Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

........................................ Data 28.11.2016r.

pieczęć Zamawiającego

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Zamawiający – **Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie**, zaprasza do złożenia oferty dla zamówienia publicznego o wartości do **30 000 euro**, zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

1. Nazwa zadania: **zakup mięs i wędlin**

2. Opis przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa towaru** | **Przybliżona ilość zakupów** |
|  | **Łopatka b/k gat. I** | **1 300 kg** |
|  | **Karkówka b/k gat. I** | **840 kg** |
|  | **Schab b/k gat. I** | **560 kg** |
|  | **Żeberka wieprzowe extra mięsne** | **100 kg** |
|  | **Wędliny: żywiecka**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: jałowcowa**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: piwna**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: tatrzańska**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: kanapkowa**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: szynkówka**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: golonkowa**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: krakowska parzona**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: szynka konserwowa**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: ogonówka płaska**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: polędwica parzona**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **250 kg** |
|  | **Wędliny: parówka cieńka folia**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **150 kg** |
|  | **Wędliny: kiełbasa zwyczajna**  **(zawartość mięsa 70-90 %, bez konserwamtów, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g prpduktut gotowego)** | **150 kg** |
| **razem** | | |

3. Termin realizacji zamówienia : **01.01.2017 – 31.12.2017**

4. Kryteria oceny ofert: **najniższa cena brutto**

Zamawiający dokona wyboru oferty, która okaże się najkorzystniejsza w oparciu o przyjęte kryterium oceny ofert.

5. Inne istotne warunki zamówienia:

- dostawa najpóźniej w ciągu 48 godzin od chwili zamówienia,

- towary wydawane na podstawie dokumentu WZ (jedna zbiorcza faktura na koniec miesiąca),

- możliwość zakupu małych porcji towarów (np.: 1,5kg wędliny)

6. Miejsce oraz termin złożenia ofert:

Ofertę należy złożyć do dnia 12.12.2016r. godz.13.00 w siedzibie Zamawiającego –Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie, 86-212 Stolno, pokój nr 2 (sekretariat)

7. Sposób przygotowania oferty:

* 1. zaleca się aby ofertę sporządzić na załączonym druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 4 do regulaminu);
  2. oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania;
  3. ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej;
  4. cena brutto winna zawierać wszystkie koszty i składniki do wykonania zamówienia;
  5. oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną;
  6. ofertę należy złożyć w kopercie z dopiskiem: **„Oferta dla zadania pn. zakup mięs i wędlin. Nie otwierać do dnia 12.12.2016r. godz. 13.15”**

1. Osoba upoważniona do kontaktowania się z wykonawcami ze strony Zamawiającego:

Marcin Sowiński Tel. 56 6862178 e-mail [marcin.sowa@o2.pl](mailto:marcin.sowa@o2.pl)

1. Inne postanowienia.
2. postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w oparciu   
   o Regulamin udzielania zamówień publicznych o wartości do 30 tys. Euro   
   w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie.
3. Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, bez obowiązku podania przyczyny unieważnienia.

10**.** Załączniki do zapytania ofertowego:

- wzór umowy

- formularz oferty

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

(podpis Kierownika Zamawiającego)