

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.  
ul. Lubelska 37  
36-050 Sokołów Młp.  
tel. 17 7729009

Sokołów Młp., 19.02.2015r.

## Zapytanie ofertowe nr 1/S/2015

### I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.  
ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp.  
tel. 17 77 29 009  
NIP: 814 125 86 67

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup surowców do zajęć zdrowa żywność w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”

Oferent zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp.

#### 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Nazwa produktów/surowców	j.m	Ilość sztuk
1.	Maślanka karton	l	1
2.	Jogurt	370 g	3
3.	Twaróg półtłusty	300 g	3
4.	Śmietana polska 12%	200 g	1
5.	Ser mozzarella	100 g	5
6.	Ser	100 g	3
7.	Ser pleśniowy	100 g	3
8.	Szynka konserwowa	455 g	1
9.	Konserwa tuńczyk	185 g	1
10.	Orzech włoski	200 g	2
11.	Daktyle suszone	500 g	1
12.	Migdały płatki	150 g	4
13.	Rodzynki	200 g	2
14.	Miód wielokwiatowy	szt	1
15.	Płatki owsiane	0,5 kg	1
16.	Brzoskwinie w syropie	850 g	3
17.	Truskawki	450 g	2
18.	Kiwi	szt	17
19.	Banan	Kg	10
20.	Jabłko	Kg	15,500
21.	Gruszka	Kg	6,200
22.	Cebula czerwona	kg	0,660
23.	Rzodkiewka	szt	1
24.	Szczypiorek	Szt	1

25.	Natka pietruszki	szt	4
26.	Pomidor	kg	5,200
27.	Pomidor kostka	400 g	2
28.	Pieczarka	kg	1,100
29.	Brokuł	szt	4
30.	Czosnek	Szt	3
31.	Kostka rosółowo drobiowa	Szt	1
32.	Drożdże domowe	Szt	1
33.	Gałka muskatołowa	Szt	1
34.	Bazylija	Szt	5
35.	Jaja	10 Szt	4
36.	Chleb	Szt	2
37.	Marchew	kg	1,150
38.	Pietruszka	kg	1,600
39.	Por	szt	3
40.	Mleko 2 %	L	1
41.	Olej	l	4
42.	Mąka tortowa	kg	4

Lp.	Nazwa produktów/surowców	j.m	Ilość sztuk
43.	Papryka mielona słodka	Szt	6
44.	Pieprz mielony	Szt	6
45.	Sól kuchenna	Szt	2
46.	Papier do pieczenia 38x6M brązowy	Szt	2
47.	Arbuz	Kg	3,900
48.	Winogrono białe	kg	0,800
49.	Winogrono czerwone/czarne	Kg	0,900
50.	Granat	Szt	4
51.	Liczi	Kg	0,200
52.	Klementynka/Mndarynka	Kg	1,250
53.	Żurawina suszona	Szt	2
54.	Limy zielone – limonka	Kg	0,250
55.	Likier blue curacao	Szt	1
56.	Cukier puder	Szt	1
57.	Melon żółty	Szt	15
58.	Pomarańcz	Kg	4
59.	Masło extra	szt	4
60.	Czekolada biała	szt	5
61.	Czekolada mleczna	Szt	15
62.	Proszek do pieczenia	Szt	2
63.	Cukier waniliowy	Szt	2
64.	Cukier kryształ	Szt	3
65.	Papier do pieczenia biały 38x6M	Szt	4
66.	Salata strzępiasta	szt	4
67.	Ser Favita	szt	7
68.	Papryka zielona	Kg	1,400

