

Gorlice, 08.10.2025 r.

CKZ.III.260.20.2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dostawa materiałów na potrzeby realizacji kursu KUCHNIE ŚWIATA Z UWZGLĘDNIENIEM ZAGADNIENI DOTYCZĄCYCH MARNOWANIA ŻYWNOŚCI realizowanego w ramach projektu pn.: „Mój zawód – moja przyszłość - rozwój Centrów Kompetencji Zawodowych w Powiecie Gorlickim - III edycja” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, Priorytet 6 Fundusze europejskie na rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie 6.11 Wsparcie kształcenia zawodowego, typ projektu A. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO W GORLICACH
ul. 11 Listopada 43, 38-300 Gorlice
tel. 18 353 56 10, fax. 18 353 76 09
REGON: 120807238 NIP: 738-20-89-993

2. Opis przedmiotu zamówienia:

KUCHNIA WŁOSKA:

Nazwa surowca	j.m	Ilość
makaron spaghetti Barilla lub równoważny	kg	1
boczek wędzony	kg	0,4
śmietanka 30% tłusta lub równoważna opakowanie 500ml	Op.	2
jajka rozm. L	Szt.	20
czosnek główka	Szt.	3
cebula	kg	1
białe wytrawne wino butelka min.200ml	But.	1
tarty ser grana padano opakowanie min.100g	Op.	1
sól	kg	1
pieprz mielony opakowanie min. 20g	Op.	1
bazylia suszona min. 10g	Op.	1
Mozzarella cała	kg	0,5
chleb	Szt.	1
mleko 3,2%	litr	3
mąka pszenna	kg	2
oliwa z oliwek extra virgin	litr	1
cukier drobny opakowanie min.160g	Op.	1
ser mascarpone opakowanie min.250g	Op.	3
biszkopty do tiramisu Savoiardi opakowanie min. 200g	Op.	2
kawa mielona opakowanie min.200g	Op.	1
kawa rozpuszczalna Jacobs żółta opakowanie min.200g	Op.	1
wino Marsala butelka min.100ml	But.	1
kakao Decomorreno (ciemne) c lub równoważne opakowanie min.	Op.	2



150 g		
ciabatta	Szt.	2
pomidory malinowe	kg	1,5
czerwona cebula	Szt.	2
Bazylia (doniczka)	Szt.	1
starty parmezan opakowanie min.100g	Op.	1
papryka czerwona	Szt.	1
dynia	Szt.	1
seler	kg	1
pietruszką	kg	0,5
por	Szt.	1
marchewka	Szt.	1
cukinia	Szt.	1
ziemniaki	kg	1
kapusta	Szt.	1
liście laurowe suszone min. 6g	Op.	1
fasola biała	Op.	1
fasolka szparagowa zielona mrożona opakowanie min.450g	Op.	1
kostka rosółowa warzywna	Op.	1
natka pietruszki (pęczek)	Szt.	1
makaron nitki cięte	kg	0,5
filet z kurczaka	kg	1
ser żółty gouda	kg	0,5
otręby pszenne opakowanie min.150g	Op.	1
masło 82% 200 g opakowanie	Op.	2
pomidory bez skóry w puszcze całe 400g opakowanie	Op.	3
Żelatyna uniwersalna opakowanie min. 50g	Op.	1
truskawki świeże lub mrożone	kg	0,6
laska wanilii	Szt.	2
borówki świeże lub mrożone	kg	0,5
kawa Lavazze ziarnista opakowanie min.500g	Op.	1

KUCHNIA WĘGIERSKA:

Nazwa surowca	j.m.	Ilość
mąka tortowa Lubella lub równoważna typ 450	kg	2
Jajka rozm. L	Szt.	25
Mleko 3,2 %	litr	2
olej słonecznikowy Kujawski lub równoważny	litr	1
sól	kg	1
orzechy włoskie łuskane op. Min 500 g	Op.	1



