

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Miasto Płock - Miejskie Przedszkole Nr 34 im. Kubusia Puchatka i Jego Przyjaciół
z Oddziałami Integracyjnymi w Płocku,
ul. Harcerska 2, 09-410 Płock, Filia: ul. Pocztowa 13
tel. 24 364 83 13

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

(na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy - Prawo Zamówień Publicznych)

Dyrektor Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku zaprasza Państwa do złożenia oferty na wykonanie zadania:

Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku - 2018r.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych:

Część I – Mięso i wyroby wędliniarskie wieprzowe i wołowe

Część II – Drób i przetwory drobiowe

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 im. Kubusia Puchatka i Jego Przyjaciół z Oddziałami Integracyjnymi w Płocku w 2018r. Szczegółowy opis i zakres zamówienia został szczegółowo opisany w OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA. Artykuły żywnościowe wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu rodzajowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 1a/1b i 2 do OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

2. Termin realizacji zamówienia:

Od 01 stycznia 2018 roku do dnia 31 grudnia 2018 roku.

3. Dokumenty wymagane, które należy załączyć do oferty:

Zamawiający wymaga, by każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:
Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz cenowy – Załącznik Nr 1a/1b
Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz ofertowy – Załącznik Nr 2

4. Termin i miejsce złożenia propozycji cenowej:

1) Oferty należy złożyć (data wpłynięcia do Zamawiającego) w terminie do dnia 30 listopada 2017r., do godz. 10.00

2) Oferty należy złożyć:

a) w siedzibie Zamawiającego:

Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku – SEKRETARIAT

ul. Harcerska 2, 09-410 Płock

a) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres:

przedszkolekubusia34@gmail.com

5. Na kopercie/w e-mailu należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis:

Część I:

„Propozycja cenowa na wykonanie zadania:

Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów wędliniarskich wieprzowych i wołowych dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku – 2018r.

NIE OTWIERAĆ PRZED 30/11/2017 godz. 10:00”

Część II:

„Propozycja cenowa na wykonanie zadania:

Sukcesywna dostawa drobiu i przetworów drobiowych dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku -- 2018r.

NIE OTWIERAĆ PRZED 30/11/2017 godz. 10:00”

6. Kryterium, którym zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty jest jakość produktu, możliwości logistyczne oraz cena brutto.
7. Otwarcie ofert nastąpi dnia 30 listopada 2017r., o godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego - w Sekretariacie Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku, ul. Harcerska 2
8. Integralną część zaproszenia do złożenia oferty stanowi OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA wraz z Załącznikami nr 1a/1b i 2.
9. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku – 2018r.

10. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej przedszkola



Gmina – Miasto Płock - Miejskie Przedszkole Nr 34 im. Kubusia Puchatka i Jego Przyjaciół
z Oddziałami Integracyjnymi w Płocku,

ul. Harcerska 2, 09-410 Płock, Filia: ul. Poczтовая 13

tel. 24 364 83 13

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Tytuł i zakres zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

*„Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku –
2018 rok”.*

Artykuły żywieniowe wraz z podaniem szacunkowej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu rodzajowo – ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 1a/1b do *OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*.

- 2) Podane ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz wybrania oferty najkorzystniejszej, tzn. że nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, iż w wyniku ww. zmian nie zostanie przekroczona wartość umowy.
- 3) Strony nie przewidują waloryzacji cen produktów zawartych w ofercie Wykonawcy w trakcie realizacji.
- 4) Artykuły żywieniowe powinny być dostarczane do Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku sukcesywnie, w miarę zgłaszanych potrzeb, z wyłączeniem przerw działalności placówki związanych z organizacją roku szkolnego.
- 5) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert przez oferentów, którzy przy zamówieniu wymagają przekroczenia tzw. minimum logistycznego.

- 6) Dostawy realizowane będą na podstawie bieżących zamówień składanych przez uprawnionego pracownika Zamawiającego za pomocą faksu, pocztą elektroniczną lub telefonicznie, dokonywanych z minimum jednodniowym wyprzedzeniem, od poniedziałku do piątku.
- 7) Wykonawca dostarczy zamówioną partię dostaw każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 7:30.
- 8) Wykonawca dostarczy każdą zamówioną partię towarów na własny koszt, środkiem transportu wymaganym dla rodzaju dostarczonych towarów żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do rozładowania i wniesienia towarów do wskazanych przez pracownika Przedszkola pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Harcerskiej 2, 09-410 Płock.
- 10) Artykuły żywieniowe muszą być dobrej jakości, świeże, nieuszkodzone, z odpowiednim terminem przydatności, z odpowiednimi wymaganymi zaświadczeniami.
- 11) Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z 2015., poz. 594, z późn. zm.); ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz.678 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi na podstawie tych ustaw.
- 12) Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z 2015., poz. 594, z późn. zm.); ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz.678 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi na podstawie tych ustaw.
- 13) Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych



przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

- 14) Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.
- 15) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy.
- 16) Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29). Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz tabela wartości odżywczej.
- 17) Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego użyczenia skrzynek przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 18) Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
- 19) Zamawiający może dokonać zmiany w asortymencie określonej w pakietach.
- 20) Dostarczane produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie.
- 21) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym

zakresie i na własny koszt w **terminie nie dłuższym niż do godz. 10:30 w dniu dostawy.**

