

**ZAPROSZENIE
DO ZŁOŻENIA OFERTY**

w postępowaniu o wartości poniżej 130 tys. zł.

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu działając, jako zamawiający, zaprasza do złożenia oferty w formie pisemnej lub elektronicznej na dostawę:

Dostawa mięsa z kurczaka

I: ZAMAWIAJĄCY

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU-

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu

Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99; 78-600 Wałcz

KRS 0000374033, REGON 142733356-00028, NIP 7010273950

II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Dostawa mięsa z kurczaka

II.1.1) Rodzaj zamówienia: dostawa.

II.1.2) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Zakres zamówienia obejmuje dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją stanowiącą **załączniki nr 2**.

II.1.3) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA: dostawa od dnia 06.07.2021 do 31.07.2021 r.

III: TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV: KRYTERIA OCENY OFERT

Najniższa cena – wartość procentowa kryterium = 100%

V: INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Adres strony internetowej, na której jest dostępna dokumentacja dotyczące przedmiotowego zamówienia: <http://bip.cos.pl/48/walcz>

VIII: Termin składania ofert: **05.07.2021**

IX: Termin związania ofertą: 12 miesięcy.

X: Wszelkie pytania oraz oferty opracowane na podstawie formularza ofertowego (stanowiącego **załącznik nr 1**), proszę kierować **wyłącznie w formie pisemnej** za pośrednictwem drogi elektronicznej na adres e-mail: ilona.czapczynska@cos.pl

Oferty przesłane w postaci elektronicznej w formie plików PDF, proszę kierować na adres e-mail: przetargi.walcz@cos.pl.

Oferty składane pisemnie należy opakować w kopertę, zaadresować na adres zamawiającego i opisać: „Dostawa mięsa z kurczaka”

XI: Szczegółowy zakres zamówienia zawarty został w załączonym opisie przedmiotu zamówienia – stanowiącym **załączniki nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

XII: Oferta powinna zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji wykonawcy.

XIII: **Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z wybranym Wykonawcą oraz do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie jego trwania bez podawania uzasadnienia przed i po terminie otwarcia ofert, a także po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej.**

DYREKTOR
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu
Zdzisław Ryder

FORMULARZ OFERTOWY**1. DANE ZAMAWIAJĄCEGO**

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu, Al.
Zdobyców Wału Pomorskiego 99; 78-600 Wałcz, numer KRS: 0000374033;

2. DANE OFERENTA

Nazwa Wykonawcy składającego ofertę	
Adres	
Telefon kontaktowy (umożliwiający kontakt bezpośredni)	
Faks	
E-mail	
Nr NIP	
Nr REGON	

3. OFERTA

W odpowiedzi na **zapytanie ofertowe z dnia2021 r. na „: dostawę mięsa z kurczaka”**; oferuję należyte wykonanie zamówienia za łączną cenę:

Cena brutto:
(słownie:)

Cenę netto:
(słownie:)

Cena zawiera podatek VAT(%) tj. kwotę.....
(słownie.....)

Oświadczam, że:

- 1) oferowana cena ryczałtowa oferty brutto zawiera wszystkie koszty związane z pełnym i kompletnym wykonaniem zamówienia oraz zawiera wszystkie podatki i koszty pośrednie;
- 2) zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i czasie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....
Pieczęć i podpis

FORMULARZ

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

Formularz kalkulacyjny

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto (za daną jednostkę miary)	Cena jednostkowa brutto (za daną jednostkę miary)	Wartość (iloczyn ilości i ceny jednostkowej brutto)
2	Filet z kurczaka pojedynczy, cięty ręcznie, schładzany powietrzem z polędwicą, klasa A, bez skóry, świeży o tkance mięśniowej drobno włóknistej, lśniącej, lekko wilgotnej o swoistym zapachu, średnia waga od 200 do 230g..	KG	50	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
9	Kurczak w całości świeży o barwie naturalnej, zapachu swoistym bez zabrudzeń fizycznych i organicznych, maksymalna waga 1 szt – 1,8 kg.	KG	25	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
10	Porcje rosółowe świeże bez zabrudzeń fizycznych i organicznych, swoisty zapach, barwa naturalna.	KG	10	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
11	Skrzydółka z kurczaka, schładzane powietrzem, klasa A, bez kości biodrowej i kręgosłupa, świeże o barwie naturalnej, zapachu swoistym bez zabrudzeń fizycznych i organicznych.	KG	50	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
12	Ramię skrzydółka z kurczaka, schładzane powietrzem, klasa A, bez kości biodrowej i kręgosłupa, świeże o barwie naturalnej, zapachu swoistym bez zabrudzeń fizycznych i organicznych.	KG	25	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
13	Udo z kurczaka, schładzane powietrzem, klasa A, świeże o barwie naturalnej, zapachu swoistym bez zabrudzeń fizycznych i organicznych.	KG	25	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
14	Noga z kurczaka (udko), schładzane powietrzem, klasa A, bez kości biodrowej i kręgosłupa, świeże o barwie naturalnej, zapachu swoistym bez zabrudzeń fizycznych i organicznych.	KG	25	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
15	Pałka z kurczaka (podudzie), schładzane powietrzem, klasa A, świeże o barwie naturalnej, zapachu swoistym bez zabrudzeń fizycznych i organicznych.	KG	25	0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł
Cena oferty (suma wszystkich wierszy ostatniej kolumny)						0,00 zł