
   2. odpowiednie oznakowanie, miedzy innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
   3. odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielczości transportu,
   4. odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Zamawiający zastrzega sobie odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakikolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. Dwukrotny zwrot dostarczonego towaru będzie skutkował odstąpieniem od umowy z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo, że ilości wskazanych produktów formularzu szacunkowym może nieznacznie ulec zmianie czego Zamawiający nie mógł wcześniej przewidzieć.
5. **Wymagany termin wykonania zamówienia:** przedmiot zamówienia należy zrealizować **od dnia 02.01.2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r.**
6. **Warunki rękojmi:** 24 miesiące na warunkach i zasadach określonych przepisami K.C.
7. **Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy:**
8. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku wystąpienia istotnych zamian okoliczności powodujących, ze wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
9. W wypadku, o którym mowa w pkt. 1) **Wykonawca** może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia od umowy przez **Zamawiającego**. Wartość wynagrodzenia zostanie ustalona przez **Zamawiającego i Wykonawcę.**
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych z następujących tytułów:
    1. za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego wskazanego w umowie za każdy dzień zwłoki,
    2. za zwłokę w usunięciu wad stwierdzonych w okresie rękojmi w wysokości 0,5% wartości wynagrodzenia umownego wskazanego w umowie za każdy dzień zwłoki, licząc od daty wyznaczonej przez Zamawiającego na usuniecie wad,
    3. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia umownego wskazanego w umowie
    4. za nienależyte wykonanie umowy w wysokości 20% wynagrodzenia umownego wskazanego w umowie,
11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potracenia kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia, a Wykonawca wyraża na to zgodę.
12. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego..
13. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności i długów na osoby trzecie.
14. W sprawach związanych z wykonaniem umowy, spory rozstrzygał będzie sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
15. **Termin związania ofertą:**

Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni od daty złożenia formularza ofertowego.

1. **Warunki realizacji, odbioru i rozliczenia:**
   1. Zgłoszenie zapotrzebowania będzie następowało z tygodniowym wyprzedzeniem planowanych dostaw. Dostawa towaru w wyznaczonym dniu musi nastąpić najpóźniej do godz. 700.
   2. Zamawiający nie będzie składać zamówień w dniach wolnych od zajęć dydaktycznych, tj. sobota, niedziela.
   3. Rozliczenie między stronami odbywać się będzie po upływie dwóch tygodni na podstawie faktury
   4. zapłata za zrealizowane zamówienia nastąpi do **14 dni** od daty dostarczenia Zamawiającemu faktury, przelewem na rachunek Wykonawcy.
2. **Oferta winna zawierać:**
3. Wypełniony **formularz ofertowy** (zał. Nr 2 do zaproszenia ). Cena ofertowa winna obejmować pełny zakres przedmiotu zamówienia. W ofercie należy podać koszt wykonania przedmiotu zamówienia brutto. Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.
4. **Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie** o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej (wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert).

**Ofertę można złożyć do dnia 15.12.2023r. do godziny 14.00 drogą elektroniczną w postaci scanu dokumentów na adres :** [**mp17@eduoswiecim.pl**](mailto:mp17@eduoswiecim.pl) **lub osobiście w siedzibie przedszkola, ul. A. Orłowskiego 102, 32-600 Oświęcim**

**Tel . do kontaktu: 33/843-11-02**

1. **Pracownikiem upoważnionym do kontaktów z Wykonawcami jest:**

Małgorzata Dziędziel tel. **33/843-11-02**

1. **Wymagania**

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą spośród złożonych ofert.

