................................... Załącznik Nr 6 /pieczęć wykonawcy/ do zapytania o cenę

**Formularz cenowy**

Dostawa wędlin do **Przedszkola Publicznego im. Kornela Makuszyńskiego w Szczecinku**

**I. Zamawiający**

**Przedszkole Publiczne im. Kornela Makuszyńskiego w Szczecinku, ul. Ks. Elżbiety 2,
78-400 Szczecinek**

1. **Wykonawca**

|  |
| --- |
| Dane: |
| Nazwa firmy:  |  |
| Adres firmy: |  |
| NIP: |  | e-mail: |  |
| Nr Tel. |  | Nr faksu: |  |

W odpowiedzi na zapytanie cenowe pn: „Na dostawę wędlin” **Przedszkole Publiczne
im. Kornela Makuszyńskiego w Szczecinku, ul. Ks. Elżbiety 2, 78-400 Szczecinek**

1. Oferuję za przedmiot zamówienia następującą cenę:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p** | **Nazwa Towaru** | Nazwa towaru proponowana przez dostawcę | **J/m** | **Ilość**  | **Cena za 1 kg cena netto** | **Cena za 1 kg cena brutto** |
| 1. | Polędwica z indyka |  | Kg | 40 |  |  |
| 2. | Szynka drobiowa |  | Kg | 45 |  |  |
| 3. | Kiełbasa drobiowa z piersi |  | Kg | 30 |  |  |
| 4. | Filet wędzony z indyka |  | Kg | 30 |  |  |
| 5. | Kiełbasa śląska |  | Kg | 230 |  |  |
| 6. | Kiełbasa krakowska sucha |  | Kg | 50 |  |  |
| 7. | Schab pieczony  |  | kg | 40 |  |  |
| 8 | Szynka wieprzowa |  | kg | 40 |  |  |
| 9.  | Pasztet drobiowy w foremce |  | Kg | 85 |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |

Uwaga: Ilość podana może ulec zmianie.

* **zawartość mięsa w wyrobie gotowym nie może być poniżej 85%**

**Uwaga:.** Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone  przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 65 z późn. zm.), oraz aktów wykonawczych do ustawy.

Dostawa mięsa, przetworów mięsnych i drobiu odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa i przetworów mięsnych zależy od potrzeb.

Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu spełniający warunki higienicznego przewozu artykułów spożywczych.

Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.

Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności do spożycia, minimum 2/3 gwarantowanego przez producenta terminu ważności, odpowiednio oznakowanych

Wykonawca dostarczy produkty w nienaruszonych fabrycznie opakowaniach, oraz odpowiednie atesty, HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne), dotyczące produktów, dostarczane przy każdej dostawie, a ponadto produkty przetworzone spełniały warunek związany z Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.

Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia towarów odbiegających od obowiązujących norm.

Wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru odbywa się na koszt Wykonawcy.