

OGŁOSZENIE

**Dom Pomocy Społecznej w Lisowicach
Lisowice 13**

95-040 Koluszki

**ogłasza przetarg pisemny ofertowy na "Dostawę mięsa i produktów mięsnych dla
DPS w Lisowicach"**

**Forma przetargu – pisemny ofertowy
Kryteria oceny ofert:
Cena - 100%**

Termin składania ofert upływa 09.09.2011 r. o godz. 9⁰⁰

Miejsce składania ofert – sekretariat DPS w Lisowicach

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 09.09.2011 r. o godzinie 9³⁰ w siedzibie

Domu Pomocy Społecznej w Lisowicach– sekretariat

**Uczestnikami przetargu mogą być podmioty uprawnione do występowania
w obrocie prawnym**

**Szczegółowe informacje oraz regulamin przetargu do odbioru w siedzibie DPS w
Lisowicach oraz na stronie internetowej www.dps-lisowice.4bip.pl**

tel. (44) 714 18 76

**DPS w Lisowicach zastrzega sobie prawo do unieważnienia lub odstąpienia od
przetargu bez podania przyczyn.**

REGULAMIN

w sprawie : **przeprowadzenia przetargu pisemnego ofertowego na " Dostawę mięsa i produktów mięsnych dla DPS w Lisowicach"**

Przedmiotem przetargu jest dostawa mięsa i produktów mięsnych dla DPS w Lisowicach, szczegółowy wykaz znajduje się w załączniku nr 2A, 2B, 2C – specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa.

§ 1.

Uczestnikami przetargu mogą być podmioty uprawnione do występowania w obrocie prawnym.

§ 2.

1. Wykonawca zainteresowanym postępowaniem przedkłada w zaklejonej kopercie formularz cenowy załącznik nr 1 (wykonaną na podstawie załącznika nr 2A, 2B, 2C i 3 do niniejszego regulaminu podpisaną przez osobę uprawnioną do reprezentacji).
2. Dopuszcza się składanie ofert częściowych na poszczególne pakiety 2A, 2B, 2C.

§ 3.

Złożenie 1 oferty wystarcza do przeprowadzenia postępowania przetargowego.

§ 4.

Wykonawca, który wygra przetarg ma obowiązek zawrzeć umowę od 10.10.2011 r. do 31.12.2011 r. zgodną ze wzorem zawartym w załączniku nr 3 do regulaminu oraz dostarczy oryginał lub kopię potwierdzoną "za zgodność z oryginałem" wpisu do ewidencji działalności gospodarczej lub innego dokumentu potwierdzającego uprawnienia do występowania w obrocie prawnym.

§ 5.

Z przebiegu przetargu sporządza się protokół, który powinien zawierać :

1. oznakowanie miejsca i czasu przetargu,
2. imiona i nazwiska członków Komisji Przetargowej,
3. zestawienie ofert,
4. wysokość oferowanych cen,
5. dane wyłonionego wykonawcy wraz z uzasadnieniem wyboru.

Zatwierdzam

.....

....., dnia

FORMULARZ CENOWY

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy.....

TelefonTelex/telefax

**za „Dostawę mięsa i produktów mięsnych dla Domu Pomocy Społecznej
w Lisowicach”
w terminie od 10.10.2011÷ 31.12.2011 r.:**

Pakiet nr

Cenę netto:(słownie:
.....).

Cenę brutto:(słownie:
.....).

Podpis

.....

(pieczętka imienna lub nazwiskoi imię-czytelnie)

.....

