

Sokołów Małopolski, dnia 16.08.2019 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 4/2019**

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 02.09.2019r. do dnia 14.08.2020r.**

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 **23.08.2019r. o godz. 10:00**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **23.08.2019r. 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](http://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	510						
2.	Boczek wędzony	kg	50						
3.	Filet z indyka surowy	kg	30						
4.	Kiełbasa kminkowa	kg	30						
5.	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa	kg	55						
6.	Kiełbasa podwawelska	kg	110						
7.	Kiełbasa półsucha wieprzowa	kg	30						
8.	Kiełbasa sucha drobiowa ( E „0”100%drobiowa, zużycie min 120g mięsa na 100g	kg	55						

	produktu gotowego)								
9.	Kiełbasa wieprz.- drobiowa bez konserwantów zużycie 120g mięsa na 100g produktu	kg	25						
10.	Kiełbasa szynkowa	kg	40						
11.	Kiełbasa wiejska pieczona (E „0-średnio rozdrobiona, wędzona, pieczona. Zużycie min 120g mięsa na 100g gotowego wyrobu)	kg	165						
12.	Kiełbasa zwyczajna extra	kg	250						
13.	Kości wieprzowe pokręptowe porąbane	kg	550						
14.	Surowa karkówka b/k <b>bez nastrzykiwania</b>	kg	230						
15.	Mięso łopatkowe b/k <b>bez nastrzykiwania</b>	kg	120						
16.	Mięso mielone bez soli i przypraw (opakowanie – pojemnik)	kg	1070						
17.	Mięso schab b/k <b>bez nastrzykiwania</b>	kg	500						
18.	Szynka surowa b/k <b>bez nastrzykiwania</b>	kg	330						
19.	Mięso żeberka porąbane lub pocięte	kg	115						
20.	Parówki smakoszki 74% mięsa wieprzowego	kg	90						

21.	Pasztet mięsny pieczony domowy ( „0” bez konserwantów, produkt w foremce aluminiowej)	kg	25						
22.	Pieczeń rzymska typu zając (produkt w foremce aluminiowej)zapiekana, parzona,	kg	90						
23.	Polędwica sopocka (schab wędzony w siatce)	kg	65						
24.	Polędwiczka wieprz. wędzona, przyprawy tylko naturalne, sporządzona ze 125 g na 100g produktu	kg	30						
25.	Szynka laurowa	kg	45						
26.	Szynka swojska( E „0”zużycie min 115g mięsa na 100g produktu gotowego). Mięso z szynki 68%	kg	80						
27.	Szynka wieprzowa konserwowa z bloku formowana z dużych kawałów mięsa, nie mniej niż	kg	90						
28.	Szynka wieprzowa w siatce	kg	45						
29.	Udziec drobiowy (górną część udka)	kg	500						
30.	Wątróbka drobiowa	kg	45						

<b>Razem:</b>				
---------------	--	--	--	--

.....

miejsowość, data

.....

podpis Wykonawcy