

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Nazwa nadana zamówieniu przez Zamawiającego:

**Zakup i dostawa produktów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek
Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie
od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku.**

Postępowanie o udzieleniu zamówienia jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 tekst jednolity) oraz zgodnie z zapisami niniejszej SIWZ.

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR
Zespołu Placówek Oświatowych nr 3

mgr inż. Jolanta Wolanin

Międzyrzec Podlaski 25.07.2018r.

(podpis kierownika zamawiającego
lub osoby upoważnionej)

1. Zamawiający.

Zespół Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim.

21- 560 Międzyrzec Podlaski, ul. Leśna 2, pow. bialski, woj. lubelskie

tel./fax (83) 371-78-35, e-mail: zpo3@o2.pl

Strona internetowa na której zamieszczona jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia

<http://zpo3.bip.miedzyrzec.pl>

Godziny pracy: 08:00 – 15.00 od poniedziałku do piątku.

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i sukcesywna dostawa produktów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim ul. Leśna 2 w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku. Przedmiot zamówienia podzielony jest na 4 części, zgodnie z poniższym wykazem:

Część I: Produkty spożywcze (CPV: 15000000-8),

Część II: Mięso i drób, produkty mięsno-wędliniarskie i drobiowe ... (CPV: 15110000-2, 15112000-6, 15112300-9, 15130000-8),

Część III: Produkty mleczarskie (CPV: 15500000-3),

Część IV: Warzywa i owoce (CPV: 15300000-1).

Szczegółowy opis przedmiotu i wielkości zamówienia zamieszczony jest w Załączniku nr 1 Arkusza kalkulacyjnym ofert - (poz. 1.1- 1.4) do SIWZ.

3.2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych poprzez składanie ofert na poszczególne części.

3.3. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, więcej lub wszystkie części.

3.4. Każda część oceniana będzie odrębnie.

3.5. Zamawiający informuje, że oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia w danej części, w przeciwnym wypadku oferta zostanie odrzucona jako nie odpowiadająca treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

3.6. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy.

3.7. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny” (zgodnie z art. 29 ust.3 Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem „lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych. Na Wykonawcy składającego ofertę na towar równoważny ciąży obowiązek udowodnienia, że zaoferowane przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów. Wykonawca w takim przypadku wypełnia **Załącznik nr 6** Karta towarów równoważnych wskazując w nim producenta oraz dane charakterystyczne porównywanych produktów.

3.8. Podane ilości przedmiotu zamówienia są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec niewielkiej zmianie (+, - 20%) w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby żywionych dzieci. Ostateczna ilość zamawianych artykułów będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

4. Termin wykonania zamówienia:

Od 01 września 2018 do 31 grudnia 2018 roku.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp tj.:

5.1.1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

Zamawiający nie precyzuje żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia.

5.1.2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie:

Zamawiający nie precyzuje żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia.

5.1.3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

Zamawiający nie precyzuje żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia.

5.1.4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:

Zamawiający nie precyzuje żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia.

5.2. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawcę:

5.2.1. Podlegającego wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp;

5.3. Zamawiający oceni, czy Wykonawca spełnia warunki, o których mowa w pkt. 5.1 na podstawie złożonego wraz z ofertą, oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz na podstawie złożonych wraz z ofertą dokumentów wymienionych w pkt. 6 niniejszej SIWZ.

5.4. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia zostanie dokonana na zasadzie formuły „spełnia/nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w wymaganych dokumentach i oświadczeniach, których wykaz znajduje się w pkt. 6 niniejszej SIWZ.

5.5. Jeżeli Wykonawca nie dołączy do oferty wymaganych oświadczeń i dokumentów lub z treści dołączonych dokumentów nie będzie wynikać, że zostały spełnione określone warunki, z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 Ustawy, to Zamawiający wykluczy Wykonawcę odpowiednio na podstawie art. 24 Ustawy.

- 5.6. W przypadku kiedy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o zamówienie wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegają się o zamówienie została wybrana, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
- 5.7. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 5.8. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- 5.9. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5.
- 5.10. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 5.11. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

- 6.1. W zakresie wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art.25a ust.1 ustawy należy złożyć następujące dokumenty:
- 6.1.1. Oświadczenie wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 3 do SIWZ**.
- 6.2. W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na podstawie art.25a ust.1 ustawy Wykonawca zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:
- 6.2.1. Oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, według wzoru stanowiącego **zał. Nr 4 do SIWZ**.
- 6.3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu **zał. Nr 4 do SIWZ**.

- 6.4. Oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.
- 6.5. Odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
- 6.6. Dokument określony w pkt. 6.5. może być złożony w postaci kserokopii opatrzonej dopiskiem „ZA ZGODNOŚCIĄ Z ORYGINAŁEM” z zastrzeżeniem, że dokument składający się z więcej niż jednej strony musi być potwierdzony za zgodność na każdej stronie.
- 6.7. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, jednolity dokument lub oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.
- 6.8. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w pkt. 6.5. SIWZ składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że posiada uprawnienia do wykonywania działalności związanej z przedmiotem zamówienia,
- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),
- 6.9. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów o których mowa w pkt.6.8. SIWZ, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

Terminy ważności dokumentów stosuje się odpowiednio jak w pkt.6.7. SIWZ.

- 6.10. Oświadczenie od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO zał. Nr 4 do SIWZ.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami oraz adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego.

- 7.1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem dokumentów i oświadczeń wymienionych w pkt 6 oraz 10.5.
- 7.2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy przekazywać do zamawiającego:
- 7.2.1. za pomocą telefaksu na nr 83 371 78 35
- 7.2.2. drogą elektroniczną na e-mail: zpo3@o2.pl
- 7.2.3. pisemnie na adres – Zespół Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim 21- 560 Międzyrzec Podlaski, ul. Leśna 2.

7.3. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane przez wykonawcę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu wykonawcy albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, a w przypadku osób fizycznych przez wykonawcę albo przez osobę umocowaną przez wykonawcę. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje powinny być podpisane przez pełnomocnika.

7.4. Zamawiający udzieli wyjaśnień dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia niezwłocznie, jednak nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

7.5. Osobami upoważnionymi do kontaktowania się z wykonawcami są:

7.5.1. W zakresie przedmiotu zamówienia: Małgorzata Domańska
e-mail zpo3.kuchnia@o2.pl tel.: 83/ 371 75 16

7.5.2. W zakresie procedury: Karol Stefaniuk tel. 83/ 371 78 35, e-mail: zpo3@o2.pl

7.6 Adres strony internetowej, na której zamieszczone jest ogłoszenie o zamówieniu oraz specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://zpo3.bip.miedzyrzec.pl> w zakładce Zamówienia Publiczne. Na stronie tej zamawiający będzie zamieszczał również inne informacje wymagane prawem zamówień publicznych związane z niniejszym postępowaniem.

8. Wymagania dotyczące wadium.

Nie ma wymogu wnoszenia wadium przez wykonawców.

9. Termin związania ofertą.

Każdy wykonawca będzie związany swoją ofertą 30 dni od upływu terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowania ofert.

10.1. Ofertę należy napisać pismem czytelnym w języku polskim. Dokumenty składające się na ofertę sporządzone w języku obcym winny być składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10.2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w specyfikacji oraz dołączyć wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia.

10.3. Każdy wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.

10.4. Spiętą ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie. Koperta powinna być oznaczona następująco:

Nazwa i adres Wykonawcy

.....

Zespół Placówek Oświatowych Nr 3
w Międzyrzecu Podlaskim
ul. Leśna 2
21-560 Międzyrzec Podlaski

Oferta

„Dostawa produktów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku”

Dotyczy części nr :

Nie otwierać przed dniem 06.08.2018 r. do godz. 12.30

- 10.5. Wykonawcy zobowiązani są złożyć następujące dokumenty oraz oświadczenia:
- 10.5.1. Oświadczenie i dokumenty wymagane w pkt 6 specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 10.5.2. Formularz ofertowy (wg załącznika nr 2) - w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie należy podać nazwy (firmy) oraz dokładne adresy wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną
- 10.5.3. Pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 23 ustawy Prawo zamówień publicznych (dotyczy również wspólników spółki cywilnej).
- 10.5.4. Pełnomocnictwo do występowania w imieniu wykonawcy, w przypadku gdy dokumenty składające się na ofertę podpisuje osoba, której umocowanie do reprezentowania wykonawcy nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
- 10.6. Dokumenty o których mowa w pkt 10.5.2-10.5.4 winny być składane w formie pisemnej. Dokumenty winny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu wykonawcy albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, a w przypadku osób fizycznych przez wykonawcę albo przez osobę umocowaną przez wykonawcę. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokumenty i oświadczenia składające się na ofertę powinny być podpisane przez pełnomocnika.
- 10.7. Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 10.5.3 i 10.5.4 powinno być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej w drodze czynności notarialnej.
- 10.8. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem/parafą osoby upoważnionej.
- 10.9. Ponadto zaleca się spięcie na trwałe wszystkich dokumentów, załączenie spisu treści oferty, ułożenie wszystkich wymaganych dokumentów zgodnie z kolejnością podaną w specyfikacji oraz ponumerowanie wszystkich stron oferty.
- 11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**
- 11.1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego: sekretariat Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim ul. Leśna 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski, w dniach poniedziałek ÷ piątek w godz. 8:00 ÷ 15:00.
- 11.2. W postępowaniu wezmą udział tylko te oferty, które wpłyną do Zamawiającego do dnia **06.08.2018 r.** do godz. **12:00** na adres wskazany w pkt 11.1. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty na adres wskazany w pkt 11.1, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
- 11.3. Otwarcie ofert nastąpi w sekretariacie Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim ul. Leśna 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski dnia 06.08.2018 r. o godzinie 12:30.
- 11.4. Oferty, które wpłyną po terminie zostaną zwrócone Wykonawcy.
- 12. Sposób obliczania ceny.**
- 12.1. Sposób obliczenia ceny zgodny jest z konstrukcją formularza „Arkusz kalkulacyjny oferty” stanowiącego załącznik nr 1 do specyfikacji, określający algorytmy obliczenia poszczególnych kolumn.

12.2. Wykonawca z należytą starannością ustala cenę oferty poprzez uwzględnienie specyfiki przedmiotu zamówienia i po uwzględnieniu wszelkich kosztów związanych z realizacją zamówienia.

12.3. Wykonawca przedstawia w ofercie jedną i ostateczną cenę za wybraną część. Cena musi być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

13.1. Zamawiający będzie rozpatrywał i oceniał oferty oddzielnie dla każdej części. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

13.1.1. Kryteria oceny ofert:

a/ Cena C(o) - waga 60 %.

b/ Termin płatności – T - waga 40 %.

13.1.2. Cena oferty punktowana będzie według wzoru:

$$C = \frac{\text{Cena min}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 60 \%$$

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać Wykonawca w kryterium cena – 60 pkt.

T- Termin płatności – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium termin płatności:

brak wpisu – 0 pkt

7 dni – 9 pkt

14 dni – 19 pkt

21 dni – 28 pkt

30 dni – 40 pkt

Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać Wykonawca w kryterium termin płatności – 40 pkt.

13.1.3. Termin płatności dla poszczególnych zadań należy wpisać w formularzu ofertowym.

Najdłuższy oferowany termin płatności nie może przekroczyć 30 dni, zgodnie z ustawą z dnia 8 marca 2013r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz. U. 2013r. poz. 403).

