

00 Sokołów Małopolski, dnia 08.08.2018 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 4/2018**

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: mięso, wędliny** na potrzeby stołówek Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w **Sokołowie Małopolskim od dnia 03.09.2018r. do dnia 14.08.2019r.**

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 **17.08.2018r. o godz. 10:00**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **17.08.2018r. 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)

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	460						
2.	Filet z indyka surowy	kg	30						
3.	Kiełbasa kminkowa	kg	25						
4.	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa	kg	40						
5.	Kiełbasa podwawelska	kg	80						
6.	Kiełbasa półsucha wieprzowa	kg	25						
7.	Kiełbasa sucha drobiowa (E „0”100%drobiowa, zużycie min 120g mięsa na 100g produktu gotowego)	kg	55						

8.	Kiełbasa szynkowa	kg	20						
9.	Kiełbasa wiejska pieczona (E „0-średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Zużycie min 120g mięsa na 100g gotowego wyrobu)	kg	165						
10.	Kiełbasa zwyczajna extra	kg	200						
11.	Kości wieprzowe pokrzepowe porąbane	kg	450						
12.	Mięso karkówka b/k bez nastrzykiwania	kg	230						
13.	Mięso łopatkowe b/k bez nastrzykiwania	kg	100						
14.	Mięso mielone bez soli i przypraw (opakowanie – pojemnik)	kg	1050						
15.	Mięso schab b/k bez nastrzykiwania	kg	500						
16.	Mięso szynkowe b/k bez nastrzykiwania	kg	270						
17.	Mięso żeberka porąbane lub pocięte	kg	115						
18.	Parówki drobiowe lub cielęce w cienkim jelicie	kg	100						
19.	Pasztet pieczony domowy (E”0” bez konserwantów, produkt w foremce aluminiowej)	kg	25						
20.	Pieczeń rzymska (produkt w foremce	kg	80						

	aluminiowej)								
21.	Poładwica sopocka (schab wędzony w siatce)	kg	50						
22.	Szynka laurowa	kg	55						
23.	Szynka swojska(E „0” zużycie min 115g mięsa na 100g produktu gotowego)	kg	65						
24.	Szynka wieprzowa konserwowa (nie mielona)	kg	65						
25.	Szynka wieprzowa w siatce	kg	45						
26.	Udziec drobiowy (górną część udka)	kg	600						
27.	Wątróbka drobiowa	kg	45						
Razem:									

.....
miejsowość, data

.....
podpis Wykonawcy