śmietanka 36% opakowanie min.250 ml	Op.	3
cukier puder	kg	1
Rodzynki opakowanie min.100g	Op.	1
skórka pomarańczowa opakowanie min.100g	Op.	1
Rum butelka min. 120 ml	But.	1
Spirytus butelka min 100 ml	But.	1
kawa rozpuszczalna opakowanie min. 200 g	Op.	1
czekolada gorzka Wedel 64 % lub równoważna	Szt.	3
kakao ciemne Decomorreno lub równoważne opakowanie min.150 g	Op.	2
cukier kryształ	kg	1
laska wanilii	Szt.	3
kiszona kapusta	kg	1
kapusta – główka duża	Szt.	2
łopatka wieprzowa lub karkówka	kg	0,8
ryż biały	kg	0,5 (w woreczkach)
cebula	kg	1
Czosnek główka	Szt.	3
papryka słodka mielona opakowanie min. 20g	Op.	1
papryka ostra mielona opakowanie min. 20g	Op.	1
Chili mielone opakowanie min. 15g	Op.	1
Kminek cały opakowanie min. 20g	Op.	1
pieprz czarny mielony opakowanie min. 20g	Op.	1
Majeranek suszony opakowanie min. 8 g	Op.	1
liść laurowy suszony opakowanie min. 6g	Op.	1
Cynamon mielony opakowanie min. 15 g	Op.	1
koncentrat pomidorowy Pudliszki lub równoważny Zawartość ekstraktu 30 % 190 g opakowanie	Op.	3
Makaron zacierka opakowanie min. 250 g	Op.	1
śłonina wędzona opakowanie min.100g	Op.	1
śmietana kwaśna 18% - Zott lub równoważna opakowanie min 330 g	Op.	4 duże
kielbaski debreczyńskie	kg	0,5
Masło 82% 200 g opakowanie	Szt.	3
karp	kg	1,5
marchew	kg	0,5
Pietruszka korzeń	kg	0,2
Seler korzeń	kg	0,2
ostre papryczki świeże opakowanie min. 70g	Op.	1
mięso wieprzowe z szynki	kg	1,2
kielbasa toruńska lub śląska	kg	0,5
pomidory malinowe	kg	0,7
pomidory bez skórki w puszcze całe 400g opakowanie	Op.	2
papryka czerwona	Szt.	7
papryka zielona	Szt.	2

papryka żółta	Szt.	2
chleb	Szt.	1
boczek wędzony opakowanie min.200g	Op.	1
smalec wieprzowy w kostce min. 200 g	Szt.	1
Ocet spirytusowy 10 % butelka 0,5 l	But.	1
proszek do pieczenia min. 30g opakowanie	Op.	2
bułka tarta	kg	0,5
lody śmietankowe	litr	1
jabłka kwaśne	kg	1,5
cytryna	Szt.	3
drożdże świeże 100 g opakowanie	Op.	2
ser żółty Bursztyn opakowanie min.200g	Op.	1
ser żółty	kg	0,5
ziemniaki	kg	1
jogurt grecki opakowanie min. 400 g	Op.	2
cukier waniliowy min. 20 g opakowanie	Op.	2
margaryna Palma lub równoważna kostka 250g 80% tłuszczu	Szt.	3

KUCHNIA ROSYJSKA

Nazwa surowca	j.m	Ilość
mąka gryczana	kg	0,5
mąka tortowa Lubella lub równoważna, typ 450	kg	4
Drożdże świeże 100 g opakowanie	Op.	3
Mleko 3,2 %	litr	2
Jajka rozm. L	Szt.	20
Masło 200 g kostka	Szt.	4
cukier kryształ	kg	1
serek Bieluch lub równoważny min. 150 g opakowanie	Op.	3
truskawki świeże	kg	0,7
pomarańcze	kg	0,5
brzoskwinie w syropie min. 700g opakowanie	Op.	2
borówki świeże	kg	0,5
cukier puder	kg	1
serek mascarpone opakowanie min. 250g	Op.	3
śmietanka 36% łaciata lub równoważna opakowanie 500ml	Op.	2
łosoś wędzony - plastry opakowanie min. 400g	Op.	1
śmietana kwaśna 18% opakowanie min. 330 g	Op.	1 duże
Szczypiorek (pęczek)	Szt.	1
kiszona kapusta opakowanie min.750g	Op.	1
suszone grzyby – podgrzybki opakowanie min.150g	Op.	1
cebula	kg	1 (średnich)
pieprz czarny mielony opakowanie min. 20g	Op.	1