13.1.4. Łączna punktacja będzie sumą punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach wg wzoru:

$$\text{Suma} = A + B.$$

13.2. Oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans (max. 100 pkt.) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną przeliczone według powyższego wzoru.

Wszystkie obliczenia matematyczne prowadzone w trakcie oceny kryterium będą wyliczane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

- 14.1. Zgodnie z art. 92 ust. 1 ustawy, niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
- 14.1.1. Wyborze oferty najkorzystniejszej, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- 14.1.2. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- 14.1.3. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- 14.1.3. Terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, po upływie którego umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
- 14.2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieści informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie internetowej <http://zpo3.bip.miedzyrzec.pl> oraz na tablicy ogłoszeń w swojej siedzibie.
- 14.3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz złożoną ofertą, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego z uwzględnieniem zasad wynikających z przepisów art. 94 ust. 1 i 2 ustawy.
- 14.4. Zgodnie z art. 94 ust. 3 Ustawy, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 Ustawy.
- 14.5. Podpisanie umowy nastąpi w trybie i terminie ustalonym między stronami.
- 14.6. Zgodnie z art. 23 ust 4. Ustawy, w przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed zawarciem umowy z Zamawiającym, wykonawcy Ci są zobowiązaniu do przedstawienia Zamawiającemu umowy regulującej Współpracę tych wykonawców.
- 15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**
Nie ma wymogu wpłacenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy, wzór umowy.**
Załącznikiem nr 5 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest wzór umowy zawierający wszystkie ww. informacje.
- 17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.**
- 17.1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
- 17.2. Odwołanie.
- 17.2.1. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
- 17.2.1.1. określenia warunków udziału w postępowaniu;

- 17.2.1.2. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
- 17.2.1.3. odrzucenia oferty odwołującego;
- 17.2.1.4. opisu przedmiotu zamówienia;
- 17.2.1.5. wyboru najkorzystniejszej oferty.
- 17.2.2. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
- 17.2.3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
- 17.2.4. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie ustawy albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób .
- 17.2.5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
- 17.2.6. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 17.2.4 i 17.2.5 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
- 17.3. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy prawo zamówień publicznych, na które nie przysługuje odwołanie zgodnie z pkt 17.2.
- 17.4. Skarga do sądu.
- 17.4.1. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
- 17.4.2. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania zamawiającego.
- 17.4.3. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. poz. 1529) jest równoznaczne z jej wniesieniem.
- 17.4.4. Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wnioski o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia w całości lub w części.
- 17.4.5. W postępowaniu toczącym się na skutek wniesienia skargi nie można rozszerzyć żądania odwołania ani występować z nowymi żądaniami.

18. Bezpieczeństwo i ochrona informacji.

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy

95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim z siedzibą w Międzyrzecu Podlaskim ul. Leśna 2, tel.: 833717835, e-mail: zpo3@o2.pl;
- kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod adresem e-mail: iod.zpo3@gmail.com ;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **Zakup i dostawa produktów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku**, nr ZP ZPO3.1.PN.2018 prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan prawo:
 - dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (art. 15 RODO);
 - do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (art. 16 RODO);
 - żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (art. 18 RODO); ;
 - do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu prawo:
 - do usunięcia danych osobowych (art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO);
 - do przenoszenia danych osobowych (art. 20 RODO);
 - sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO (art. 21 RODO).

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

1. Arkusz kalkulacyjny ofert - załącznik nr 1.
2. Formularz oferty – wzór /załącznik nr 2.
3. Oświadczenie wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 3.
4. Oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania - załącznik nr 4.
5. Wzór umowy /projekt/- załącznik nr 5.
6. Karta towarów równoważnych – załącznik nr 6.
7. Oświadczenie RODO – załącznik nr 7.

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Produkty spożywcze.

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Ananas plastry w syropie op. 565g	szt	250		
2.	Baton Mars, Snickers, 3BIT* Baton 40-51g różne rodzaje	szt	1500		
3.	Baton musli Sante Crunchy* Produkt ze zbóż (min. 30%) – płatki owsiane, kasza kukurydziana, mąka kukurydziana, mąka ryżowa z dodatkiem owoców odpowiednich dla rodzaju. W zależności od dodatku podlane lub nie polewą waniliową, czekoladą. Masa produktu 35-40g. Wartość odżywcza w 100g produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 13g • Białko – 3,7-5g • Błonnik – 2,6-4,4g Smaki do wyboru: <ul style="list-style-type: none"> • Z żurawiną i maliną • Z orzechami i migdałami • Z bananami • Ze śliwkami Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	3000		
4.	Baton zbożowy Bakalland Ba!* Baton zbożowy z minimalną zawartością 20% zbóż (płatki owsiane, ziarna pszenicy, mąka kukurydziana, mąka ryżowa), z dodatkiem owoców w zależności od wybranego smaku, w polewie czekoladowej lub jogurtowej. Masa produktu 40g. Smaki do wyboru: <ul style="list-style-type: none"> • Banan 	szt	3000		

	<ul style="list-style-type: none"> • Żurawina i pomarańcza • Śliwka • Morela • 5 bakalii • 5 orzechów • 5 owoców leśnych <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>			
5.	<p>Bazyliia suszona</p> <p>Ziele bazylii otarte, suszone Master Cook*. Opakowanie jednostkowe 1000g, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, uformowane w torebkę stojącą z fałdą dolną. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	4	
6.	<p>BelVita ciastka zbożowe z owocami 50g*</p> <p>Ciastka zbożowe o minimalnej zawartości zbóż 60%, w tym minimum 20% pełnego ziarna.</p> <p>Wartości odżywcze w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 7g • Tłuszcze – 15g • Błonnik – 4g <p>Produkt pakowany w opakowania jednostkowe netto 50g, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zgrzane po obu stronach.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	3000	
7.	<p>Biszkopty okrągłe op 1000g. Okres przydatności deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	20	
8.	<p>Biszkopty z cukrem Lady Fingers SAN*</p> <p>Biszkopty z mąki pszennej, jaj, z dodatkiem miodu pszczelego, obsypane cukrem. Opakowanie jednostkowe 140g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	30	
9.	<p>Brzoskwinie połówki w lekkim syropie op. 850ml</p>	szt	400	
10.	<p>Budyń bez cukru, różne smaki, Master Cook*</p> <p>Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	100	

11.	Budyń bezglutenowy Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 40-50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
12.	Cebulka prażona Master Cook* Uprażona cebula, dodatkowe składniki: olej palmowy, mąka pszenna, woda, sól. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
13.	Chrupki pałki kukurydziane kręcone bezglutenowe op. 90g. Chrupki wyłącznie z grysu kukurydzianego, bez innych dodatków. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	400		
14.	Chrzan konserwowy op. 250g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	170		
15.	Ciastka Delicje* 147g Biskopity z galaretką wiśniową (52%) oblane czekoladą (15,3%). Ciastka pakowane po 10 sztuk w wytłoczkę, zapakowane w metaliczną folię, z otwarciem wielokrotnego użytku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
16.	Crispy natural ananas Owoc ananasa suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 15g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1000		
17.	Crispy natural brzoskwinia Owoc brzoskwini suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 15g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1000		
18.	Crispy natural jabłko Owoc jabłka suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 18g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		

19.	Crispy natural marchewka Korzeń marchewki suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony; z dodatkami przypraw. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	400		
20.	Cukier kryształ op. 1kg Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	500		
21.	Cukier waniliowy Master Cook* Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
22.	Cukier waniliowy Master Cook* Masa netto 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	30		
23.	Curry Master Cook* Produkt otrzymany przez kompozycję ziół, przypraw i suszonych warzyw m.in.: imbiru, lubczyka, kardamonu, kolendry, pieprzu czarnego, chili, cynamonu. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4		
24.	Cynamon mielony Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
25.	Czekolada mleczna twarda E. Wedel*, różne rodzaje, op. 100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
26.	Czosnek granulowany Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	60		
27.	Draże śmietankowe Skawa* 70g Wartości odżywcze w 100g: Wartość energetyczna: 1990kJ / 474kcal Tłuszcz: 19g Węglowodany: 74g Białko: 3g	szt	1500		

	Sól: 0,23g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
28.	Drożdże op. 100g	szt	20		
29.	Dżem niskosłodzony 100% z owoców Łowicz* Dżem niskosłodzony, sporządzony ze 100g owoców na 100g gotowego produktu, zagęszczony sokiem jabłkowym, bez dodatku cukru i konserwantów. Pasteryzowany. Zawartość węglowodanów na 100g gotowego produktu maksymalnie 35g. Smaki do wyboru: <ul style="list-style-type: none"> • Truskawka • Czarna porzeczka • Wiśnia • Malina • Brzoskwinia • Pomarańcza Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie szklany słoik, szczelnie zamknięty, 220g.	szt	100		
30.	Fasola czerwona konserwowa, op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
31.	Galaretki owocowa bezglutenowa, różne smaki Opakowanie jednostkowe 70g, wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	30		
32.	Galaretki owocowa, różne smaki Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	60		
33.	Gałka muskatolowa Master Cook* Gałka muskatolowa mielona, otrzymana z nasion muskatolowca korzennego. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	5		
34.	Glukoza spożywcza op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2		

35.	Groszek konserwowy op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
36.	Gruch łuskany op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
37.	Guma Mamba Duo* 106g Gumy rozpuszczalne pakowane po 6 sztuk a paczkę, a 4 paczki w pasek. Smaki gum w poszczególnych paczkach: malina z brzoskwinia, limonka z porzeczką, jabłko z arbuзем, wiśnia z bananem. Wartości odżywcze na 1 sztukę (4,5g): Wartość energetyczna: 74kJ / 18kcal Tłuszcz: 0,2g Węglowodany: 0,1g Białko: <0,1g Sól: 0,01g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
38.	Herbata ekspresowa czarna Saga* op. 200 torebek	szt	100		
39.	Herbata ekspresowa owocowa Saga* op. 25 torebek, różne smaki.	szt	1000		
40.	Herbata ziołowa ekspresowa Saga* op. 20 torebek, różne smaki.	szt	100		
41.	Kakao ciemne Decomorreno* „z Wiatrakiem” op. 150g. Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12 suchej masy. Wartości odżywcze w 100g produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 10,5g • Węglowodany – 13g (w tym cukry – 0,5g) • Białko – 23,5g Konsystencja: proszek sypki, jednolity, barwa jasnobrązowa do brunatnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla kakao, wyczuwalna goryczka. Zawartość suchej masy nie mniej niż 93%. Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	60		

42.	<p>Kasza gryczana prażona cała</p> <p>Opakowanie jednostkowe torba papierowa lub folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 12,6g • Tłuszcze – 3,1g • Węglowodany – 69,3g <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	kg	20		
43.	<p>Kasza gryczana prażona cała</p> <p>Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 5kg.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 12,6g • Tłuszcze – 3,1g • Węglowodany – 69,3g <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	kg	200		
44.	<p>Kasza jaglana</p> <p>Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 10,5g • Tłuszcze – 2,9g • Węglowodany – 71,6g <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	kg	10		
45.	<p>Kasza jęczmienna perłowa gruba</p> <p>Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 10,5g • Tłuszcze – 2,9g • Węglowodany – 71,6g <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	kg	50		

