

Sokołów Małopolski, dnia 31.07.2020 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 4/2020**

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 01.09.2020r. do dnia 13.08.2021r.**

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 **17.08.2020r. o godz. 10:00**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **17.08.2020r. 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 | 510 | | | | | | |
| 2. | Boczek wędzony | kg | 50 | | | | | | |
| 3. | Filet z indyka surowy | kg | 25 | | | | | | |
| 4. | Filet z indyka wędzony nie mniej niż 90% mięsa | kg | 40 | | | | | | |
| 5. | Kiełbasa kminkowa | kg | 30 | | | | | | |
| 6. | Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa | kg | 55 | | | | | | |
| 7. | Kiełbasa podwawelska | kg | 130 | | | | | | |
| 8. | Kiełbasa półsucha wieprzowa | kg | 35 | | | | | | |
| 9. | Kiełbasa sucha drobiowa (E | kg | 55 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|--|----|------|--|--|--|--|--|--|
| | „0”100%drobiowa, zużycie min 120g mięsa na 100g produktu gotowego) | | | | | | | | |
| 10. | Kiełbasa wieprz.-drobiowa bez konserwantów zużycie 120g mięsa na 100g produktu | kg | 50 | | | | | | |
| 11. | Kiełbasa szynkowa | kg | 40 | | | | | | |
| 12. | Kiełbasa wiejska pieczona (E „0-średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Zużycie min 120g mięsa na 100g gotowego wyrobu) | kg | 165 | | | | | | |
| 13. | Kiełbasa zwyczajna extra | kg | 250 | | | | | | |
| 14. | Kości wieprzowe pokrzepkowe porąbane | kg | 550 | | | | | | |
| 15. | Surowa karkówka b/k bez nastrzykiwania | kg | 230 | | | | | | |
| 16. | Mięso łopatkowe b/k bez nastrzykiwania | kg | 120 | | | | | | |
| 17. | Mięso mielone bez soli i przypraw (opakowanie – pojemnik) | kg | 1070 | | | | | | |
| 18. | Mięso schab b/k bez nastrzykiwania | kg | 500 | | | | | | |
| 19. | Szynka surowa b/k bez nastrzykiwania | kg | 330 | | | | | | |
| 20. | Mięso żeberka porąbane lub pocięte | kg | 270 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|--|----|----|--|--|--|--|--|--|
| 21. | Parówki smakoszki 74% mięsa wieprzowego | kg | 90 | | | | | | |
| 22. | Paszтет mięsny pieczony domowy („E”0” bez konserwantów, produkt w foremce aluminiowej) | kg | 30 | | | | | | |
| 23. | Pieczeń rzymska typu zając (produkt w foremce aluminiowej)zapiekana, parzona, | kg | 90 | | | | | | |
| 24. | Polędwica sopocka (schab wędzony w siatce) | kg | 65 | | | | | | |
| 25. | Polędwiczka wieprz. wędzona, przyprawy tylko naturalne, sporządzona ze 125 g na 100g produktu | kg | 35 | | | | | | |
| 26. | Szynka laurowa | kg | 45 | | | | | | |
| 27. | Szynka swojska(E „0”zużycie min 115g mięsa na 100g produktu gotowego). Mięso z szynki 68% | kg | 80 | | | | | | |
| 28. | Szynka wieprzowa konserwowa z bloku formowana z dużych kawałów mięsa, nie mniej niż 85% mięsa wieprz. | kg | 90 | | | | | | |
| 29. | Szynka wieprzowa w siatce | kg | 45 | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------|---------------------------------------|----|-----|--|--|--|--|--|--|
| 30. | Udziec drobiowy (górná część udka) | kg | 500 | | | | | | |
| 31. | Wątróbká drobiowa | kg | 35 | | | | | | |
| Razem: | | | | | | | | | |

.....

miejscowość, data

.....

podpis Wykonawcy