sól	kg	1
papryka słodka mielona min. 20g	Op.	1
papryka ostra mielona min. 20g	Op.	1
liść laurowy suszony min. 6g	Op.	1
przyprawa do gulaszu opakowanie min. 20g	Op.	1
pieprz czarny ziarnisty opakowanie min. 20g	Op.	1
ziele angielskie opakowanie min. 15g	Op.	1
Kminek cały opakowanie min. 20g	Op.	1
bułka tarta	kg	0,5
olej kujawski rzepakowy lub równoważny	litr	1
wołowina- polędwica	kg	0,5
papryka czerwona słodka	Szt.	3
papryka czerwona ostra	Szt.	2
ogórki kiszone z wodą słoik 1l	Szt.	2
pieczarki	kg	1
śmietana 30% opakowanie 200g	Op.	1
koncentrat pomidorowy Pudliszki lub równoważny zawartość ekstraktu 30 % 190 g opakowanie	Op.	2
ślonina	kg	0,4
marchew	kg	0,5
pietruszka	kg	0,2
por	Szt.	1
seler	Szt.	2
natka pietruszki (pęczek)	Szt.	2 (duże)
Koperek (pęczek)	Szt.	1
bułka kajzerka	Szt.	4
cebula dymka (pęczek)	Szt.	1
filet z kurczaka	kg	1
antrykot lub szponder	kg	1
ziemniaki	kg	0,5
kasza orkiszowa	Op.	1
fasola biała	Op.	1
mięso mielone wieprzowe z szynki	kg	0,5
mięso mielone wołowe	kg	0,5
Czosnek główka	Szt.	1
kostka rosółowa drobiowa Winiary	Op.	1 duże
cukier waniliowy min. 20 g opakowanie	Op.	2
Rum butelka min.120 ml	But.	1
Rodzynki opakowanie min.300g	Op.	1
migdały płatki opakowanie min.300g	Op.	1
orzechy włoskie łuskane opakowanie min.300g	Op.	1

Fundusze Europejskie
dla MałopolskiRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

MAŁOPOLSKA

margaryna Palma lub równoważna kostka 250g 80% tłuszczu	Szt.	2
masło klarowane opakowanie min. 250g 99.8% tłuszczu	Op.	1

KUCHNIA GRECKA I BULGARSKA

Nazwa surowca	j.m	Ilość
bakłażan	kg	0,8
cukinia	kg	0,3
ziemniaki	kg	0,5
oliwa z oliwek butelka min.750 ml	But.	1
cebula	kg	0,5
mięso mielone wieprzowe	kg	0,5
mięso mielone wołowe	kg	0,5
pomidory	kg	1
wino czerwone półwytrawne butelka min.100ml	But.	1
mleko 3,2 %	litr	1
masło 82% 200 g opakowanie	Szt.	3
mąka pszenna	kg	1
gałka muskatołowa mielona opakowanie min. 9g	Op.	1
pieprz czarny mielony opakowanie min. 20g	Op.	1
cynamon mielony min. 15 g	Op.	1
ser solan opakowanie min.150g	Op.	2
ser typu feta opakowanie min. 270g	Op.	3
Jajka rozm. L	Szt.	10
jogurt grecki opakowanie min. 400 g	Op.	5
ogórki zielone	kg	1
Czosnek główka	Szt.	2
cytryna	Szt.	4
mięta świeża (doniczka)	Szt.	1
czerwona cebula	Szt.	4
zielona papryka	Szt.	1
czarne oliwki słoik min. 250g	Szt.	1
Oregano opakowanie min. 8g	Op.	1
sól gruboziarnista	kg	1
rozmaryn świeży (doniczka)	Szt.	1
dorada (ryba) wypatroszona	kg	1,5
cukier kryształ	kg	1
mąka orkiszowa	kg	0,5
natka pietruszki (pęczek)	Szt.	1
Szczypiorek(pęczek)	Szt.	1
mięso wieprzowe szynka	kg	1
mięso wołowe karkówka	kg	0,5

Fundusze Europejskie
dla MałopolskiRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