46.	<p>Kasza jęczmienna perłowa gruba</p> <p>Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 5kg.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 6,9g • Tłuszcze – 2,2g • Węglowodany – 75g <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	kg	400		
47.	<p>Kasza manna</p> <p>Produkt otrzymany z pszenicy konsumpcyjnej najwyższej jakości. Barwa biała z odcieniem żółtawym. Zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny inny (gorzki). Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i domieszek. Wilgotność nie większa niż 15,3%. Opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub z folii polietylenowej, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	kg	40		
48.	<p>Kasza Nestle bezglutenowa mleczno-ryżowa*</p> <p>Kasza ryżowa przygotowana na mleku modyfikowanym lub preparacie mlekozastępczym. Składniki dominujące: mąka ryżowa (min 43%), mleko modyfikowane (min. 34%); dodatkowo wzbogacona witaminami; z dodatkami owoców w ilości odpowiedniej dla smaku. Produkt bezglutenowy.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g gotowego produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Białko – 12,5g • Węglowodany – 71,2g • Tłuszcze – 10g <p>Smaki do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 owoców • Jabłko, wiśnia • Truskawka • Jabłko, banan, gruszka • Truskawka, jagoda • Malina • Morela • Banan <p>Opakowanie jednostkowe: torba zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 230g.</p>	szt	10		

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
49.	<p>Kawa zbożowa INKA*</p> <p>Rozpuszczalna kawa zbożowa. Skład produktu: zawartość zbóż (jęczmień, żyto) minimum 72%, cykoria, burak cukrowy – prażony. Z dodatkiem innych substancji charakterystycznych dla rodzaju. Nie zawiera kofeiny. Konsystencja: proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylające się, barwa jasnobrązowa do brunatnej, smak i zapach charakterystyczny dla kawy zbożowej, wyczuwalna gorzka. Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia. Masa netto opakowania jednostkowego produktu powinna wynosić 150-200g.</p> <p>Smaki do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturalna • Czekoladowa • Karmelowa • Bezglutenowa <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	50		
50.	<p>Kinder Chocolate* 50g (4x12,5g) T4</p> <p>Batoniki mleczne w mlecznej czekoladzie, pakowane po 4 sztuki (oddzielnie zapakowane) w jeden kartonik. Wartości odżywcze-sztuka:</p> <p>Wartość energetyczna – 296kJ / 71kcal</p> <p>Tłuszcz – 4,4g</p> <p>Węglowodany – 6,7g</p> <p>Białko – 1,1g</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	500		
51.	<p>Kisiel bez cukru Master Cook*, różne smaki.</p> <p>Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	100		
52.	Kisiel bezglutenowy 45g, różne smaki.	szt	10		
53.	<p>Knoppers wafelek* 25g</p> <p>Wafelek z mąki pszennej i pszennej pełnoziarnistej, nadziewany nadzieniem mlecznym 30,4%, nadzieniem nugatowym 29,4%. Zawartość: orzechów laskowych (9,1%), mleka 10%.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia</p>	szt	1500		

	dostawy.				
54.	Kompot owocowy typu Witamex lub równoważny Opakowanie: słoik szklany, poj. 800-900ml. Smaki do wyboru: <ul style="list-style-type: none"> • Wiśniowy • Porzeczkowy • Aroniowy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	700		
55.	Koncentrat pomidorowy Pudliszki, Łowicz* Opakowanie jednostkowe słoik szklany, masa netto min. 900g. Zawartość ekstraktu 30% +/- 2%. Wartość odżywcza w 100g produktu: Białko – 4,9g Tłuszcz – 0,8g Węglowodany – 18,2g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	300		
56.	Koper suszony Master Cook* Produkt naturalny, wysuszone, otarte liście kopru. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4		
57.	Kubuś 100%* Sok wyłącznie z owoców i/lub warzyw, czysty, częściowo z soków zagęszczonych, bez dodatku cukry i konserwantów. Utrwalony przez pasteryzację. Opakowanie – plastikowa butelka z dozownikiem, o pojemności 300ml. Smaki do wyboru: <ul style="list-style-type: none"> • Jabłko • Multiwitamina Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4000		
58.	Kubuś Co Nieco 8 zbóż* Ciastka z mąki (pszennej, ryżowej, owsianej, żytniej, z sorgo, kukurydzianej i jęczmiennej) o zawartości 32-38%; z dodatkiem płatków owsianych 13-20%, płatków żytnich w ilości 2%; w zależności od wybranego smaku z dodatkiem żurawiny (1,8%) lub rodzynek (2,7%). Opakowanie: torebka wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 35g.	szt	1500		

	<p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • białko – min 7g • tłuszcz – max 20g • węglowodany – max 93g <p>Smaki do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Żurawina • Mleko i rodzynki <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 3 miesiące od dnia dostawy.</p>				
59.	<p>Kubuś Co Nieco herbatniki maślane*</p> <p>Herbatniki z maki pszennej, z dodatkiem masła (1,9%). Opakowanie wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 50g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	1000		
60.	Kukurydza konserwowa op. 400g	szt	400		
61.	<p>Kwasek cytrynowy</p> <p>Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	30		
62.	<p>Liść laurowy Master Cook*</p> <p>Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.). Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	2		
63.	<p>Lizak Nimm2* 10g.</p> <p>Lizak okrągły, zapakowany w folię metaliczną, zgrzewaną na obu końcach opakowania. Tworzone przez dodatek soku owocowego (min. 0,8%) jabłko, limonka, pomarańcza, cytryna, wiśnia, malina, czarna porzeczka, jeżyna.</p> <p>Wzbogacone o witaminy: C, niacynę, E, B6 i B12.</p> <p>Smaki do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomarańcza-cytryna - jabłko-limonka - jeżyna-porzeczka - wiśnia-malina <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	1500		

64.	Majeranek Master Cook* Ziele majeranku otarte, wysuszone. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	5		
65.	Majonez dekoracyjny Winiary* Opakowanie jednostkowe szklany słoik wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 700g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	20		
66.	Majonez dekoracyjny Winiary* Opakowanie jednostkowe szklany słoik wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 3kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
67.	Makaron bezglutenowy nitka cięta Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	5		
68.	Makaron bezglutenowy pene, pióra Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	5		
69.	Makaron bezglutenowy spaghetti Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g 	szt	5		

	<ul style="list-style-type: none"> • Białko – 5,5g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.</p>				
70.	<p>Makaron bezglutenowy świderki Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.</p>	szt	5		
71.	<p>Makaron gwiazdki z mąki semoliny (100% durum) Lubella*. Opakowanie jednostkowe masa netto 0,25kg. Skład: mąka makaronowa pszenna, masa jajowa (6%). Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 1,9g • Węglowodany – 72g • Białko – 12g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	szt	100		
72.	<p>Makaron łazanki Lubella*. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	kg	60		
73.	<p>Makaron nitka cięta Lubella* Makaron spaghetti z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna</p>	kg	60		

	<p>. Wartość odżywcza w 100g produktu min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 1,4g • Białko – 13g • Węglowodany – 70g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>				
74.	<p>Makaron pene, pióra Lubella*.</p> <p>Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	kg	50		
75.	<p>Makaron pene, pióra pełne ziarno Lubella*.</p> <p>Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe masa netto 400g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 3,2g • Węglowodany – 58g • Białko – 15g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	kg	50		
76.	<p>Makaron spaghetti Lubella*.</p> <p>Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe netto 500g lub 1kg.</p> <p>Skład: mąka makaronowa pszenna.</p> <p>Wartość odżywcza na 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni, stęchlizny.</p> <p>Długość makaronu 24cm.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia</p>	kg	400		

	dostawy.		kg	100		
77.	<p>Makaron spaghetti pełne ziarno Lubella*. Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe netto 400g lub 1kg. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista. Wartość odżywcza na 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 3,2g • Węglowodany – 58g • Białko – 15g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni, stęchlizny. Długość makaronu 24cm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.</p>		kg	100		
78.	<p>Makaron świdry Lubella*. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>		kg	400		
79.	<p>Makaron świdry pełne ziarno Lubella*. Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista. Wartość odżywcza w 100g produktu min:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 3,2g • Węglowodany – 58g • Białko – 15g <p>Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>		kg	100		
80.	<p>Mąka kukurydziana Opakowania jednostkowe – torby papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>		kg	5		

81.	Mąka pszenna typ 500 Mąka otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy. Opakowania jednostkowe – torby papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	300		
82.	Mąka ziemniaczana Opakowania jednostkowe – torby papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	20		
83.	Mikołaj z mlecznej czekolady z kremowym nadzieniem 40-60g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
84.	Miód prawdziwy (naturalny pszczeli) op. 1000 g. Produkt naturalny. Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej; konsystencja: płynna, lepka, częściowo skryształizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych, smak słodki zmienny w zależności od odmiany. Zawartość wody nie mniej niż 20%, zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego. Opakowanie jednostkowe: słoje szklane, szczelnie zakręcone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.	szt	1500		
85.	Miód prawdziwy (naturalny pszczeli) op. 370 g. Produkt naturalny. Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej; konsystencja: płynna, lepka, częściowo skryształizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych, smak słodki zmienny w zależności od odmiany. Zawartość wody nie mniej niż 20%, zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego. Opakowanie jednostkowe: słoje szklane, szczelnie zakręcone. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
86.	Mus 100% z owoców i warzyw typu Kubuś* lub równoważny. Produkt przecierowy, pasteryzowany, częściowo z soku zagęszczonego bez dodatku cukru (w tym syropu glukozowo – fruktozowego) i konserwantów. Przeciery z owoców i warzyw 100%. Opakowanie jednostkowe: tuba zakręcana 100g. Wartość odżywcza w 100g produktu: <ul style="list-style-type: none"> • białko – 0,4g • tłuszcz – 0,4g • węglowodany – 10,8g Smaki: <ul style="list-style-type: none"> • banan – jabłko • marchew – jabłko – banan • marchew – banan – jabłko – truskawka Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty	szt	3500		

	dostawy.			
87.	<p>Musli bezcukrowe Lo Sante*</p> <p>Płatki zbożowe (min 65% - owsiane, jęczmienne, orkiszowe) z suszonymi owocami (jagody i granatu w postaci skondensowanej kostki min. 3,4%; jagody Goja min. 5%; mieszanka owoców (daktyle, rodzynki, figi, śliwki, brzoskwinia) min 30%); bez dodatku cukru, a jedynie inuliny.</p> <p>Wartość odżywcza na 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – max 4,8g • Węglowodany – mx 63g • Białko – min 8,6g • Błonnik – min 10g <p>Smaki do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z owocami • Z granatem i jagodą • Z jagodami Goji <p>Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 300g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.</p>	szt	20	
88.	Musztarda stołowa op. 900-1000g	szt	40	
89.	Musztarda stołowa Parczewska* op. 180g	szt	20	
90.	<p>Natka pietruszki suszona Master Cook*</p> <p>Produkt naturalny, wysuszona, otarta nać pietruszki. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.</p>	szt	2	
91.	Ocet op. 1l	szt	10	
92.	Ogórek konserwowy 0,85-0,9l	szt	10	
93.	<p>olej uniwersalny rzepakowy Kujawski*</p> <p>Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 3l</p> <p>Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawierające kwasy: Omega-3 do Omega-6 w stosunku 1:1.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	300	

94.	Olej uniwersalny rzepakowy Kujawski* Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawierające kwasy: Omega-3 do Omega-6 w stosunku 1:1. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	50		
95.	Ekstra oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Produkt uzyskany bezpośrednio z oliwek najwyższej jakości, wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Opakowanie: szklana butelka z ciemnego szkła o pojemności 750ml. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od dnia dostawy.	szt	5		
96.	Oregano master Cook* Ziele oregano otarte, wysuszone. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4		
97.	Paluszki Juniori Lajkonik* Paluszki o smaku waniliowym, z maki pszennej i oleju palmowego, z dodatkiem cukru, soli, wodorotlenku sodu, jęczmiennego ekstraktu słodowego, drożdży. Opakowanie: torebka foliowa zgrzewana, waga netto 60g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	500		
98.	Paluszki z makiem op. 70g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	500		
99.	Paluszki z sezamem op. 70g Sezam nie mniej niż 15%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2000		
100	Papryka ostra mielona Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2		
101	Papryka słodka mielona Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		