Załącznik 2A

(pieczęć oferenta)

PAKIET NR 1
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – CENOWA

10.10.2011-31.12.2011

L.p.	Nazwa towaru	Ilość - kg, szt.	Cena jednostkowa opakowania, kg netto w PLN	Cena jednostkowa opakowania, kg brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Stawka VAT	Wartość brutto (PLN)
1.	Kości wieprzowe	85 kg					
2.	Wątroba wieprzowa	10 kg					
3.	Żeberka (wieprzowe)	40 kg					
4.	Pieczeń rzymska	25 kg					
5.	Boczek surowy (wieprzowy) b/k	20 kg					
6.	Karczek wieprzowy bez kości	35 kg					
7.	Łopatka wieprzowa b/k	120 kg					
8.	Schab wieprzowy b/k	50 kg					
9.	Wołowina b/k	80 kg					
10.	Wołowina z kością	30 kg					
11.	Wieprzowina kl. II	80 kg					
12.	Kielbasa krakowska parzona	40 kg					
13.	Salceson wieprzowy	10 kg					
14.	Kielbasa – mortadela (wieprzowo-wołowa)	25 kg					
15.	Kielbasa – serdelki (wieprzowo-wołowe)	25 kg					
16.	Kielbasa szynkowa (wieprzowa)	30 kg					
17.	Kielbasa mielonka (wieprzowa)	25 kg					
18.	Kielbasa – parówki cienkie (wieprzowo-wołowe)	50 kg					
19.	Kielbasa biała surowa	15 kg					
20.	Kielbasa zwyczajna (wieprzowo-wołowa)	45 kg					
21.	Baleron gotowany (wieprzowy)	12 kg					
22.	Półdewica wieprzowa wędzona	15 kg					
23.	Kaszanka cienka	15 kg					
24.	Kiszka krwista (czarne)	15 kg					
25.	Boczek wędzony wieprzowy	5 kg					
26.	Ogonówka	25 kg					
27.	Szynka wiejska wieprzowa	30 kg					
28.	Szynka wieprzowa gotowana	10 kg					
29.	Kielbasa podwawelska	25 kg					
				Razem			

.....
(miejscowość, rok, miesiąc, dzień)
przedstawiciele Wykonawcy)

.....
(uprawnieni

***UWAGA Wartość brutto należy wyliczyć poprzez przemnożenie wartości netto przez obowiązującą stawkę podatku VAT.**

.....

Załącznik 2B

(pieczęć oferenta)

PAKIET NR 2
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – CENOWA

10.10.2011-31.12.2011

L.p.	Nazwa towaru	Ilość - kg, szt.	Cena jednostkowa opakowania, kg netto w PLN	Cena jednostkowa opakowania, kg brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Stawka VAT	Wartość brutto (PLN)
1.	Wątróbka drobiowa	30 kg					
2.	Żołądki drobiowe	20 kg					
3.	Porcje rosółowe	60 kg					
4.	Kurczak świeży	85 kg					
5.	Udka ćwiartka z kurczaka	30 kg					
6.	Filet z piersi kurczaka	30 kg					
				Razem			

.....
(miejscowość, rok, miesiąc, dzień)
przedstawiciele Wykonawcy)

.....
(uprawnieni

***UWAGA**

Wartość brutto należy wyliczyć poprzez przemnożenie wartości netto przez obowiązującą stawkę podatku VAT.

.....

Załącznik 2C

(pieczęć oferenta)

**PAKIET NR 3
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – CENOWA**

10.10.2011-31.12.2011

L.p.	Nazwa wyrobu	Ilość - kg, szt.	Cena jednostkowa opakowania, kg netto w PLN	Cena jednostkowa opakowania, kg brutto w PLN	Wartość netto w PLN	Stawka VAT	Wartość brutto (PLN)
1.	Flaki wołowe krojone op. 900 g	30 szt.					
2.	Szynka konserwowa 455g	100 szt					
3.	Konserwa mięsna 300g	50 szt.					
4..	Pasztet drobiowy w puszkach 250g	150 szt.					
				Razem			

.....

(miejscowość, rok, miesiąc, dzień)
przedstawiciele Wykonawcy)

.....

(uprawnieni

***UWAGA**

Wartość brutto należy wyliczyć poprzez przemnożenie wartości netto przez obowiązującą stawkę podatku VAT.