MAŁOPOLSKA

chleb biały	Szt.	1
Kminek cały opakowanie min. 20g	Op.	1
konfitura wiśniowa słoik min. 240 g	Szt.	1
brzoskwinie w syropie min. 700g opakowanie	Op.	2
maliny świeże opakowanie min.300 g	Op.	1
konfitura brzoskwiniowa słoik min. 240g	Szt.	1
borówki świeże opakowanie min.500g	Op.	1
ciasto filo opakowanie min. 300g	Op.	2
Pistacje opakowanie min.100g	Op.	1
migdały płatki opakowanie min.100g	Op.	1
orzechy włoskie łuskane opakowanie min.200 g	Op.	1
orzechy laskowe opakowanie min.200g	Op.	1
miód naturalny opakowanie min.250g	Szt.	1
margaryna Palma lub równoważna kostka 250g 80% tłuszczu	Szt.	2
masło klarowane opakowanie min. 250g 99.8% tłuszczu	Op.	1
cukier puder	kg	0,5

KUCHNIA FRANCUSKA

Nazwa surowca	j.m	Ilość
cebula	Kg	1
por	Szt.	1
seler	Szt.	1
marchewka	kg	0,5
pietruszka	kg	0,5
czosnek główka	Szt.	1
sałata rzymska	Szt.	1
cytryna	Szt.	2
truskawki świeże opakowanie min.400 g	Op.	1
maliny świeże opakowanie min.300g	Op.	1
mięta w doniczce	Szt.	1
białe wytrawne wino butelka min.200ml	But.	1
masło 82% 200 g opakowanie	Op.	5
tymianek opakowanie min. 10g	Op.	2
bagietka	Szt.	4
ser żółty gouda	kg	1,2
liście laurowe suszony min. 6g	Op.	1
ziele angielskie opakowanie min. 15g	Op.	1
mąka pszenna	kg	2
sól	kg	1
pieprz mielony opakowanie min. 20g	Op.	1

filet z kureczaka	kg	1,5
szpinak mrożony liście opakowanie min. 450g	Op.	2
Jajka rozm L	Szt.	20
śmietana 18% opakowanie min. 200g	Op.	2
ziemniaki	kg	2
mleko 3,2%	litr	2
gałka muszkatołowa mielona opakowanie min. 9g	Op.	1
parmezan tarty opakowanie min. 500g	Op.	1
majonez Winiary opakowanie min. 900 ml	Op.	1
musztarda	Szt.	1
cytryna	Szt.	2
sos worcestershire butelka min. 290ml	Szt.	1
śmietanka kremówka 36% opakowanie min. 250g	Szt.	2
cukier	kg	1
laska wanilii	Szt.	2
filet z dorsza	kg	0,5
pieprz cytrynowy opakowanie min. 20g	Op.	1
mąka ziemniaczana	kg	2
piwo	Szt.	1 (500ml)
sezam łuskany opakowanie min. 100g	Op.	1
olej rzepakowy kujawski lub równoważny	litr	1
łosoś wędzony opakowanie min. 400g	Op.	1
Kapary (słoik)	Szt.	1
Koperek (pęczek)	Szt.	1

KUCHNIA HISZPAŃSKA I MEKSYKAŃSKA

Nazwa surowca	j.m	Ilość
oliwki czarne drylowane opakowanie min. 150g	Op.	1
czosnek główka	Szt.	4
Kapary (słoik)	Szt.	1
filety anchois (słoik)	Szt.	1 (mały)
natka pietruszki (pęczek)	Szt.	1
cytryna	Szt.	2
oliwa z oliwek	litr	0,5
chili w proszku opakowanie min. 100g	Op.	1
pieprz opakowanie min. 20g	Op.	1
ziemniaki małe	kg	1
cebula	kg	1
Jaja rozm. L	Szt.	15
mleko 3,2%	litr	1



sól	kg	1
stek z tuńczyka	kg	0,6
pomidory	kg	0,5
bakłażany	kg	1
seler naciowy	Szt.	1
cukier	kg	1
oliwki zielone nadziewane papryką opakowanie min.340g	Op.	1
ocet jabłkowy	litr	0,5
serek mascarpone opakowanie min. 500g	Op.	2
śmietanka kremówka 36% - łaciata lub równoważna opakowanie 500ml	Op.	2
czekolada gorzka Wedel 64 % lub równoważna	Szt.	2
herbatniki Petitki	Op.	1 (duże)
Rum butelka min. 250 ml	But.	1
mąka kukurydziana	kg	1
mąka pszenna	kg	1
ser żółty Gouda opakowanie min.300g	Op.	1
szynka drobiowa opakowanie min.300g	Op.	1
serek Bieluch lub równoważny min. 150 g opakowanie	Op.	2
ogórek szklarniowy	Szt.	2
limonka	Szt.	1
mięta doniczka	Szt.	1
pieprz ziarnisty zielony opakowanie min. 12 g	Op.	1
kolendra doniczka	Szt.	1
oregano doniczka	Szt.	1
sos Teriyaki butelka min. 150ml	But.	1
Szczypiorek (pęczek)	Szt.	1
Krewetki opakowanie min.300g	Op.	1
papryka mielona słodka opakowanie min. 20g	Op.	1
masło 82% 200 g opakowanie	Op.	1
vermut Martini butelka min. 500ml	But.	1