102	Pieprz cytrynowy Master Cook* Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego z dodatkiem czosnku, cebuli, skórki cytrynowej, kurkumy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	3		
103	Pieprz czarny mielony Master Cook* Produkt naturalny, mielony, otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
104	Pieprz ziółowy Master Cook* Produkt naturalny otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego z dodatkiem ziół i przypraw jak: gorczyca biała, kolendra, papryka ostra, kminek, majeranku, ziela angielskiego, itd. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
105	Płatki błyskawiczne jęczmienne Produkt pozyskiwany z oczyszczonego ziarna jęczmienia i poddane obróbce hydrotermicznej. Barwa złocisto-jasnobrązowa. Smak swoisty; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia. Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu 400 – 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
106	Płatki błyskawiczne owsiane Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej. Barwa szarobiała o różnych odcieniach. Smak swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny; gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia. Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty	szt	100		

	dostawy.				
107	<p>Platki błyskawiczne ryżowe</p> <p>Produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna ryżu i poddanie obróbce hydrotermicznej.</p> <p>Struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – biała z różnymi odcieniami. Smak swoisty; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inne nieswoisty niedopuszczalny.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.</p> <p>Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu 400 – 500g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	100		
108	<p>Platki kukurydziane Nestle Corn Flakes* bezglutenowe</p> <p>Produkt syпки otrzymany z mąki, bądź kaszy kukurydzianej (min.92%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienie. Barwa złocista do jasnobrazowej, konsystencja chrupka. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Opakowania jednostkowe – torby z folii zgrzewane, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	50		
109	<p>Platki kukurydziane Nestle Corn Flakes*</p> <p>Produkt syпки otrzymany z mąki, bądź kaszy kukurydzianej (min.92%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienie. Barwa złocista do jasnobrazowej, konsystencja chrupka. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Opakowania jednostkowe – torby z folii zgrzewane, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	200		
110	<p>Platki Lubella*</p> <p>Rodzaje do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jęczmienne z crunchem jęczmiennym i prażonymi ziarnami dyni i słonecznika • Żytnie z puffem z żyta i czarną porzeczką • Ryżowe z crunchem ryżowym i żurawiną • Pszenne z otrębami • Kukurydziane pełnoziarniste <p>Opakowanie torba zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 220-250g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.</p>	szt	250		

111	Pomidory krojone bez skóry w puszcze. Bez konserwantów. Pudliszki*. Opakowanie 400g.	szt	100		
112	Pomidory krojone bez skóry w puszcze. Bez konserwantów. Pudliszki*. Opakowanie 2500-2700g	szt	150		
113	Powidła śliwkowe węgierskie Łowicz* Produkt uzyskany z 182g owoców na 100g powideł. Pasteryzowany, bez dodatku substancji konserwujących. Konsystencja gęsta, smarowna z ewentualnymi fragmentami mięszu owoców, skórki lub innych użytych składników. Barwa właściwa dla danego gatunku owoców, smak słodko-kwaśny, bez posmaków obcych, zapach charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych, niedopuszczalne oznaki zepsucia lub zapleśnienia. Opakowanie słoik szklany, masa netto 290g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	60		
114	Rodzynki hetmańskie op. 500g	szt	40		
115	Rodzynki sułańskie op. 500g	szt	40		
116	Roleski sos pomidorowy, ketchup markowy łagodny* Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów min 205g/100g gotowego produktu, zawartość cukru – 19g, soli – 2,3g/100g gotowego produktu. Bez dodatku substancji konserwujących, substancji zagęszczających, substancji słodzących. Skład: pomidory, cukier, ocet spirytusowy, sól, przyprawy. Opakowanie plastikowa butelka, masa netto 450g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	200		
117	Rozmaryn suszony Master Cook* Liście rozmarynu suszone. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2		
118	Ryż biały długoziarnisty paraboiled Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	40		
119	Ryż biały długoziarnisty paraboiled Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy. Masa netto 5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	500		

120	Sezam łuskany, op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	50		
121	Siemię lniane mielone op. 400g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	10		
122	Soczewica zielona op. 500g	kg	20		
123	Sok z warzyw i owoców Kubuś GO!* Sok z warzyw i owoców częściowo z soku zagęszczonego. Bez konserwantów i barwników. Pasteryzowany, przecierowy. Opakowanie – plastikowa butelka z dozownikiem, o pojemności 300ml. Smaki do wyboru: - banan, marchew, jabłko - marchew, banan, jabłko, truskawka - malina, jabłko, marchew - jabłko, pomarańcza, marchew - marchew, jabłko, brzoskwinia Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	3000		
124	Sos słodko-kwaśny Łowicz* Produkt z warzyw (marchew, cebula, papryka czerwona i zielona, pomidory, pędy bambusa (min 36%) i ananasa (min 3%) z dodatkiem koncentratu pomidorowego (5%). Opakowanie słoik szklany o poj. min 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	260		
125	Sól drobna warzona jodowana 1kg	kg	100		
126	Sól sodowo-potasowa (niskosodowa) Sante* Sól morską jodowaną drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu z magnezem i potasu. Zawartość w 100g produktu: • potas – 15570mg • jod – 2300mg • magnez – 56,4g Opakowanie jednostkowe o masie min. 350g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	50		

127	Szczaw konserwowy siekany Produkt otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu utrwalonych przez pasteryzowanie. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Masa netto 290-300g.	szt	80		
128	Tymianek suszony Master Cook* Produkt naturalny, wysuszone, otarte całe łodygi tymianku. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2		
129	Wafle ryżowe mini Sonko Produkt z ryżu naturalnego (min. 69%) z dodatkiem alg morskich lub czerwonego buraczka. Bezglutenowy. Opakowanie zgrzewane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 40g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	3000		
130	Wafle ryżowe naturalne (bez glutenu) Krażki uformowane wyłącznie z prażonego ryżu brązowego, poprzez wyciśnięcie na prasie odpowiedniej formy. Bez dodatku cukrów i/lub substancji konserwujących. Opakowanie zgrzewane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 110-130g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
131	Wafle superfoods jaglane + nasiona chia Sonko* Wafle uformowane w cienkie krażki z kaszy jaglanej prażonej (60%), kukurydzy obłuszczonej, nasion chia (10%). Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	1200		
132	Wafle superfoods jaglane + Quinoa 3 kolory Sonko* Wafle uformowane w cienkie krażki z kaszy jaglanej prażonej (60%), kukurydzy obłuszczonej, ziaren quinoi w 3 kolorach (6% białej, 2% czerwonej, 2% czarnej). Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	1200		
133	Wafle superfoods kukurydziane + amarantus Sonko* Wafle uformowane w cienkie krażki z kukurydzy obłuszczonej (94,4%), nasion amarantusa (5%). Produkt bezglutenowy. Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	1200		

134	<p>Wafle superfoods ryżowe + miłka abisyńska Sonko*</p> <p>Wafle uformowane w cienkie krążki z ryżu brązowego (94,4%), ziaren miłki abisyńskiej (5%). Produkt bezglutenowy. Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.</p>	szt	1200		
135	<p>Wafle w polewie jogurtowej Sonko*</p> <p>Wafle ryżowe, wypiekane z całych ziaren ryżu brązowego (52%), polane polewą jogurtową (48%). Produkt bezglutenowy.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz – 18g • Węglowodany – 69,2g • Białko – 6,1g <p>Opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 65g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	2400		
136	<p>Woda niegazowana</p> <p>Woda mineralna lub źródłana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka.</p> <p>Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem niekapkiem, poj. 0,5l.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	2500		
137	<p>Woda niegazowana Baby Zdrój*</p> <p>Woda mineralna lub źródłana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka.</p> <p>Zawartość makro- i mikroelementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kationy <ul style="list-style-type: none"> • Sódowy Na⁺ - 1,25mg/l • Potasowy K⁺ - 0,40mg/l • Wapniowy Ca²⁺ - 44,10mg/l • Magnezowy Mg²⁺ - 4,86mg/l • Aniony <ul style="list-style-type: none"> • Chlorkowy Cl⁻ - 9,20mg/l • Wodorowęglanowy HCO₃⁻ - 110,60mg/l • Siarczanowy SO₄²⁻ - 26,03mg/l • Fluorowy F⁻ - 0,16mg/l 	szt	1000		

	Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem, poj. 0,25l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.			
138	<p>Woda niegazowana Baby Zdrój*</p> <p>Woda mineralna lub źródłana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka.</p> <p>Zawartość makro- i mikroelementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kationy <ul style="list-style-type: none"> • Sódowy Na^+ - 1,25mg/l • Potasowy K^+ - 0,40mg/l • Wapniowy Ca^{2+} - 44,10mg/l • Magnezowy Mg^{2+} - 4,86mg/l • Aniony <ul style="list-style-type: none"> • Chlorkowy Cl^- - 9,20mg/l • Wodorowęglanowy HCO_3^- - 110,60mg/l • Siarczanowy SO_4^{2-} - 26,03mg/l • Fluorowy F^- - 0,16mg/l <p>Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem, poj. 1,5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	30	
139	<p>Woda niegazowana Baby Zdrój*</p> <p>Woda mineralna lub źródłana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka.</p> <p>Zawartość makro- i mikroelementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kationy <ul style="list-style-type: none"> • Sódowy Na^+ - 1,25mg/l • Potasowy K^+ - 0,40mg/l • Wapniowy Ca^{2+} - 44,10mg/l • Magnezowy Mg^{2+} - 4,86mg/l • Aniony <ul style="list-style-type: none"> • Chlorkowy Cl^- - 9,20mg/l • Wodorowęglanowy HCO_3^- - 110,60mg/l • Siarczanowy SO_4^{2-} - 26,03mg/l • Fluorowy F^- - 0,16mg/l 	szt	5	

	Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem, poj. 5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.			
140	Ziele angielskie Master Cook* Produkt otrzymany z całych, wysuszonych ziaren ziela angielskiego (Pimenta dioica). Nierozdrobnione. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4	
141	Zioła prowansalskie Master Cook* Produkt otrzymany z mieszanek wysuszonych i otartych ziół, m.in.: tymianku, rozmarynu, oregano, cząbrku, estragonu, i majeranku. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2	
142	Żelki Haribo* Roulette 25g. Owocowe żelki zapakowane w rolki. Smaki w jednej paczce: pomarańczowy, ananasowy, cytrynowy, malinowy, truskawkowy i czarnej porzeczki. W 100g produktu przeciętnie: Wartość energetyczna: 1459kJ / 353kcal Białko: 6,9g Węglowodany: 77,4g w tym cukry: 45,6g Tłuszcz: 0,1g Błonnik: 0,1g Sól: 0,03g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500	
143	Żurawina suszona op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50	
144	Mix na gryz bakaliowy 40g	szt	1500	
145	Słonecznik łuskany 350g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do	szt	20	

	kontaktu z żywnością.				
146	Pestki dyni 350g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	20		
147	Orzech włoski 300g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	20		
148	Lubczyk susz 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	20		
149	Imbir 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	10		
150	Płatki jaglane 250g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	40		
			Łącznie brutto:		
			Łącznie netto:		

* lub równoważne – Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych; za równoważne uznaje się produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia. Na Wykonawcy składającego ofertę na towar równoważny ciąży obowiązek udowodnienia, że zaferowane przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów.
Wykonawca w takim przypadku wypełnia Załącznik nr 7 Karta towarów równoważnych wskazując w nim producenta oraz dane charakterystyczne porównywanych produktów.