- 22) Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony dostawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Potrójna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
- 23) Oferowaną wartość brutto należy skalkulować tak, aby zawierała w sobie cenę netto, koszty transportu, koszty dostawy oraz obowiązujący podatek VAT.
- 24) Niedostarczenie zamówionych produktów w uzgodnionym terminie lub odmowa dostawy zostanie udokumentowana notatką służbową. Powyższe incydenty sumują się z opisanymi w pkt. 20 – trzykrotne powtórzenie opisanych incydentów skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy
- 25) Kryterium, którym Zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty jest jakość produktu, możliwości logistyczne oraz cena brutto.

2. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonanie zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie od 01.01.2018 r. do 31.12.2018 r., zgodnie z zawartą umową, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego telefonicznie bądź za pośrednictwem poczty elektronicznej.

3. WARUNKI PŁATNOŚCI

Wymagany termin płatności wynosi 14 dni od dnia dostarczenia do siedziby Odbiorcy prawidłowo wystawionej faktury VAT. Płatność nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.

Załącznik Nr 1a – Formularz cenowy

| NAZWA PRODUKTU | Jedn. miary | Ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość netto | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Stawka VAT |
|---|-------------|-------|------------------------|---------------|-------------------------|----------------|------------|
| WOLOWINA EXTRA zrazówka, ligawa, bez kości, tłuszczu, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa ciemnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, świeże nie rozmrażane | kg | 120 | | | | | |
| WIEPRZOWINA – POŁĘDWICZKI extra, odłuszczone | kg | 15 | | | | | |
| WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g | kg | 220 | | | | | |
| WIEPRZOWINA – KARKÓWKA extra, bez kości, tłuszczu, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa ciemnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, świeże nie rozmrażane | kg | 410 | | | | | |
| WIEPRZOWINA - ŁOPATKA bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1000-1500g | kg | 380 | | | | | |
| KIELBASA BIAŁA surowa, ekstra, mięso wieprzowe min. 70% | kg | 46 | | | | | |
| KIELBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA/TORUŃSKA na przekroju składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, dobrze związane, konsystencja ścisła, mięso wieprzowe min. 84% | kg | 131 | | | | | |
| WĘDLINA - KIELBASA GRUBA PARZONA podsuszana kielbasa z dużych kawałków szynki wieprzowych, mięso wieprzowe min. 97%, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony | kg | 29 | | | | | |
| WĘDLINA - KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA osłonka dobrze przylegająca, składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, mięso wieprzowe min. 70% | kg | 38 | | | | | |
| WĘDLINA - POŁĘDWICA SOPOCKA mięso wieprzowe min. 70%, wędzona, parzona | kg | 10 | | | | | |

Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku – 2018r.

| | | | | | | | |
|---|----|-----|--|--|--|--|--|
| WĘDLINA – SZYNKA SZLACHETNA produkt wieprzowy min. 70%, wędzony, parzony | kg | 16 | | | | | |
| WĘDLINA – SZYNKA produkt całomięśniowy z peklowanego metodą tradycyjną anatomicznego mięśnia szynki wieprzowej umieszczonej w siatce. Produkt poddany obróbce termicznej wędzenia tradycyjnego, mięso wieprzowe min. 90%, wędzona, parzona | kg | 50 | | | | | |
| WĘDLINA – SZYNKA BIAŁA wyrób wieprzowy, parzona, szynka wieprzowa min. 91% | kg | 15 | | | | | |
| WĘDLINA – SZYNKA STAROPOLSKA wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 81% | kg | 60 | | | | | |
| WĘDLINA – WĘDZONKA z połączonych kawałków mięsa, wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 82% | kg | 60 | | | | | |
| WĘDLINA – KIELBASA ZYWIECKA SUCHA osłonka dobrze przylegająca, składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, mięso wieprzowe min. 70% | kg | 46 | | | | | |
| WĘDLINA – SCHIAB PIECZONY wieprzowy, bez dodatku konserwantów, glutaminianu sodu i fosforanów, min. 117g mięsa na 100 g produktu | kg | 68 | | | | | |
| WĘDLINA – SZYNKA PIECZONA bez dodatku konserwantów, glutaminianu sodu, fosforanów. Min. ilość 117g na 100g produktu. | kg | 20 | | | | | |
| PAROWKA z szynki, bez dodatku fosforanów, 93% mięsa z szynki wieprzowej, hermetycznie zapakowane | kg | 219 | | | | | |
| KABANOS wyprodukowany ze 175g mięsa wieprzowego na 100g produktu, osłonka z jelita baraniego | kg | 19 | | | | | |

ŁĄCZNA CENA NETTO ZA I CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -

.....(słownie:.....)