KUCHNIA CHIŃSKA I TAJSKA

Nazwa surowca	j.m	Ilość
mięso wieprzowe - karkówka	kg	1
kapusta świeża	Szt.	1
grzyby mun opakowanie min. 50g	Op.	1
makaron sojowy nitki opakowanie min.200g	Op.	1
Jajka rozm. L	Szt.	10
cebula	kg	0,5
olej kujawski lub równoważny	litr	1



papier ryżowy opakowanie min. 100g	Op.	2
makaron ryżowy typ wstążki opakowanie min.200g	Op.	1
krewetki obrane	kg	0,5
tofu opakowanie min. 250g	Op.	1
biała rzodkiew	Szt.	2
kielki fasoli mung opakowanie min.150g	Op.	1
cebula dymka (pęczek)	Szt.	2
ocet ryżowy butelka min.150 ml	But.	1
sos rybny butelka min. 100ml	but.	1
cukier	kg	1
orzeszki ziemne niesolone opakowanie min. 200g	Op.	1
filet z kurczaka	kg	2
papryczka chili świeża	Szt.	3
kostka rosółowa warzywna opakowanie - 6 kostek	Op.	1
białe wytrawne wino butelka min. 200ml	But.	1
olej sezamowy butelka min.250ml	But.	1
połędwica wieprzowa	kg	0,5
kalarepa	Szt.	1
ananas	Op.	1
mąka kukurydziana	kg	1
papryka żółta	Szt.	1
papryka czerwona	Szt.	1
seler naciowy	Szt.	1
marchew	kg	0,5
pędy bambusa słoik min. 330g	Szt.	1
sos Teriyaki butelka min. 150ml	But.	1
pory	Szt.	2
Mirin (przyprawa) butelka min. 150 ml	But.	1
Sake butelka min. 100 ml	But.	1
mleko kokosowe opakowanie min. 400ml	Op.	1
mąka ryżowa	kg	1
konfitura brzoskwinia słoik min. 240g	Szt.	1
konfitura wiśniowa słoik min. 240g	Szt.	1

KUCHNIA AMERYKAŃSKA

Nazwa surowca	j.m	Ilość
mąka tortowa Lubella lub równoważna typ 450	kg	3
maślanka	litr	0,5
Jaja rozm. L	Szt.	20
cukier puder	kg	1

Fundusze Europejskie
dla MałopolskiRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

MAŁOPOLSKA

cukier kryształ	kg	1
margaryna Palma lub równoważna kostka 250g 80% tłuszczu	Szt.	2
truskawki świeże	kg	0,6 kg
borówki świeże opakowanie min.500g	Op.	1
krem czekoladowy Nutella opakowanie min.400g	Op.	1
czekolada biała opakowanie min. 80g	Szt.	2
proszek do pieczenia min. 30g opakowanie	Op.	2
cukier waniliowy min. 20 g opakowanie	Op.	4
Masło 82% 200 g opakowanie	Op.	3
ciastka Digestves opakowanie min. 400 g	Op.	1 (duże)
twaróg sernikowy President opakowanie min.1kg	Op.	1
śmietana 18% opakowanie min. 200ml	Op.	2
śmietanka 30% lub 36% łaciata lub równoważna opakowanie min.500ml	Op.	1
cytryna	Szt.	2
Kakao ciemne Decomorreno lub równoważne opakowanie 150g	Op.	1
drożdże suche opakowanie min. 7g	Op.	2
majonez Hellmann's Original opakowanie min.500ml	Op.	1
sól	kg	1
mozzarella (tarta) opakowanie min.300g	Op.	1
Parmezan opakowanie min.120g	Op.	1
oliwki zielone opakowanie min.150g	Op.	1
kielbasa chorizo opakowanie min.200g	Op.	1
zioła prowansalskie opakowanie min. 10g	Op.	1
Cynamon mielony opakowanie min. 15g	Op.	1
kolendra opakowanie min. 15g	Op.	1
gałka muszkatołowa mielona opakowanie min. 9g	Op.	1
Goździki (całe) opakowanie min. 8g	Op.	1
jabłka (kwaśne - Reneta)	kg	1
czekolada gorzka 70%	Szt.	2
orzechy włoskie łuskane opakowanie min.150g	Op.	1
Migdały płatki opakowanie min.80g	Op.	1
żeberka wieprzowe	kg	2
ketchup Hellmann's łagodny (300 ml)	Szt.	1
kostka rosółowa – rosół z kury Knorr	Op.	1
czosnek główka	Szt.	1
cebula czerwona	Szt.	3
cukier brązowy	kg	0,5
Miód słoik min.150ml	Op.	1
ziemniaki	kg	1