Słownie wartość brutto :

.....

data

podpis i pieczęćka Wykonawcy lub osoby upoważnionej

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część II: Mięso i drób, produkty mięsno-wędliniarskie i drobiowe.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	<p>Wołowina zrazowa b/k</p> <p>Mięso świeże uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni, klasa I. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błon, tłuszczu – usunięte. Niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.</p>	kg	250		
2.	<p>Szponder wołowy z/k</p> <p>Mięso świeże, pozyskane ze środkowej części partii piersiowej z mięśniem przepony brzusznej, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm; w skład wchodzi mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia wołowiny zrazowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	50		
3.	<p>Boczek wędzony parzony b/k</p> <p>Boczek surowy, świeży, nie mrożony. Boczek bez żeberka. Powierzchnia mięsa niezakrwawiona, bez opłatków kości,</p>	kg	30		

	przekrwień: powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna: niedopuszczalna oślizgła, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechanicznego lub organicznego. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płci lub moczowy. Okres przydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.			
4.	Filet z karczaka świeży bez kości Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i naciecia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z karczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	2000	
5.	Filet z indyka świeży bez kości Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i naciecia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	100	
6.	Karkówka wieprzowa b/k Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, tłuszczu - niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.	kg	250	

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.				
7.	<p>Szynka wieprzowa b/k</p> <p>Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.</p>	kg	300		
8.	<p>Kiełbasa biała parzona</p> <p>Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia: batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju: barwa mięsa – charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych; barwa tłuszczu - biała kawałki; rozdrobnienie i układ składników - średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników. Konsystencja: kiełbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>	kg	80		
9.	<p>Kiełbasa krakowska poduszana</p> <p>Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 88% wsadu, a wołowe – 16%), wędzona, parzona, poduszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm).</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia: batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle</p>	kg	50		

	przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni ostionki. Wygląd w przekroju: barwa mięsa – jasnoróżowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszczu – biała, dopuszczalny odcień różowy; barwa masy wiążącej – jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników - około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod ostionką. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbas z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.			
10.	Kielbasa swojska Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 71%, mięso wołowe – 16%, a tłuszcz wieprzowy 17% wsadu surowcowego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia batony w ostionkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej ostionki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod ostionką, ostionka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni ostionki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszcz – biała, dopuszczalny odcień różowy; rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod ostionką. Konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbas z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	50	
11.	Kielbasa wiejska pieczona Wyprodukowana z min 83g mięsa wieprzowego i 22g mięsa wołowego na 100g gotowego produktu. Średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. Wygląd ogólny i powierzchnia batony w ostionkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej ostionki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod ostionką, ostionka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni ostionki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni	kg	200	

	wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszcz – biała, dopuszczalny odcień różowy; rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, dość krucha, dobre wiązanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbas z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuwaniem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.			
12.	Kielbasa rzeszowska Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana. Wyprodukowana z min 105g mięsa wieprzowego na 100g gotowego produktu. Wygląd ogólny i powierzchnia batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszcz – biała, dopuszczalny odcień różowy; rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, dość krucha, dobre wiązanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbas z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszanej z wyraźnym wyczuwaniem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	50	
13.	Kielbasa żywiecka podsuszana Kielbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, 100 g wyprodukowane z minimum 88 g mięsa wieprzowego i 16g mięsa wołowego, nadziewana w osłonki. Powierzchnia batonów brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu: mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu – biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia kielbasy żywieckiej podsuszanej deklarowany przez	kg	50	

	producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.				
14.	Kości wieprzowe karkowo-schabowe	kg	1000		
15.	Kurczak świeży Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Własciwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie naciecia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	100		
16.	Łopatka cielęca b/k Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach i smak obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	10		
17.	Łopatka wieprzowa b/k Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach i smak obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	300		
18.	Łopatka wieprzowa mielona Mięso świeże, surowe, bez opilków kości. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się	kg	300		

	psucia; niedopuszczalny zapach i smak obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.			
19.	Parówki z szynki – zawartość szynki min. 85% Kiełbasa z szynki wieprzowej, homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców wieprzowych (nie mniej niż 85% szynki wieprzowej) i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Wygląd ogólny produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrazowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa wieprzowego. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek z szynki wieprzowej, z wyczuwalnymi użytkami przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	150	
20.	Pasztet łeśny luzem	kg	20	
21.	Pasztet drobiowy Podlaski op. 150g	szt	150	
22.	Pieczeń węgierska (mięso wieprzowe min 67%)	kg	20	
23.	Poledwica Sopocka Poledwica sopocka otrzymana z peklowanych mięśni poledwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. W celu otrzymania 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego – mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu. Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja i struktura miękka, rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Barwa: na powierzchni – różowa do czerwonej z odcieniem złocistym; na przekroju – różowa do czerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla poledwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	100	
24.	Poledwica drobiowa Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegający do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 – 40 cm i średnicy około 60-100 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytkami przyprawami i posmakiem wędzenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	50	
25.	Pierś wędzona z indyka Wyprodukowana z min 106g fileta z indyka na 100g gotowego produktu. Wędzonka z fileta z indyka, wędzona,	kg	100	

	<p>parzona.</p> <p>Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>			
26.	<p>Porcje rosółowe z kurcząt ze skrzydełkami, tzw. całe</p> <p>Korpus świeży (nie mrożony) ze skrzydełkami, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	250	
27.	<p>Schab surowy b/k</p> <p>Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry – po linii podziatu tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber; następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczysty i łędźwiowy większy (tj. połówiczka wewnętrzna). Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jedrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.</p>	kg	600	
28.	<p>Szynka surowa b/k</p> <p>Nienastrykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni:</p>	kg	1500	

	jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.			
29.	Schab wędzony, parzony. Min 102g schabu wieprzowego na 100g gotowego produktu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	70	
30.	Schab staropolski Wyprodukowany z jednego elementu anatomicznego tuszy: schabu wieprzowego bez kości. Min 105g schabu wieprzowego na 100g gotowego produktu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	70	
31.	Szynka staropolska Otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, pieczona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 111g surowej wieprzowej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	70	
32.	Podudzie z karczaka Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach. Wygląd noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakiegokolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 150g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z karczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.	kg	500	
33.	Udziec cielęcy b/k Odcięty od półtuszy cielęcej pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czterogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej półtuszy; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm; odcięte wiązadła stawu kolanowego i ścięgna Achillesa; całkowicie odkostniony. Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.	kg	10	

	Barwa: mięśni - jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu - jasnokremowa z odcieniem szaroróżowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; oraz niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty.			
34.	<p>Udziec z kurczaka</p> <p>Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 250 g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	600	
35.	<p>Udło lux z kurczaka</p> <p>Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 350 g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p>	kg	100	
36.	<p>Szynka gotowana wieprzowa</p> <p>Otrzymała z całej lub części szynki lub łopatki bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność z zewnętrznej warstwy tłuszczu grubości ok. 1 cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego mięsa łopatki lub szynki wieprzowej. Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie formowanej, nieforemnej, nieforemnej. Konsystencja i powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Związanie i struktura dość ściśła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plasterów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa: na powierzchni – (mięsa) jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym; (tłuszcz) kremowa do jasnobrązowej; na przekroju – (mięsa) różowa do ciemnoróżowej; (tłuszczu) biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego.</p>	kg	50	

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.									
					łącznie brutto:				
					łącznie netto:				

Słownie wartość brutto :

data -----
podpis i pieczęć Wykonawcy lub osoby upoważnionej

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część III: Produkty mleczarskie.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1	Mleko 10l Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednoodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, bez oznak psucia. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 10l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	1	4000		
2	Mleko 1l Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednoodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, bez oznak psucia. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 1l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	1	2500		
3	Śmietana 18% kubeczek 400ml Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednoodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji.	szt	250		

	Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe kubeczek z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 400-500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
4	Śmietana 18% wiaderko 1kg Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sermika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe folia lub wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	600		
5	Śmietana 22% Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 22%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sermika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe folia lub wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 1-5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	l	150		
6	Śmietana 30% Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sermika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista.	l	400		

	Opakowanie jednostkowe folia lub wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
7	<p>Masło ekstra</p> <p>Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego.</p> <p>Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościowej lub tzw. ośelki o masie min. 200g; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą. Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego. Niedopuszczalne oznaki zepsucia (jelenienia).</p> <p>Zawartość tłuszczu (m/m) nie mniej niż 82%. Zawartość wody (m/m) nie więcej niż 16%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 200g masła.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>	szt	3000		
8	<p>Margaryna</p> <p>Produkt tłuszczowy otrzymany poprzez katalityczne uwodornienie płynnych olejów roślinnych. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościowej o masie 250g; barwa jednolita od jasnokremowej do kremowo żółtej, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, błyszcząca, sucha. Konsystencja jednolita, zwarta; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą. Smak i zapach – czysty, swoisty, bez obcych zapachów i posmaków. Niedopuszczalne oznaki zepsucia. Zawartość tłuszczów roślinnych 80-90%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość nim. 250g margaryny.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>	szt	100		
9	<p>Jogurt smakowy Bakoma 7 zbóż*</p> <p>Wygląd: skrzep jednorodny, zwarty, widoczne cząstki płatków zbożowych i owoców, konsystencja jednolita. Barwa charakterystyczna dla użytych owoców. Smak i zapach czysty, bez obcych nalogów, lekko kwaśny z posmakiem charakterystycznym dla użytych dodatków.</p>	szt	3000		

	Opakowanie jednostkowe kubeczek z tworzywa sztucznego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 150g jogurtu. Wartości odżywcze w 100g (minimum): Białko 2,6g Węglowodany 12,6g Kompozycja zbóż: pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa. Zawartość tłuszczu do 2,5%. Smaki do wyboru: Brzoskwinia Żurawina Jabłko z gruszką Malina Orzechy włoskie Śliwki Truskawki				
10	Jogurt owocowy pitny Bakoma Twist* Wygląd: skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców, konsystencja jednolita. Barwa charakterystyczna dla użytych owoców. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny z posmakiem użytych dodatków. Opakowanie jednostkowe: zakręcana butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość min. 250g. Wartości odżywcze w 100g (minimum): Białko – 2,9g Węglowodany – 12,8g Zawartość tłuszczu do 2,5%. Smaki do wyboru: Truskawkowy Brzoskwinia-mango Z owocami leśnymi Malinowy Poziomkowy Żurawinowy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od	szt	4500		

	daty dostawy.				
11	<p>Jogurt naturalny gęsty Bakoma*</p> <p>Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g (minimum):</p> <p>Białko 3,6g</p> <p>Węglowodany 5,2g</p> <p>Zawartość tłuszczu min. 2,5%</p> <p>Opakowanie wiaderko z tworzywa sztucznego z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 3000g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	szt	100		
12	<p>Jogurt naturalny gęsty Bakoma*</p> <p>Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g (minimum):</p> <p>Białko 3,6g</p> <p>Węglowodany 5,2g</p> <p>Zawartość tłuszczu min. 2,5%</p> <p>Opakowanie wiaderko z tworzywa sztucznego z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 150g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	szt	50		
13	<p>Jogurt naturalny gęsty Bakoma*</p> <p>Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić.</p> <p>Wartość odżywcza w 100g (minimum):</p> <p>Białko 3,6g</p> <p>Węglowodany 5,2g</p>	szt	100		