**O wyborze zamawiający zawiadomi oferentów pisemnie.**

**Załączniki:**

**Nr 1 – Formularze szacunkowe wartości zamówienia**

**Nr 2 - Formularz ofertowy**

**Aleksandra Bigaj**

**Dyrektor MP17**

Załącznik nr 1 / część 1

**Formularz cenowy**

**Dostawa produktów żywnościowych do Miejskiego Przedszkola nr 17**

**w Oświęcimiu przy ul. Orłowskiego 102**

**Część 1 – Dostawa – różnych produktów spożywczych**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | **Gramatura**  **opakowania** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa** | **Wartość**  **Brutto** |
| 1. | **Cukier biały** | **Kg.** | 180 |  |  |
| 2. | **Dżem truskawkowy (280g)niskosłodzony** | **Szt.** | 110 |  |  |
| 3. | **Budyń waniliowy (63g)** | **Szt.** | 60 |  |  |
| 4. | **Papryka mielona słodka (20g)** | **Szt.** | 45 |  |  |
| 5. | **Ryż biały** | **Kg.** | 65 |  |  |
| 6. | **Ziele angielskie (15g)** | **Szt.** | 45 |  |  |
| 7. | **Pieprz mielony czarny (50g)** | **Szt.** | 30 |  |  |
| 8. | **Liść laurowy (10g)** | **Szt.** | 45 |  |  |
| 9. | **Kurkuma** | Szt. | **6** |  |  |
| 10. | **Galaretka wiśniowa (75g)** | **Szt.** | 100 |  |  |
| 11. | **Galaretka agrestowa (75g)** | **Szt.** | 50 |  |  |
| 12. | **Kakao o obniżonej zaw. tłuszczu 150g** | **Szt.** | 45 |  |  |
| 13. | **Lubczyk** | Szt. | 30 |  |  |
| 14. | **Kminek (20g)** | **Szt.** | 10 |  |  |
| 15 | **Kasza jęczmienna średnia** | **Kg.** | 65 |  |  |
| 16. | **Kasza manna** | **Kg.** | 14 |  |  |
| 17. | **Makaron pełnoziarnisty 400g** | **Szt.** | 25 |  |  |
| 18. | **Mąka tortowa 500** | **Kg.** | 130 |  |  |
| 19. | **Mąka ziemniaczana** | **Kg.** | 14 |  |  |
| 20. | **Miód** | **1litr/szt** | 5 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | | | **Opis nawa towaru** | | **Gramatura**  **opakowania** | | **Ilość** | | **Cena**  **jednostkowa** | | **Wartość**  **Brutto** | |
| 21. | | | **Musztarda stołowa (200g)** | | **Szt.** | | 18 | |  | |  | |
| 22. | | | **Ketchup Łagodny 470g Pudliszki** | | **Szt.** | | 19 | |  | |  | |
| 23. | | | **Makaron nitki (400g) Lubella** | | **Szt.** | | 40 | |  | |  | |
| 24. | | | **Makaron świderki (400g) Lubella** | | **Szt.** | | 160 | |  | |  | |
| 25. | | | **Makaron łazanki (400g) Łazanki** | | **Szt.** | | 60 | |  | |  | |
| 26. | | | **Kisiel truskawkowy (77g) Winiary** | | **Szt.** | | 170 | |  | |  | |
| 27. | | | **Bułka tarta (500g)** | | **Szt.** | | 60 | |  | |  | |
| 28. | | | **Pomidory w puszce (500g)** | | **Szt.** | | 90 | |  | |  | |
| 29. | | | **Koncentrat pomidorowy Pudliszki – (200g)** | | **Szt.** | | 80 | |  | |  | |
| 30. | | | **Chleb słonecznikowy(500g)** | | **Szt.** | | 140 | |  | |  | |
| 31. | | | **Makaron ryżowy (250g) Czaniec** | | **Szt.** | | 10 | |  | |  | |
| 32. | | | **Makaron tarte ciasto (250g) Czaniec** | | **Szt.** | | 70 | |  | |  | |
| 33. | | | **Chleb zwykły(800)** | | **Szt.** | | 400 | |  | |  | |
| 34. | | | **Chleb graham( 450g)** | | **Szt.** | | 60 | |  | |  | |
| 35. | | | **Bułka kajzerka** | | **Szt.** | | 800 | |  | |  | |
| 36. | | | **Weka** | | **Szt.** | | 310 | |  | |  | |
| 37. | | | **Chrupki kukurydziane- pałeczki** | | **Szt.** | | 70 | |  | |  | |
| 38. | | | **Ciastko biszkoptowe (250g)** | | **Szt.** | | 40 | |  | |  | |
| 39. | | | **Wafle nadziewane** | | **Kg.** | | 15 | |  | |  | |