69.	Papryka czerwona	kg	1,600
70.	Papryka żółta	kg	1,450
71.	Musztarda francuska	185 g	1
72.	Filet z kurczaka	Kg	1,564
73.	Filet zapiekany na maśle	Kg	0,710
74.	Avocado	szt	16
75.	Sok pomarańczowy	szt	5
76.	Woda	Szt	1
77.	Mleczko kokosowe	Szt	1
78.	Śmietanka w sprayu	Szt	1
79.	Ręcznik papierowy	Szt	10
80.	Ananas	Szt	2
81.	Mango	szt	6
82.	Borówki	szt	3
83.	Dorsz filet	Kg	4,234
84.	Tilapia filet	Kg	4,046
85.	Tymianek	szt	2
86.	Salata lodowa	szt	4
87.	Majeranek	Szt	4
88.	Przyprawa prowansalska	Szt	4
89.	Cytryna	kg	2
90.	Salata zielona	Szt	4
91.	Sól morską młynek	Szt	3
92.	Ziemniak	szt	2
93.	Kukurydza	szt	4
94.	Sok multiwitamina	szt	7
95.	Cebula	kg	1
96.	Czekolada mleczna	szt	4
97.	Folia aluminiowa	szt	3
98.	Folia do żywności	Szt	3
99.	Pomidor cherry	Szt	6
100.	Mleko 3,2 %	Szt	2
101.	Orzeszki pistacje	Szt	4
102.	Przyprawa do ryb	Szt	5
103.	Kasza kuskus	szt	5
104.	Pieprz ziołowy	szt	4
105.	Seler korzeń	kg	0,840
106.	Rosół warzywny	Szt	8
107.	Śmietana 18%	Szt	4
108.	Ogórek szklarniowy	kg	2,800

### III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 06.03.2015r.

### IV. RODZAJ I OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z SPOSOBEM OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował będzie się następującymi kryteriami:

1 kryterium: cena - waga 100 pkt.

Sposób oceny ofert:

$P$  (liczba punktów za kryterium dla poszczególnych ofert) = najniższa cena brutto łączna spośród złożonych ofert/cenę brutto łączną oferty badanej  $\times$  100 pkt.

Do realizacji zamówienia zostanie wybrany oferent, który otrzyma największą liczbę punktów.

## V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik 1 Wzór formularza ofertowego).

## VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009, poczty, mailem, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia 27.02.2015r. godz. 12.00.

Koperta zawierającą ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór dostawcy w związku z realizacją projektu - „Podkarpacie stawia na zawodowców”.

- Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 27.02.2015r., a wynik zostanie ogłoszony 27.02.2015r. o godzinie 14.00 w siedzibie Zamawiającego. Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowanym telefonicznie, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

## VI. DODATKOWE INFORMACJE

Pytania prosimy kierować na adres email: [zssokolow@wp.pl](mailto:zssokolow@wp.pl)

## Formularz ofertowy

.....  
 .....  
 .....

*(nazwa, adres firmy, dane do kontaktu)*

składamy niniejszą ofertę na zakup surowców do zajęć zdrowa żywność w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Nazwa produktów/surowców	j.m	Ilość sztuk
1.	Maślanka karton	l	1
2.	Jogurt	370 g	3
3.	Twaróg półtłusty	300 g	3
4.	Śmietana polska 12%	200 g	1
5.	Ser mozzarella	100 g	5
6.	Ser	100 g	3
7.	Ser pleśniowy	100 g	3
8.	Szynka konserwowa	455 g	1
9.	Konserwa tuńczyk	185 g	1
10.	Orzech włoski	200 g	2
11.	Daktyle suszone	500 g	1
12.	Migdały płatki	150 g	4
13.	Rodzynki	200 g	2
14.	Miód wielokwiatowy	szt	1
15.	Płatki owsiane	0,5 kg	1
16.	Brzoskwinie w syropie	850 g	3
17.	Truskawki	450 g	2
18.	Kiwi	szt	17
19.	Banan	Kg	10
20.	Jabłko	Kg	15,500
21.	Gruszka	Kg	6,200
22.	Cebula czerwona	kg	0,660
23.	Rzodkiewka	szt	1
24.	Szczypiorek	Szt	1
25.	Natka pietruszki	szt	4
26.	Pomidor	kg	5,200
27.	Pomidor kostka	400 g	2
28.	Pieczarka	kg	1,100
29.	Brokuł	szt	4
30.	Czosnek	Szt	3
31.	Kostka rosółowo drobiowa	Szt	1
32.	Drożdże domowe	Szt	1