	Zawartość tłuszczu min. 2,5% Opakowanie wiaderko z tworzywa sztucznego z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
14	Kefir Napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji alkoholowo-kwasowej poprzez dodanie zakwasu z grzybków kefirowych. Zawartość tłuszczu od 0,5-2,5%. Wygląd: płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatkę (do 3mm), barwy białej z odcieniem lekko kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru. Konsystencja jednolita, zawieszista. Opakowanie jednostkowe: kubeczek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 400-500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	50		
15	Ser żółty Salami Ser żółty dojrzewający gatunek I, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu (min 26g w 100g produktu). Kształt i wygląd: walec, długości około 30cm. Opakowanie z tworzywa sztucznego. Smak i zapach – swoisty. Smak łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny lub gorzki, niedopuszczalny obcy posmak. Zapach charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny obcy. Ser o zwartym mięszku, elastycznym, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny. Barwy jasnożółtej, jednolitej. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy. Blok ok 1,5kg.	kg	300		
16	Ser żółty Radamer Ser żółty dojrzewający gatunek I, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu (min 26g w 100g produktu). Kształt i wygląd: prostopadłościan, długości około 30cm. Opakowanie z tworzywa sztucznego. Smak i zapach – swoisty. Smak łagodny, aromatyczny, słodko-orzechowy, niedopuszczalny obcy posmak. Zapach charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny obcy. Ser o zwartym mięszku, elastycznym,	kg	100		

	jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny. Oczka okrągłe i owalne wielkości nieprzekraczającej 2cm, przy brzegach nieco mniejsze. Barwa jasnożółta, jednolita. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy. Blok ok 3-4kg.				
17	Ser biały twaróg półtłusty Ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Opakowanie jednostkowe dla sera uformowanego w kostkę o masie 200g, 250g lub 500g powinno być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia sera twarogowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od dnia dostawy.	kg	250		
18	Ser biały twaróg chudy Ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Opakowanie jednostkowe dla sera uformowanego w kostkę o masie 200g, 250g lub 500g powinno być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia sera twarogowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od dnia dostawy.	kg	10		
19	Ser biały mielony tłusty Gotowa masa serowa mielona, bez konserwantów, barwników i aromatów. Zawartość tłuszczu 18g na 100g gotowego produktu. Smak czysty, łagodny. Konsystencja i struktura jednolita, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej. Opakowanie: wiaderko plastikowe 500g i 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.	kg	300		
20	Ser Mozzarella Ser twarogowy, uformowany w kęski o obłym kształcie, zanurzone w serwatce. Smak: delikatny,	szt	30		

	mleczny, lekko słodkawy. Konsystencja: trwała, niedopuszczalne kulki pozgniatane, połamane. Opakowanie z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 125-250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
21	Serek waniliowy Produkt otrzymywany w procesie homogenizacji z twarogu odtuszczonego i śmietanki. Smak mleczny, waniliowy, swoisty, niedopuszczalny obcy posmak. Opakowanie jednostkowe: kubeczek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością o pojemności 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.	szt	3000		
22	Serek topiony bloki Hochland* Produkt powstały poprzez topienia serów żółtych z dodatkiem topników, w temperaturze 90-99°C. Podstawowe składniki to woda, ser, dodatek masła 82%, odtuszczone mleko w proszku. Wartości odżywcze (w 100g produktu): Tłuszcz – 19g Węglowodany – 6,3g Białko – 10g Smak i zapach delikatny, charakterystyczny, smak kremowy. Dobra smarowność, konsystencja stała, ale nie twarda. Smaki do wyboru: Gouda Emmentaler Z szynką Z papryką Z ziołami Śmietankowy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od dnia dostawy.	szt	1000		
23	Masło roślinne typu MR* Opakowanie: kubeczek wykonany z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, pojemność 250g.	szt	20		
24	Serek wiejski z owocami	szt	3000		

	<p>Serek typu cottage, ziarna gładkie, regularne, w śmietance. Bez dodatku konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku. Opakowanie: kubeczek dwukomorowy z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, szczelnie zamknięty, pojemność 150g. W oddzielnej komorze serek wiejski, w oddzielnej dodatek owocowy.</p> <p>Wartość odżywcza (na 100g produktu):</p> <p>Tłuszcz – 4g</p> <p>Białko – 8,6g</p> <p>Węglowodany – 13g</p> <p>Smaki do wyboru:</p> <p>Z truskawkami</p> <p>Z brzoskwiniami</p> <p>Z jagodami</p> <p>Z malinami i żurawiną</p> <p>Z ananasem</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>				
25	<p>Serek wiejski</p> <p>Serek typu cottage, ziarna gładkie, regularne, w śmietance. Bez dodatku konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku. Opakowanie: kubeczek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, szczelnie zamknięty, pojemność 200g.</p> <p>Wartość odżywcza (na 100g produktu):</p> <p>Tłuszcz – 5g</p> <p>Białko – 11g</p> <p>Węglowodany – 2g</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>	szt	50		
26	<p>Jogurt ACTIMEL* 100ml</p> <p>Jogurtowy napój z mleka częściowo odtłuszczonego z dodatkiem wsadu owocowego. Obecne w napoju bakterie jogurtowe Lactobacillus casei Danone w minimalnej ilości 108jtk/g produktu.</p> <p>Wartość odżywcza (na 100g produktu):</p> <p>Tłuszcz – 1,5g</p> <p>Węglowodany – 11,7g</p>	szt	3000		

	<p>Białko – 2,7g Wapń – 120mg Witamina B6 – 0,21mg Witamina D – 0,75µg</p> <p>Opakowanie buteleczka wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, poj. 100ml.</p> <p>Smaki do wyboru: Truskawkowy Malinowy Wielooowocowy Owoców leśnych Naturalny</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.</p>				
27	<p>Mleko bez laktozy</p> <p>Mleko otrzymane z mleka krowiego poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych mleka. Zawartość laktozy <0,01g/100g produktu. Zawartość tłuszczu mlecznego 1,5%.</p> <p>Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mleka, niedopuszczalny inny, obcy.</p> <p>Opakowanie karton z plastikową zakrętką o pojemności 1l.</p>	1	5		
28	<p>Masło bez laktozy</p> <p>Produkt wysokotłuszczowy otrzymany z mleka krowiego poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych masła. Zawartość laktozy <0,01g/100g produktu. Zawartość tłuszczu mlecznego minimum 80%.</p> <p>Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościowej o masie min. 200g; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą. Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego. Niedopuszczalne oznaki zepsucia (jelenienia).</p> <p>Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 200g masła.</p>	szt	5		

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
29	<p>Ser żółty Gouda bez laktozy</p> <p>Ser żółty dojrzewający gatunek I, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu (min 26g w 100g produktu), poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych sera. Zawartość laktozy <0,01g/100g produktu. Kształt i wygląd: Ser pokrojony w plastry, pakowany po 150g, opakowanie w tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p> <p>Smak i zapach – swoisty. Smak łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny lub gorzki, niedopuszczalny obcy posmak. Zapach charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny obcy. Ser o zwartym mięszku, elastycznym, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny. Barwy jasnożółtej, jednolitej.</p> <p>Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.</p>	szt	5		
30	<p>Twaróg półtłusty bez laktozy</p> <p>Ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych sera. (zawartość laktozy <0,01g/100g produktu), przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwartą, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawartość całkowitej suchej masy , ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe dla sera o masie 250g powinno być wykonane z folii, papieru lub tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia sera twarogowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od dnia dostawy.</p>	szt	5		
	RAZEM				
					łącznie netto:

* lub równoważne – Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych; za równoważne uznaje się produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia. Na Wykonawcy składającego ofertę na

towar równoważny ciąży obowiązek udowodnienia, że zaoferowane przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów.
Wykonawca w takim przypadku wypełnia Załącznik nr 7 Karta towarów równoważnych wskazując w nim producenta oraz dane charakterystyczne porównywanych produktów.

Słownie wartość brutto :

.....

data

podpis i pieczęć Wykonawcy lub osoby upoważnionej

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część IV: Warzywa i owoce.

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1	Arbuz	kg	70		
2	Banan I gatunek odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie dojrzałe, miękkie, zielone, nadgniłe, zaplesniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechanicznie, mocne przebarwienie i plamy na skórce	kg	2000		
3	Brokuł Róże brokułowe powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni) zwarte, o ściśle przylegających zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów.	szt	20		
4	Bakłażan Wygląd: twarde, świeże, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostateczni dojrzałe, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Kształt wydłużony, barwa ciemnofioletowa. Niedopuszczalne smaki i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	200		
5	Bazyliia świeża w doniczce zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być: o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń	szt	5		

	spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzące lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. Wygląd: zdrowy; nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - Wytrzymać transport i manipulację, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-25 g			
6	Oregano świeże w doniczce Zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być: o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzące lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. Wygląd: zdrowy; nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - Wytrzymać transport i manipulację, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-25 g	szt	5	
7	Biała rzodkiew Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia – 50-90 mm	kg	150	
8	Burak ćwikłowy Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	500	

9	Brzoskwinia Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miększu przez nich wyrządzone, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	400		
10	Cebula I gatunek odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia - cechy dyskwalifikujące: z wyrośniętymi szczypiorem, z wyrośniętymi korzeniami, nadgniła, zmarznięta, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechanicznie, zanieczyszczona mineralnie, o obcym smaku i zapachu.	kg	350		
11	Cytryna Gat. I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechanicznie.	kg	250		
12	Czosnek Wygląd: główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, całkowicie wysuszone. Okres przydatności do spożycia czosnku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	2		
13	Cukinia Wygląd: twarde, świeże, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, bez wydrzeń, bez pęknięć, dostateczni dojrzałe, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona. Niedopuszczalne smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	250		
14	Czarna rzodkiew (rzeпа) Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia – 50-90 mm	szt	50		

15	Cebula czerwona		kg	30		
16	Fasola biała drobna. Wygląd: ziarna czyste, zdrowe, jędrne dobrze wykształcone bez otworów spowodowanych przez owady, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.		kg	100		
17	Fasola suszona „Jaś”. Wygląd: ziarna czyste, zdrowe, jędrne dobrze wykształcone bez otworów spowodowanych przez owady, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.		kg	80		
18	Gruszka Owoce świeże, klasa I. Owoce muszą być całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu wyrządzonych szkodniki, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Barwa, zapach i smak charakterystyczny dla odmiany, niedopuszczalne smak i zapach obcy.		kg	900		
19	Groch łuskany suszony		kg	20		
20	Imbir świeży klasa I: imbir świeży w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego; wygląd: kłącze imbiru kształtem przypomina poroże jelenia o nieregularnych kształtach o aromatycznym korzennym smaku, kłącza zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz od rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; barwa: blade-żółte wnętrze i skórkę o kolorze od brązowego do kremowego; smak i zapach: niedopuszczalny obcy; jednolitość: nie jest wymagane zachowanie jednolitości pod względem kształtu, a jedynie pod względem jakościowym		kg	2		
21	Jabłka konsumpcyjne Klasa I owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe(bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, pozbawione		kg	4000		

	wilgoci zewnętrznej. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte				
22	Kalafior I gatunek, zwarty o jednolitej białej lub kremowej barwie, pozbawiony liści zewnętrznych - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, nadgniły, zanieczyszczony organicznie, o obcym smaku i zapachu	szt	20		
23	Kapusta biała Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	1500		
24	Kapusta czerwona Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	500		
25	Kapusta kwaszona Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg. Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od dnia dostawy.	kg	500		
26	Kapusta pekińska Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	500		
27	Kiwi (zwykle nie Guliwer) Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,	kg	250		