| 40. | | | **Ciastka owsiane** | | **Kg** | | 4 | |  | |  | |
| 41. | | | **Oliwa z oliwek (0,5)** | | **Szt.** | | 2 | |  | |  | |
| 42. | | | **Rodzynki(100g)** | | **Szt.** | | 20 | |  | |  | |
| 43. | | | **Słonecznik 100g** | | **Szt.** | | 15 | |  | |  | |
| 44. | | | **Kawa Inka zbożowa** | | **Szt.** | | 30 | |  | |  | |
| 45. | | | **Oregano** | | **Szt.** | | 20 | |  | |  | |
| 46. | | | **Majeranek (8g)** | | **Szt.** | | 30 | |  | |  | |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | | **Gramatura**  **opakowania** | | **Ilość** | | **Cena**  **jednostkowa** | | **Wartość**  **brutto** | |
| 47. | **Cynamon(15g)** | | **Szt.** | | 17 | |  | |  | |
| 48. | **Czekolada gorzka zawart. Kako min.64% (100g)** | | **Szt.** | | 35 | |  | |  | |
| 49. | Bazylia(10g) | | **Szt.** | | 10 | |  | |  | |
| 50. | **Majonez kielecki (310g)** | | **Szt.** | | 20 | |  | |  | |
| 51. | **Cukier waniliowy** | | **Szt.** | | 55 | |  | |  | |
| 52. | **Herbata czarna ekspres (100 szt.)** | | **Szt.** | | 8 | |  | |  | |
| 53. | **Herbata owocowa(40g)** | | **Szt.** | | 30 | |  | |  | |
| 54. | **Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia** | | **Szt.** | | 120 | |  | |  | |
| 55. | **Herbatniki 400g** | | **Szt.** | | 35 | |  | |  | |
| 56. | **Rogal maślany** | | **Szt.** | | 450 | |  | |  | |
| 57. | **Imbir(20g)** | | **Szt.** | | 15 | |  | |  | |
| 58. | **Pestki dyni 100g** | | **Szt.** | | 15 | |  | |  | |
| 59. | **Ocet jabłkowy 500ml.** | | **Szt.** | | 3 | |  | |  | |
| 60. | **Czosnek suszony** | | **Szt.** | | 60 | |  | |  | |
| 61**.** | **Chrzan w słoiku 370g** | | **Szt.** | | 4 | |  | |  | |
| 62. | **Orzechy włoskie 100g** | | **Szt.** | | 10 | |  | |  | |
| 63. | **Tuńczyk w sosie wł. kawałki** | | **Szt.** | | 25 | |  | |  | |
| **64.** | **Pasztet z drobiu** | | **Szt.** | | 95 | |  | |  | |
| **65.** | **Płatki owsiane (500g)** | | **Szt.** | | 10 | |  | |  | |
| **66.** | **Filet śledziowy w pomidorach(170g)** | | **Szt.** | | 40 | |  | |  | |
| **67.** | **Przyprawa curry** | | **Szt.** | | 3 | |  | |  | |
| **68.** | **Cukierki czekoladowe** | | **Kg.** | | 3 | |  | |  | |
| **69.** | **Sok jabłkowy (200g)** | | **Szt.** | | 75 | |  | |  | |
| **70.** | **Tymianek** | | **Szt.** | | 5 | |  | |  | |
| **71.** | **Woda źródlana (5L)** | | **Szt.** | | 280 | |  | |  | |
| **72.** | **Zioła prowansalskie** | | **Szt.** | | 25 | |  | |  | |
| **73.** | **Żurawina suszona(100g)** | | **Szt.** | | 10 | |  | |  | |
| **74.** | **Płatki kukurydziane LUBELLA 1000g** | | **Szt.** | | 25 | |  | |  | |
| **75.** | **Wafle ryżowe** | | **Szt.** | | 30 | |  | |  | |
| **76.** | **Morela(100g)** | | **Szt.** | | 15 | |  | |  | |
| **77.** | **Proszek do pieczenia** | | **Szt.** | | 15 | |  | |  | |
| **78.** | **Bułka pszenna** | | **Szt.** | | 600 | |  | |  | |
| **79.** | **Papryka czerwona ostra** | | **Szt.** | | 15 | |  | |  | |
| **80.** | **Soczewica czerwona** | | **Kg** | | 10 | |  | |  | |
| **81.** | **Ciecierzyca** | | **Kg** | | 10 | |  | |  | |
| **82.** | **Kasza jaglana** | | **Kg** | | 5 | |  | |  | |
| **83.** | **Drożdżówka** | | **Szt.** | | **70** | |  | |  | |
| **84.** | **Pączki** | | **Szt.** | | **70** | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |

Załącznik nr 1 / część 2

**Formularz cenowy**

**Dostawa produktów żywnościowych do Miejskiego Przedszkola nr 17**

**w Oświęcimiu przy ul. Orłowskiego 102**

**Część 2 – Dostawa – mrożonki**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | **Gramatura**  **opakowania** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa** | **Wartość**  **Brutto** |
| 1 | **Malina mrożona** | **Kg.** | 10 |  |  |
| 2. | **Marchewka mrożona** | **Kg.** | 25 |  |  |
| 3. | **Brokuł mrożony** | **Kg.** | 24 |  |  |
| 4. | **Kalafior mrożony** | **Kg.** | 32 |  |  |
| 5. | **Truskawki mrożone** | **Kg.** | 30 |  |  |
| 6. | **Fasolka mrożona** | **Kg.** | 30 |  |  |
| 7. | **Groszek zielony mrożony** | **Kg.** | 20 |  |  |
| 8. | **Szpinak mrożony** | **Kg.** | 18 |  |  |
| 9. | **Mango mrożone** | **Kg** | 5 |  |  |
| 10. | **Mrożonka kompot** | **Kg.** | 200 |  |  |
| 11. | **Włoszczyzna** | **Kg.** | 60 |  |  |
| 12. | **Dynia mrożona** | **Kg.** | 5 |  |  |
| 13. | **Filet rybny miruna** | **Kg.** | 100 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Załącznik nr 1 / część 3

**Formularz cenowy**

**Dostawa produktów żywnościowych do Miejskiego Przedszkola nr 17**

**w Oświęcimiu przy ul. orłowskiego 102**

**Część 3 – Dostawa – warzywa-owoce**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | **Gramatura**  **opakowania** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa** | **Wartość**  **brutto** |
| 1. | **Marchewka** | **Kg.** | 290 |  |  |
| 2. | **Kapusta kiszona** | **Kg.** | 100 |  |  |
| 3. | **Pomarańcza** | **Kg.** | 10 |  |  |
| 4. | **Mandarynka** | **Kg.** | 30 |  |  |
| 5. | **Ogórek kiszony** | **Kg** | 70 |  |  |
| 6. | **Buraki czerwone** | **Kg.** | 120 |  |  |
| 7. | **Kapusta czerwona** | **Szt.** | 20 |  |  |
| 8. | **Kapusta biała** | **Szt.** | 40 |  |  |
| 9. | **Kapusta włoska** | **Szt.** | 5 |  |  |
| 10. | **Pieczarki** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 11. | **Kapusta pekińska** | **Szt.** | 10 |  |  |
| 12. | **Papryka czerwona** | **Kg.** | 33 |  |  |
| 13. | **Groch łuskany** | **Kg** | 20 |  |  |
| 14. | **Gruszka** | **Kg.** | 80 |  |  |
| 15 | **Ziemniaki** | **Kg** | 1500 |  |  |
| 16. | **Jabłka** | **Kg** | 450 |  |  |
| 17. | **Banan** | **Kg** | 220 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | **Gramatura**  **opakowania** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa** | **Wartość**  **brutto** |
| 18. | **Śliwka** | **Kg.** | 12 |  |  |
| 19. | **Winogron** | **Kg.** | 18 |  |  |
| 20. | **Kiwi** | **Kg.** | 5 |  |  |
| 21. | **Truskawka** | **Kg.** | 30 |  |  |
| 22. | **Pomidor** | **Kg.** | 70 |  |  |
| 23. | **Ogórek zielony** | **Kg.** | 130 |  |  |
| 24. | **Sałata zielona** | **Szt.** | 70 |  |  |
| 25. | **Rzodkiewka** | **Szt.** | 60 |  |  |
| 26. | **Pietruszka korzeń** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 27. | **Seler** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 28. | **Por** | **Szt.** | 20 |  |  |
| 29. | **Pietruszka zielona** | **Szt.** | 200 |  |  |
| 30. | **Koperek** | **Szt.** | 45 |  |  |
| 31. | **Szczypiorek** | **Szt.** | 170 |  |  |
| 32. | **Arbuz** | **Kg.** | 40 |  |  |
| 33. | **Brzoskwinia** | **Kg.** | 20 |  |  |
| 34. | **Cebula** | **Kg.** | 150 |  |  |
| 35. | **Cytryna** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 36. | **Czereśnie** | **Kg.** | 2 |  |  |
| 37. | **Czosnek** | **Szt.** | 65 |  |  |
| 38. | **Kalafior** | **Szt.** | 5 |  |  |
| 39. | **Żur** | **Szt.** | 46 |  |  |
| 40. | **Morela** | **Kg.** | 15 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Załącznik nr 1 / część 4