33.	Gałka muskatołowa	Szt	1
34.	Bazylija	Szt	5
35.	Jaja	10 Szt	4
36.	Chleb	Szt	2
37.	Marchew	kg	1,150
38.	Pietruszka	kg	1,600
39.	Por	szt	3
40.	Mleko 2 %	L	1
41.	Olej	l	4
42.	Mąka tortowa	kg	4

Lp.	Nazwa produktów/surowców	j.m	Ilość sztuk
43.	Papryka mielona słodka	Szt	6
44.	Pieprz mielony	Szt	6
45.	Sól kuchenna	Szt	2
46.	Papier do pieczenia 38x6M brązowy	Szt	2
47.	Arbuz	Kg	3,900
48.	Winogrono białe	kg	0,800
49.	Winogrono czerwone/czarne	Kg	0,900
50.	Granat	Szt	4
51.	Liczi	Kg	0,200
52.	Klementynka/Mndarynka	Kg	1,250
53.	Żurawina suszona	Szt	2
54.	Limy zielone – limonka	Kg	0,250
55.	Likier blue curacao	Szt	1
56.	Cukier puder	Szt	1
57.	Melon żółty	Szt	15
58.	Pomarańcz	Kg	4
59.	Masło extra	szt	4
60.	Czekolada biała	szt	5
61.	Czekolada mleczna	Szt	15
62.	Proszek do pieczenia	Szt	2
63.	Cukier waniliowy	Szt	2
64.	Cukier kryształ	Szt	3
65.	Papier do pieczenia biały 38x6M	Szt	4
66.	Salata strzępiasta	szt	4
67.	Ser Favita	szt	7
68.	Papryka zielona	Kg	1,400
69.	Papryka czerwona	kg	1,600
70.	Papryka żółta	kg	1,450
71.	Musztarda francuska	185 g	1
72.	Filet z kurczaka	Kg	1,564
73.	Filet zapiekany na maśle	Kg	0,710
74.	Avocado	szt	16
75.	Sok pomarańczowy	szt	5
76.	Woda	Szt	1

77.	Mleczko kokosowe	Szt	1
78.	Śmietanka w sprayu	Szt	1
79.	Ręcznik papierowy	Szt	10
80.	Ananas	Szt	2
81.	Mango	szt	6
82.	Borówki	szt	3
83.	Dorsz filet	Kg	4,234
84.	Tilapia filet	Kg	4,046
85.	Tymianek	szt	2
86.	Sałata lodowa	szt	4
87.	Majeranek	Szt	4
88.	Przyprawa prowansalska	Szt	4
89.	Cytryna	kg	2
90.	Sałata zielona	Szt	4
91.	Sól morską młynek	Szt	3
92.	Ziemiak	szt	2
93.	Kukurydza	szt	4
94.	Sok multiwitamina	szt	7
95.	Cebula	kg	1
96.	Czekolada mleczna	szt	4
97.	Folia aluminiowa	szt	3
98.	Folia do żywności	Szt	3
99.	Pomidor cherry	Szt	6
100.	Mleko 3,2 %	Szt	2
101.	Orzeszki pistacje	Szt	4
102.	Przyprawa do ryb	Szt	5
103.	Kasza kuskus	szt	5
104.	Pieprz ziołowy	szt	4
105.	Seler korzeń	kg	0,840
106.	Rosół warzywny	Szt	8
107.	Śmietana 18%	Szt	4
108.	Ogórek szklarniowy	kg	2,800

**Cena brutto łącznie za surowce do zajęć zdrowa żywność**

..... zł (słownie: ..... złotych)

.....  
miejsowość i data

.....  
Podpis i pieczęć Oferenta