	<ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). <p>Barwa typowa dla danej odmiany jasnobrązowa. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości.</p>				
28	<p>Koper (pęczek)</p> <p>Gatunek I, świeży</p> <ul style="list-style-type: none"> - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, zaparzona, zwiędnięte, nadgnięte, zmarznięte, pożółkła, zanieczyszczony organicznie lub mineralnie, zanieczyszczony chwastami 	szt	200		
29	<p>Kapusta włoska</p> <p>Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgnięte, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości 	kg	50		
30	<p>Kalarepa</p> <p>Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia:</p> <p>świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu, średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia 50-90 mm</p>	szt	50		
31	<p>Mięta świeża w doniczce</p> <p>Zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być: o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia.</p> <p>Wygląd: zdrowy; nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - Wytrzymać transport i manipulację, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.</p> <p>Masa rośliny: 20-25 g</p>	szt	20		
32	Mandarynki	kg	400		

	Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: zamiast mandarynek mogą być klementynki cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, zapleśniałe, uszkodzona mechanicznie, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu				
33	Marchew Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	2000		
34	Nać pietruszki (pęczek) Wygląd: świeża, zdrowa(niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zapażenia), bez plam pożółkłych i zaschniętych części, pęków kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Niedopuszczalny smak i zapach obcy.	szt	200		
35	Nektarynka Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzone, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	200		
36	Ogórek kwaszony Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkami roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego	kg	350		

	<p>- w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy - barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak sliuzowacenia i zapleśnienia. Konsystencja: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 6 kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy</p>				
37	<p>Ogórek zielony</p> <p>Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiżnione. Barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu. Niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalny smak gorzki lub obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna waga ogórków, gruntowych – 180 g, odmian spod osłon – 250g.</p> <p>Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg, kartony perforowane od 10 kg do 15 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	kg	550		
38	<p>Papryka (różne kolory)</p> <p>Wygląd: świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	kg	350		
39	<p>Pieczarki białe</p> <p>Świeże, gatunek I z zamkniętym kapeluszem lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe,</p>	kg	350		

	całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, o barwie białej lub białe – kremowej po zewnętrznej stronie kapelusza, o smaku i zapachu charakterystycznym dla pieczarek - cechy dyskwalifikujące: zaparzone, pęknięte, nadgniłe, zmarznięte, porażone chorobami, o obcym smaku i zapachu, miękkie, z ciemnymi plamkami				
40	Pietruszka korzeń Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych korzeni), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Barwa w przekroju biała lub białokremowa. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	450		
41	Pomidory Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrażonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazieleni, bez pustych komór na przekroju. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	300		
42	Pomarańcza Owoc świeży. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiłżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrażonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, Barwa typowa dla danej odmiany (od jasno pomarańczowej do pomarańczowej). Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	2000		
43	Por Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzone, zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, nadmiernie zabrudzone i zanieczyszczony, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, silnie uszkodzona mechanicznie, z wyrastającymi pędami kwiatostanu	kg	250		
44	Rzodkiewka (pęczek)	szt	350		

	Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, nadgnięta, zmarznięta, nadmiernie zabrudzona i zanieczyszczony, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości.				
45	<p>Salata zielona</p> <p>Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: o minimalnej masie główek sałaty 200g</p> <p>- cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, nadgnięta, zmarznięta, nadmiernie zabrudzona i zanieczyszczony, o gorzkim smaku, z obecnością szkodników</p>	szt	450		
46	<p>Salata lodowa</p> <p>Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), cała jędrna, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	szt	50		
47	<p>Seler korzeń</p> <p>Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Barwa w przekroju biała do białokremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.</p> <p>Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia selera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>	kg	600		
48	<p>Szczypior</p> <p>Wygląd: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest</p>	pęczek	200		

	nieznacne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia szczyptorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
49	<p>Sliwka</p> <p>Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni i gnicia) czyste, wolne od uszkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	kg	1000		
50	<p>Borówka amerykańska</p> <p>Pakowana po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni i gnicia) czyste, wolne od uszkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	szt	400		
51	<p>Malina</p> <p>Pakowana po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni i gnicia) czyste, wolne od uszkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	szt	100		
52	<p>Jeżyna</p> <p>Pakowana po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni i gnicia) czyste, wolne od uszkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być</p>	szt	50		

	wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.				
53	<p>Ananas świeży</p> <p>Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	kg	50		
54	<p>Morela</p> <p>Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	kg	200		
55	<p>Ziemniak</p> <p>Odmiany jadalne, w przekroju o żółtym zabarwieniu.</p> <p>Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarzniete, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu mięszu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz mięszu. Minimalna średnica poprzeczna i podłużna 40 mm.</p> <p>Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>	kg	10000		
56	<p>Winogron jasny bezpestkowy</p> <p>Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.</p>	kg	30		
57	<p>Winogron ciemny</p> <p>Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione</p>	kg	30		

	nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.				
	RAZEM				
					łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

data -----
podpis i pieczęć Wykonawcy lub osoby upoważnionej

.....
 pieczęć firmowa wykonawcy
 z adresem firmy i nr telefonu/faksu /

.....
 miejscowość, data/

Sprawa nr ZP ZPO3.1.PN.2018

**Zespół Placówek Oświatowych Nr 3
 w Międzyrzecu Podlaskim.
 ul. Leśna 2
 21-560 Międzyrzec Podlaski**

OFERTA

Dane Wykonawcy	
Nazwa	
Adres	
Nr telefonu, faksu	
Adres poczty elektronicznej	
NIP	
Regon	

Nawiązując do ogłoszonego postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Zakup i dostawa artykułów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku ”

1. Składamy ofertę na sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do kuchni przy Zespole Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia (SIWZ).

2. Oferujemy przyjęcie do wykonania dostawy oznaczone w niniejszym postępowaniu jako
 część(i) Nr (wymienić części).....

Szczegółowe wyliczenie wartości brutto stanowią Arkusze kalkulacyjne oferty jako załącznik nr 1

Ogólna wartość zamówienia netto i brutto dla każdej części wynosi:

Część 1 – Produkty spożywcze

NETTO.....zł. (słownie:

.....)

BRUTTO..... zł. (słownie:
.....)

Część 2 – Mięso i drób, produkty mięsno-wędliniarskie i drobiowe

NETTO.....zł. (słownie:
.....)

BRUTTO..... zł. (słownie:
.....)

Część 3 – Produkty mleczarskie

NETTO.....zł. (słownie:
.....)

BRUTTO..... zł. (słownie:
.....)

Część 4 – Warzywa i owoce

NETTO.....zł. (słownie:
.....)

BRUTTO..... zł. (słownie:
.....)

3. Oświadczamy, że powyższa cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia określone w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia i w załącznikach ponosząc wszelkie inne koszty konieczne do poniesienia, celem terminowej i prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami SIWZ, w tym z projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje niezbędne do właściwego przygotowania i złożenia oferty oraz wykonania zamówienia.
5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni** rozpoczynający się wraz z upływem terminu składania ofert.
6. Oferujemy wykonanie zamówienia na następujących zasadach:
 - a. termin wykonania: do 01.09.2018 do 31.12.2018 r. sukcesywnie w miarę zgłaszanych przez Zamawiającego zamówień.

b. termin realizacji zamówienia: w oparciu o bieżące potrzeby Zamawiającego na podstawie szczegółowego zamówienia złożonego telefonicznie, faksem, e-mailem przez Zamawiającego z min. 1 dniowym wyprzedzeniem,

c. **termin płatności: zapłata przelewem w terminie dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury na konto Wykonawcy.**

7. Oświadczamy, że zamierzamy powierzyć Podwykonawcy następującą część zamówienia:

.....

.....

(opisać zakres dostawy lub wpisać nie dotyczy)

8. Podajemy nazwę (firmę) podwykonawcy, na którego zasoby powołujemy się na zasadach określonych w art. 25a ust. 3 pkt 2) ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22a ust. 1 w/w ustawy:

.....

.....

(podać nazwę lub wpisać nie dotyczy)

9. Składając niniejszą ofertę oświadczamy, że akceptujemy warunki określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w tym szczególności dotyczące postanowień umowy i zobowiązujemy się do zawarcia umowy zgodnie z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,

10. W przypadku wyboru naszej oferty do realizacji w/w zamówienia publicznego umowa ze strony Wykonawcy będzie podpisana przez :

.....

(podać imiona i nazwiska oraz stanowiska)

10.1. Osobą bezpośrednio odpowiedzialną za właściwą realizację zamówień ze strony

Wykonawcy będzie, telefon kontaktowy

Należność z tytułu wykonania umowy należy przekazać na:

.....

(podać nazwę Banku i numer konta)

11. Należymy/nie należymy do grupy kapitałowej
(niepotrzebne skreślić)

12. Oświadczam, że jesteś: małym / średnim przedsiębiorstwem
(niepotrzebne skreślić)

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwa, które nie są małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

13. Świadom odpowiedzialności karnej **oświadczam**, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).

14. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. Arkusz kalkulacyjny oferty (wybrana część lub części)
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
3. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
4. Wymagane dokumenty – wyciąg z rejestru (zaświadczenie o wpisie do ewidencji prowadzenia działalności gospodarczej)
5. Paraflowany przez wykonawcę projekt umowy.
6. Karta towarów równoważnych
7. Oświadczenie RODO

.....dnia
(miejscowość) (podpis osoby – osób uprawnionych do składania oświadczeń woli wraz z pieczętką imienną)

Zamawiający:

**Zespół Placówek Oświatowych Nr 3
w Międzyrzecu Podlaskim
21- 560 Międzyrzec Podlaski
ul. Leśna 2**

Wykonawca:

.....
.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Zakup i dostawę artykułów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku** prowadzonego przez **Zespół Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim** oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....
.....
....., w następującym zakresie:
.....

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

Zamawiający:

**Zespół Placówek Oświatowych Nr 3
w Międzyrzecu Podlaskim
21- 560 Międzyrzec Podlaski
ul. Leśna 2**

Wykonawca:

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

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności
od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Zakup i dostawa artykułów spożywczych do kuchni Zespołu Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.09.2018 do 31.12.2018 roku**, prowadzonego przez **Zespół Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim**, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 ustawy Pzp.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

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

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....

dnia r.

(miejscowość),

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....

dnia r.

(miejscowość)

.....

(podpis)

UMOWA NR

zawarta w dniu 2018 roku w Międzyrzecu Podlaskim pomiędzy:
Nabywcą/Podatnikiem: Miastem Międzyrzec Podlaski z siedzibą 21-560 Międzyrzec Podlaski
ul. Pocztowa 8, NIP 537-255-36-37, reprezentowanym przez Odbiorcę/Płatnika **Zespół Placówek
Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim** ul. Leśna 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski
w imieniu którego działa mgr inż. Jolanta Wolanin Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych
Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim zwanym dalej **Zamawiającym**,
a

.....
REGON, NIP
reprezentowanym przez :

..... zwanym dalej **Wykonawcą**
wyłonionym w wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o zamówienie
przeprowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego ZP ZPO3.1.PN.2018, zgodnie
z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2017 r., poz. 1579), została zawarta umowa następującej treści:

§ 1**POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania zamówienia osobom trzecim, z wyjątkiem osób wskazanych w ofercie.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Zamawiającemu, a Zamawiający do odebrania artykułów spożywczych, zwanych w dalszej części umowy towarami lub produktami, których asortyment, ilość, jakość i ceny jednostkowe określone zostały w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, ofercie Wykonawcy oraz w arkuszu kalkulacyjnym na daną część.
3. Oferta Wykonawcy wraz z arkuszem kalkulacyjnym stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
4. Zamawiający będzie zgłaszał zapotrzebowanie na artykuły spożywcze do stołówki szkolnej przy Zespole Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim, w oparciu o bieżące potrzeby Zamawiającego na podstawie szczegółowego zamówienia złożonego telefonicznie, faksem lub e-mailem przez Zamawiającego z minimum 1 dniowym wyprzedzeniem.
5. Produkty będą dostarczone przez Wykonawcę własnym transportem, na jego koszt oraz ryzyko, w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych poszczególnych towarów w ramach maksymalnej kwoty określonej w ofercie Wykonawcy.