**Formularz cenowy**

**Dostawa produktów żywnościowych do Miejskiego Przedszkola nr 17**

**w Oświęcimiu przy ul. Orłowskiego 102**

**Część 4 – Dostawa – nabiał**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | **Gramatura**  **opakowania** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa** | **Wartość**  **brutto** |
| 1. | **Mleko 2%(karton 1L UHT) Łaciate** | **Szt.** | 1700 |  |  |
| 2. | **Śmietana 18%** | **Szt.** | 85 |  |  |
| 3. | **Jogurt naturalny 370g Zott** | **Szt.** | 350 |  |  |
| 4. | **Serek naturalny Bieluch** | **Szt.** | 70 |  |  |
| 5. | **Ser żółty gouda** | **Kg.** | 40 |  |  |
| 6. | **Śmietana 30% Łaciata – karton 0,5 l** | **Szt.** | 10 |  |  |
| 7. | **Ser biały krajanka półtłusty** | **Kg.** | 100 |  |  |
| 8. | **Masło extra 82%**  **(200 g)** | **Szt.** | 750 |  |  |
| 9. | **Drożdże 100g** | **Szt.** | 70 |  |  |
| 10. | **Śmietana 18%(karton 0,5L)** | **Szt.** | 180 |  |  |
| 11. | **Serki topione 100g naturalne** | **Szt.** | 85 |  |  |
| 12. | **Jajka L** | **Szt.** | 2800 |  |  |
| 13. | **Śmietana 36%(karton 0,5L)** | **Szt.** | 5 |  |  |
| 14. | **Maślanka Mrągowska(1L)** | **Szt.** | 10 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Załącznik nr 1 / część 5

**Formularz cenowy**

**Dostawa produktów żywnościowych do Miejskiego Przedszkola nr 17**

**w Oświęcimiu przy ul. Orłowskiego 102**

**Część 5 – Dostawa – mięso wędliny**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis nawa towaru** | **Gramatura**  **opakowania** | **Ilość** | **Cena**  **jednostkowa** | **Wartość**  **brutto** |
| 1. | **Mięso wieprzowe szynka** | **Kg.** | 280 |  |  |
| 2. | **Filet z indyka** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 3. | **Kurczak** | **Kg.** | 70 |  |  |
| 4. | **Filet z kurczaka** | **Kg.** | 120 |  |  |
| 5. | **Porcja rosołowa z kurczaka** | **Kg.** | 180 |  |  |
| 6. | **Wędlina cienka podwawelska min. 80% mięsa** | **Kg.** | 50 |  |  |
| 7. | **Polędwica drobiowa min. 80% mięsa** | **Kg.** | 45 |  |  |
| 8. | **Parówki z szynki Tarczyński 80% mięsa** | **Kg.** | 50 |  |  |
| 9. | **Udka z kurczaka** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 10. | **Porcja rosołowa indyk** | **Kg.** | 25 |  |  |
| 11. | **Udziec z indyka** | **Kg.** | 15 |  |  |
| 12. | **Makrela wędzona** | **Kg.** | 5 |  |  |
| 13. | **Pałki z kurczaka** | **Kg.** | 50 |  |  |
| 14. | **Szynka wieprzowa wiejska 80% mięsa** | **Kg.** | 10 |  |  |
| 15. | **Schab wieprzowy** | **Kg.** | 16 |  |  |
| 16. | **Antrykot** | **kg** | 5 |  |  |
| 17. | **Rozbrat** | **Kg** | 5 |  |  |
| 18. | **Mięso pieczeniowe wołowe** | **Kg** | 15 |  |  |
| 19. | **Cielęcina pieczeń** | **Kg** | 5 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Załącznik nr 2

**FORMULARZ OFERTOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Nazwa, Adres, Telefon**  **Fax Wykonawcy** |  |
| **2. Przedmiot oferty** |  |
| **3. Cena ofertowa brutto** | Cyfrowo  ………………………………………………………..  Słownie: ………………………………………………  ……………………………………………………….. |
| **4. Wymagany termin wykonania przedmiotu zamówienia** | **Od 02.02.2024 do 31.12.2024 r.** |
| **5. Okres rękojmi** | 24 miesiące na warunkach i zasadach określonych przepisami K.c. |
| 6. Warunki płatności | Faktura płatna w terminie do 14 dni od dostarczenia faktury do Zamawiającego |
| **7. Nazwa wykonawcy** |  |
| **8. Numer konta wykonawcy** |  |
| **9. NIP** |  |
| **10. REGON** |  |
| **11. Data sporządzenia oferty** |  |