ŁĄCZNA CENA BRUTTO ZA I CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -

.....(słownie:.....)

(wszystkie pozycje zsumowane razem)

.....
miejsowość, data

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy

DYREKTOR
Miejskiego Przedszkola nr 34
im. Kubusia Puchatka i jego Przyjaciół

mgr Danuta Komosa

Załącznik Nr 1b – Formularz cenowy

| NAZWA PRODUKTU | Jedn. miary | Ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość netto | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto | Stawka VAT |
|---|-------------|-------|------------------------|---------------|-------------------------|----------------|------------|
| 1 INDYK - FILET Z INDYKA mięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrząstki; mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte; barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego; przedział wagowy 1000-1500g. | kg | 23 | | | | | |
| 2 KURCZAK - FILET Z KURCZAKA mięso bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrząstki. Mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte, barwa mięśni jasnorożowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, pojedyncze w przedziale wagowym 300-400g | kg | 400 | | | | | |
| 3 KURCZAK ŚWIEŻY wypatroszony, w całości, nie rozmrażany, 1500-2000g | kg | 235 | | | | | |
| 4 DRÓB – WĄTROBA DROBIOWA | kg | 5 | | | | | |
| 5 WĘDLINA – FILET Z INDYKA filet indycki min. 73%, wędzony, parzony, produkt całonięśniowy | kg | 36 | | | | | |
| 6 WĘDLINA – SZYNKA TYPU DELIKATESOWA Z FILETA KURCZAKA filet z kurczaka min. 89%, wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, grubo rozdrobniona, parzona | kg | 18 | | | | | |
| 7 WĘDLINA – TYPU KURCZAK GOTOWANY wyrób parzony, wyprodukowany wyłącznie z mięsa kurcząt, zawartość mięsa min. 84% | kg | 90 | | | | | |
| 8 KABANOS DROBIOWY mięso drobiowe z dodatkiem wieprzowiny, średnio rozdrobnione, wędzone, pieczone, suszone, min. 130 g mięsa w 100 g produktu | Kg | 76 | | | | | |
| 9 WĘDLINA – KIELBASA TYPU KRAKOWSKA mięso drobiowe min. 90%, wyrób grubo rozdrobniony, wędzony, parzony | kg | 18 | | | | | |

ŁĄCZNA CENA NETTO ZA II CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -

.....(słownie:.....)

ŁĄCZNA CENA BRUTTO ZA II CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -

.....(słownie:.....)

(wszystkie pozycje zsumowane razem)

.....
miejscowość, data

.....
Dyrektor
Miejskiego Przedszkola nr 34
ul. Kubusia Puchatka 1, 24-100 Przyjaciół
.....
mgr Danuta Kowalska

(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Nazwa Wykonawcy:

Adres wykonawcy:

REGON NIP

TEL FAX

e-mail:

OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty na "Sukcesywną dostawę mięs i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku- 2018 rok" oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w *OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA* za niżej wymienioną cenę:

Część I:

za cenę netto PLN (słownie:.....)

za cenę brutto PLN (słownie:.....)

Część II:

za cenę netto PLN (słownie:.....)

za cenę brutto PLN (słownie:.....)

zgodnie z formularzem asortymentowo-cenowym – Załącznik nr 1a/1b do *OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*.

1. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia na który składamy ofertę zobowiązujemy się realizować sukcesywnie od dnia 01 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018r., zgodnie z zawartą umową na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego.
2. Oświadczamy, że towary będące przedmiotem niniejszej oferty odpowiadają warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, polskimi normami, prawem żywnościowym wraz z obowiązującymi zasadami GMP i GHP oraz systemem HACCP.
3. Gwarantujemy niezmiennosc ofertowanych cen przez cały okres realizacji umowy.
4. Wyrażamy zgodę na płatność faktur w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, każdorazowo po dostarczonej partii towarów,
5. Zobowiązujemy się do dostawy przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego od daty otrzymania zamówienia przesłanego za pośrednictwem telefonu lub drogą elektroniczną przez zamawiającego.
6. Zobowiązujemy się do realizacji dostawy do pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Harcerskiej 2, Płock, wg specyfikacji asortymentowej dostaw.
7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z *OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA* i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
8. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania oferty.
9. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się oraz akceptujemy postanowienia wzoru umowy i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty, do jej zawarcia w miejscu oraz terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
10. Oferta wraz z załącznikami zawiera łącznie kolejno zapisanych i ponumerowanych stron.

....., dnia

Podpis osoby umocowanej do reprezentowania Wykonawcy/ Wykonawców

Dyrektor
Miejskiego Przedszkola Nr 34
ul. Kubusia Puchatka 2, Płock
[podpis i pieczęćka imienna i czytelny podpis]
Przyjaciół