Imbir mielony opakowanie min. 15g	Op.	1
pieprz cayenne opakowanie min. 15g	Op.	1
przyprawa do mięsa wieprzowego Knorr opakowanie min. 23g	Op.	1
filety z kurczaka	kg	1
cebula	kg	0,5
natka pietruszki (pęczek)	Szt.	1
bułki do burgerów	Op.	4
sałata masłowa	Szt.	1
jogurt naturalny opakowanie min. 250g	Op.	1
oliwa z oliwek butelka min. 750ml	But.	1
boczek wędzony	kg	0,5
drożdże świeże 100 g opakowanie	Op.	1
pomidory koktajlowe	kg	0,5
oliwki czarne opakowanie min. 150g	Op.	1
ser żółty	kg	0,5
kiełbasa śląska	kg	0,5
kawa Tchibo rozpuszczalna opakowanie min. 250 g	Op.	1
Mleko 3.2%	litr	1

MATERIAŁY DODATKOWE (DO PIERWSZEJ DOSTAWY):

Nazwa surowca	j.m	Ilość
ścierka lniana kuchenna	Szt.	12
papier do pieczenia	Szt.	6
folia aluminiowa	Szt.	6
gąbki kuchenne po 6 szt	Op.	6
mleczko do mycia	Szt.	4
pasta do mycia Ola	Szt.	4
płyn do mycia naczyń	Szt.	6
płyn uniwersalny	Szt.	6
ręczniki papierowe (2szt. W opakowaniu)	Op.	16
ściereczki uniwersalne (4szt w opak)	Op.	2
worki na śmieci (duże)	Szt.	6
rękaw cukierniczy silikonowy z 5 końcówkami	Szt.	4
wykalaczki małe 1000szt	Op.	2
wykalaczki duże	Szt.	100
miseczki na desery 50ml jednorazowego użytku (gruby plastik)	Szt.	50
miseczki na desery 60ml jednorazowego użytku (gruby plastik)	Szt.	50
folia spożywcza	Szt.	6
szpatułki silikonowe (do zbierania ciasta)	Szt.	4
foremki do ciast	komplet	2
papilotki na muffinki	komplet	2



3. Przy wyborze propozycji do realizacji zamawiający będzie kierował się następującym kryterium: **CENA - 100%**.
4. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej (ofertowej):
Propozycję cenową (ofertową) należy przesłać mailem na adres: projekt@ckz.gorlice.pl lub złożyć osobiście do Centrum Kształcenia Zawodowego w Gorlicach ul. 11 Listopada 43 w terminie **do dnia 10.10.2025 r. do godziny 14⁰⁰**.
5. Propozycje cenowe złożone do Zamawiającego po terminie podanym powyżej nie będą brane pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu.
6. Termin realizacji zamówienia:
Sukcesywnie (8 dostaw), stosownie do potrzeb Zamawiającego na adres Zespołu Szkół Zawodowych im. św. Jadwigi Królowej w Bieczu, ul. Kazimierza Wielkiego 11, 38-340 Biecz
7. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami z ramienia Zamawiającego jest:
Beata Szary tel. 18 352 02 90
8. Załączniki:
 1. Formularz propozycji cenowej – OFERTA.

DYREKTOR
CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W GORLICACH

mgr Adam Farsa

.....
Podpis