§ 2**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa do stołówki szkolnej przy Zespole Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim, ul. Leśna 2 artykułów spożywczych, wskazanych w ofercie Wykonawcy oraz arkuszu kalkulacyjnym na: część
2. Podane ilości przedmiotu zamówienia są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec niewielkiej zmianie (+, - 20%) w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia ilości żywionych dzieci. Ostateczna ilość zamawianych artykułów będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

§ 3

TERMIN WYKONANIA

Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony tj. **od dnia 01 września do 31 grudnia 2018r.**

§ 4

CENA UMOWY

1. Wartość przedmiotu zamówienia strony ustalają na podstawie Oferty Wykonawcy i Arkusza kalkulacyjnego stanowiącego załącznik nr 1 do umowy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę wynikającą z oferty nie wyższą niż: cena netto w częścicena brutto
3. Za wykonanie poszczególnych dostaw Zamawiający zapłaci Wykonawcy wartość brutto obliczoną na podstawie cen jednostkowych określonych w załączniku nr 1 do umowy i ilości faktycznie dostarczonych towarów.

§ 5

SPOSÓB PŁATNOŚCI

1. Zapłata należności za wykonaną dostawę nastąpi przelewem na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę, w terminie dodni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
2. Faktury będą zawierały:
 - a) Nabywcę/Podatnika: Miasto Międzyrzec Podlaski ul. Pocztowa 8, 21-560 Międzyrzec Podlaski, NIP 537 255 36 37,
 - b) Odbiorcę/Płatnika: Zespół Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim ul. Leśna 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski.
3. Faktury będą wystawiane zgodnie z poszczególnymi zamówieniami i doręczane bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.

§ 6

WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, o odpowiednio długim terminie ważności wg specyfikacji zawartej w arkuszu kalkulacyjnym.
2. Dostawa następować będzie w godzinach 6.00 - 6.30 wg zamówienia składanego telefonicznie, faksem na numerlub e-mailem na adres najpóźniej w przeddzień dostawy w godzinach 8.00 do 14.00.
3. Dopuszcza się najpóźniej w dniu dostawy (w godzinach 6:00-10:00) możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamówionych w dniu poprzednim towarów.
4. Wykonawca zapewni artykuły, które spełniają wymagania jakościowe, a także spełniają wszelkie normy obowiązujące dla tego typu artykułów i zostały wprowadzone do obrotu zgodnie z prawem, w szczególności zobowiązuje się dostarczać produkty, które:
 - 4.1. spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej;
 - 4.2. są prawidłowo, zgodnie z przepisami, oznakowane;
 - 4.3. spełniają wymagane warunki dotyczące właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania;
 - 4.4. spełniają wymagania sanitarne, weterynaryjne lub fitosanitarne określone dla danego artykułu.
 - 4.5. posiadają ważny termin do spożycia właściwy dla danego asortymentu;
 - 4.6. dostarczane będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne;

- 4.7. dostarczane będą przez osoby legitymujące się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie zamawiającego;
- 4.8. winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności;
- 4.9. są wyprodukowane i wprowadzone do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP;
- 4.10. odpowiadają Polskim Normom oraz są zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej;
- 4.11. opakowane w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z oryginalnym oznakowaniem w języku polskim zawierającym wszystkie wymagane prawem żywnościowym informacje;
- 4.12. wyprodukowane oferowane produkty mięsne są zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszarów podlegających ograniczeniom, nakazom lub zakazom lub przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 4.13. produkty mięsne spełniają wymagania weterynaryjne określone w przepisach o produktach pochodzenia zwierzęcego;
- 4.14. mięso wchodzące w skład produktów mięsnych stanowi mięso, o którym mowa w art. 1 ust. 1; Ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444);
- 4.15. nabyły świnię po cenach nie niższych niż ceny, o których mowa w art. 1 ust. 1 pkt 4; cyt. ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444);
- 4.16. produkty mięsne spełniają szczegółowe wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 4. cyt. Ustawy (Dz.U. z 2016 r. poz. 1444).
5. W przypadku otrzymania produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, handlowej czy braku dokumentów jakościowych Zamawiający odmówi jej przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację telefonicznie lub faksem w dniu dostawy.
6. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie odebrać lub wymienić produkty nie spełniający wymagań jakościowych na wolne od wad, **max. do 1 godziny** od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt.
7. Zamawiający zobowiązuje się dokonać sprawdzenia jakościowego i ilościowego każdorazowej dostawy w terminie nie przekraczającym 1 dnia od daty jej otrzymania.
8. Ilościowy i jakościowy odbiór produktów będzie dokonywany przez Zamawiającego w jego magazynie w oparciu o złożone zamówienie.
9. W przypadku uzasadnionych zastrzeżeń co do jakości lub ilości zrealizowanej dostawy, lub jej części Zamawiającemu przysługuje roszczenie jej uzupełnienia lub wymiany na pozbawioną wad.
10. Trzykrotne reklamacje dostaw pod względem jakościowym lub ilościowym, jak również czasu dostawy, uprawniają Zamawiającego do wypowiedzenia umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i obciążenia Wykonawcy należnymi karami umownymi, o których mowa w §10 ust. 2 pkt. 2.3. umowy.
11. W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę zamówionego towaru w wymaganym terminie, Zamawiający zastrzega sobie prawo nabycia towaru z danej partii zamówienia u innego przedsiębiorcy bez możliwości wnoszenia roszczeń przez Wykonawcę.

W przypadku wystąpienia różnicy wynikającej z wyższej ceny Zamawiającemu przysługują uprawnienia wystąpienia do Wykonawcy o zwrot różnicy w cenie.

§ 7

WARUNKI GWARANCJI

1. Wykonawca gwarantuje, że jakość sprzedanego i dostarczanego towaru jest zgodna z obowiązującymi normami jakościowymi.
2. W przypadku dostarczenia towaru:
 - 2.1. z wadami jakościowymi – Zamawiający może odmówić jego przyjęcia i żądać wymiany na towar wolny od stwierdzonych wad,
 - 2.2. niezgodnego ze złożonym w zamówieniu asortymentem i/lub jego ilością – Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy,
 - 2.3. w terminie innym niż oznaczony – Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy.
 - 2.4. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych.

§ 8

PODWYKONAWCY

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy samodzielnie.
Zapis z ust. 1 zostanie zmieniony na następujący gdy Wykonawca w ofercie złoży oświadczenie o realizacji zamówienia przy udziale Podwykonawców.

Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy przy udziale podwykonawców.

- 1.1 Wykonawca oświadcza, iż przy udziale Podwykonawców zamierza wykonać następujący zakres prac:.....
- 1.2 Wykonanie usług w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków umowy.
- 1.3 Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniechania Podwykonawcy w takim zakresie, jak gdyby były one działaniami, uchybieniami lub zaniedbaniami Wykonawcy.

§ 9

ODBIÓR PRZEDMIOTU UMOWY. OSOBY DO KONTAKTU.

1. Artykuły zostaną dostarczone przez Wykonawcę do magazynu stołówki szkolnej przy Zespole Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzeczu Podlaskim, ul. Leśna 2 w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 6.00 do 6.30.
 - 1.1. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów w sprawie realizacji niniejszej umowy jest : Intendent tel. kontaktowy 83 371 75 16 i/lub Kierownik stołówki, tel. kontaktowy 83 371 75 16.
 - 1.2. Osobą bezpośrednio odpowiedzialną za właściwą realizację zamówień ze strony Wykonawcy jest....., telefon kontaktowy

§ 10

KARY UMOWNE

1. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 2.1. za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,1% wynagrodzenia określonego w §4 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia,

- 2.2. za uzasadnioną reklamację określonej dostawy w pod względem jakościowym w wysokości 5% wynagrodzenia dotyczącego danej partii dostawy,
- 2.3. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn od niego niezależnych w wysokości 10% wynagrodzenia określonego w §4 ust. 1 umowy.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10% wartości wynagrodzenia określonego w §4 ust. 1 umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 11 ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. W przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 1 Wykonawcy przysługuje prawo żądania wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje również prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - 3.1. w przypadku upadłości lub rozwiązania firmy Wykonawcy,
 - 3.2. gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy w zakresie uniemożliwiającym prawidłową realizację niniejszej umowy,
 - 3.3. Wykonawca trzykrotnie nie dotrzymał terminu dostawy.
 - 3.4. Wykonawca dostarcza towar niepełnowartościowy, podlegający reklamacjom, których ilość przekroczy trzy krotną realizację w okresie zamówienia.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić pod rygorem nieważności w formie pisemnego oświadczenia wraz z uzasadnieniem i doręczone Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę do odstąpienia

§ 12 ZMIANY I UZUPEŁNIENIA UMOWY

1. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w niżej wymienionych przypadkach :
 - 2.1. zmiany przepisów prawnych, w tym zmiany stawki podatku VAT.
 - 2.2. zmiany nazwy towaru w przypadku, kiedy nowy towar spełnia wszystkie parametry towaru, który przestał być wytwarzany.
 - 2.3. wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy,
 - 2.4. wprowadzenia zmian korzystnych dla Zamawiającego,
 - 2.5. wystąpienia sytuacji niezależnych od stron umowy i działania siły wyższej.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Powiadomienie każdej ze Stron umowy jest ważne wyłącznie, gdy dokonane zostało pisemnie i skutecznie doręczone adresatowi.

5. Strony zobowiązane są do wzajemnego pisemnego powiadamiania o zmianie siedziby, adresu, zmiany formy prawnej w terminie do 14 dni od dnia wystąpienia zdarzenia.
6. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu,

§ 13

ROZSTRZYGANIE SPORÓW

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie problemy i sprawy sporne wynikłe w trakcie realizacji umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w sposób polubowny w drodze negocjacji.
3. Ewentualne problemy i sprawy sporne wynikające z wykonania umowy dla których strony nie znajdą polubownego rozwiązania, będą rozstrzygane przez Sąd właściwy rzeczowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 14

FORMA UMOWY

1. Umowa niniejsza została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach tj. jeden dla Wykonawcy oraz dwa dla Zamawiającego.
2. Załącznikami do niniejszej umowy są:
 - a/ Specyfikacja istotnych warunków zamówienia z załącznikami.
 - b/ Oferta wykonawcy.
 - c/ Formularz cenowy.

Zamawiający:

Wykonawca:

Jeżeli w powyższej tabeli brakuje wierszy na wszystkie oferowane przez Wykonawcę towary równoważne należy wstawić dodatkowe wiersze.

data

podpis i pieczęć Wykonawcy lub osoby upoważnionej

**Oświadczenie od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych
przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO**

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

....., dnia

.....
Podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(osób) uprawnionej(-ych)
do reprezentowania Wykonawcy lub upoważnionej
do występowania w jego imieniu

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

