

00 Sokołów Małopolski, dnia 03.08.2017 r.

Zespół Szkół im. Jana Pawła II

36 – 050 Sokołów Małopolski

Tel./ fax. : 17 77 29 039

e-mail: zsjp2sokolowmlp@wp.pl

Dot.: zamówienia w trybie zapytania o cenę

**Zaproszenie do składania ofert
na zapytanie cenowe nr 4/2017**

W imieniu Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Sokołowie Małopolskim („Zamawiającego”) zapraszam do złożenia oferty w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania o cenę na **Dostawę artykułów spożywczych-grupa produktów: mieso, wędliny** na potrzeby stołówek Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w **Sokołowie Małopolskim od dnia 01.09.2017r. do dnia 14.08.2018r.**

Zamawiający informuje jednocześnie, że Zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić po złożeniu oferty z zastrzeżeniem art. 91 ust 5 i 6. Negocjacje ceny nie będą prowadzone

Oferty należy składać osobiście lub drogą pocztową w sekretariacie Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Sokołowie Małopolskim, 36-050 Sokołów Małopolski, ul. Lubelska 41. Termin składania ofert upływa w dniu **16.08.2017r. o godz. 10:00**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16.08.2017r. o godz.10:30** w siedzibie Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Sokołowie Małopolskim, 36-050 Sokołów Małopolski, ul. Lubelska 41 pok. nr 106. Oferty będą otwierane w kolejności składania

Dyrekcja Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Sokołowie Małopolskim informuje, że formularz cenowy i wzór umowy do zapytań cenowych jest do pobrania na stronie internetowej Zespołu Szkół tj. www.zsjp2sokolowmlp.pl

Zamawiający

Załącznik:

1) Formularz cenowy

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 1

FORMULARZ CENOWY

Grupa produktów: mięso, wędliny,

Lp.	Nazwa	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto	Wpisać nazwę handlową oferowanego towaru
1.	Filet drobiowy surowy	kg	470						
2.	Filet z indyka surowy	kg	120						
3.	Kiełbasa półsucha wieprzowa	kg	20						
4.	Kiełbasa kminkowa	kg	25						
5.	Kiełbasa podwawelska	kg	65						
6.	Kiełbasa szynkowa	kg	25						

7.	Kiełbasa wiejska pieczona (E „0-średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Zużycie min 120g mięsa na 100g gotowego wyrobu)	kg	180						
8.	Kiełbasa zwyczajna extra	kg	150						
9.	Kości wieprzowe pokrzepkowe porąbane	kg	410						
10.	Mięso szynkowe b/k bez nastrzykiwania	kg	210						
11.	Mięso mielone bez soli i przypraw (opakowanie – pojemnik)	kg	950						
12.	Mięso karkówka b/k bez nastrzykiwania	kg	210						
13.	Mięso łopatkowe b/k bez nastrzykiwania	kg	100						
14.	Mięso schab b/k bez nastrzykiwania	kg	470						
15.	Mięso żeberka porąbane	kg	95						
16.	Pieczeń rzymska (produkt w foremce aluminiowej)	kg	65						
17.	Poładwica sopocka	kg	50						

	(schab wędzony w siatce)								
18.	Szynka wieprzowa konserwowa (nie mielona)	kg	65						
19.	Szynka wieprzowa w siatce	kg	55						
20.	Udziec drobiowy (górną część udka)	kg	600						
21.	Wątróbka drobiowa	kg	45						
22.	Kiełbasa sucha drobiowa (E „0”100%drobiowa, zużycie min 120g mięsa na 100g produktu gotowego)	kg	50						
23.	Szynka swojska(E „0”zużycie min 115g mięsa na 100g produktu gotowego)	kg	60						
24.	Szynka laurowa	kg	50						
25.	Parówki drobiowe lub cielęce w cienkim jelicie	kg	60						
26.	Pasztet pieczony domowy (E”0” bez konserwantów, produkt w foremce aluminiowej)	kg	45						
27.	Kiełbasa krakowska	kg	65						

	sucha wieprzowa								
Razem:									

.....
miejsowość, data

.....
podpis Wykonawcy