

Rybnik, dnia 14 lipca 2023 r.

.....
pieczęć jednostki

Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 3
im. Jana Pawła II w Rybniku
ul. B. Kuglera 8a
44-207 Rybnik

Zaproszenie do składania ofert

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno- Przedszkolnego Nr 3 im. Jana Pawła II w Rybniku
2. KOD CPV: 1500000-8 artykuły spożywcze
3. Rodzaj zamówienia: dostawa
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3 im. Jana Pawła II w Rybniku zgodnie z poniższym zestawieniem :

ZADANIE NR 1

DOSTAWA PIECZYWA

Pieczyno - CPV :15810000-9

Pieczyno powinno być świeże .

Dostawa powinna odbywać się codziennie w godzinach rannych/ od 7.00 do 7.45/.

Ewentualnie według innych ustaleń godzinowych z Zamawiającym.

Dostawy towaru na podstawie dokumentu WZ.

ZADANIE NR 2

DOSTAWA MIĘSA, DROBIU I WĘDLIN

Mięso ,drób i wędliny - CPV:15100000-9

Mięso i wędliny powinny być świeże.

Dostawa powinna odbywać się codziennie w godzinach rannych/ od 7.00 do 7.45/.

Ewentualnie według innych ustaleń godzinowych z Zamawiającym.

Dostawy towaru na podstawie dokumentu WZ.

ZADANIE NR 3

DOSTAWA WYROBÓW MLECZARSKICH, NABIAŁU I JAJ

Wyroby mleczarskie, nabiał i jaja –CPV:15500000-3

Wyroby mleczarskie, nabiał, jaja powinny być świeże, dostarczane zgodnie z ustaleniami.

Dostawa powinna odbywać się sukcesywnie (w zależności od zapotrzebowania) w godzinach rannych/ od 7.00 do 7.45/.

Ewentualnie według innych ustaleń godzinowych z Zamawiającym.

Dostawy towaru na podstawie dokumentu WZ.

ZADANIE NR 4

DOSTAWA RYB I MROŻONEK

Ryby mrożone –CPV:15220000-6, CPV:15331170-9

Ryby, mrożonki, powinny być dostarczane zgodnie z zamówieniem w stanie głębokiego zamrożenia, przewożone samochodem chłodnią zgodnie z przepisami sanitarnymi. Dostawa w ciągu 24 godzin od zamówienia /od 7.00 do 14.00 /.

Dostawy towaru na podstawie dokumentu WZ.

ZADANIE NR 5

DOSTAWA RÓŻNYCH ART. SPOŻYWCZYCH, KONCENTRATÓW I OLEJU, MAKARONY

Różne art. Spożywcze – CPV:15800000-6

Koncentraty i oleje – CPV15331427-6,CPV:15411210-7

Makarony – CPV:15800000-6

Dostawa powinna odbywać się sukcesywnie (w zależności od zapotrzebowania) w godzinach rannych/ od 7.00 do 7.45/.

Ewentualnie według innych ustaleń godzinowych z Zamawiającym.

Dostawy towaru na podstawie dokumentu WZ.

ZADANIE NR 6

DOSTAWA WARZYW,OWOCÓW I PRODUKTÓW POCHODNYCH

Owoce, warzywa i podobne produkty – CPV: 15300000-1

Owoce i warzywa powinny być świeże .

Dostawa powinna odbywać się codziennie w godzinach rannych/ od 7.00 do 7.45/.

Ewentualnie według innych ustaleń godzinowych z Zamawiającym.

Dostawy towaru na podstawie dokumentu WZ.

5. Wymagania dotyczące realizacji dostaw :

Zamówione artykuły spożywcze winny być dostarczone do Zamawiającego w nienaruszonych opakowaniach fabrycznych z widocznym terminem przydatności do spożycia . Nazwa dostarczonego produktu musi być zgodna z nazwą na opakowaniu i nazwą w formularzu cenowym. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości Zamawiający odmówi jej przyjęcia i zgłosi reklamację niezwłocznie osobiście lub telefonicznie. Dostawca zobowiązany jest do wymiany towaru na towar bez wad w przeciągu 1 godziny od złożenia reklamacji. Dostawca obowiązany jest dostarczyć towar w I gatunku a oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać wymogi przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej oraz przepisów ustawy z dnia 28 sierpnia 2015 r.Poz.1256 o bezpieczeństwie żywności i żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Nie spełnienie tych wymogów określonych w wymienionej ustawie skutkuje rozwiązaniem umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym.

II. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

2. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

3. Zdolność techniczna lub zawodowa.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

4. Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

III . TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Od 1 września 2023 r. do 31 sierpnia 2024 roku

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania:

1. Formularz oferty załącznik nr 1
powinien być:
 - opatrzony pieczętką firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - podpisana czytelnie przez wykonawcę,
 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania załącznik nr 2
3. Formularz asortymentowo – cenowy
4. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie zsp3.bip.edukacja.rybnik.eu

V. MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć do dnia 3 sierpnia 2023 r. do godziny 10.00
 - a. osobiście – w siedzibie Zamawiającego Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 3 im. Jana Pawła II w Rybniku, ul. Bernarda Kuglera 8a , 44-207 Rybnik (sekretariat) w godzinach od 7.30 do 15.00
 - b. pocztą na adres zamawiającego :
Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 3 im. Jana Pawła II w Rybniku,
ul. Bernarda Kuglera 8a , 44-207 Rybnik

Ofertę złożoną osobiście lub za pośrednictwem poczty należy opakować w jednej zamkniętej kopercie z dopiskiem:

Oferta na dostawę artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 im. Jana Pawła II w Rybniku, Ul. Bernarda Kuglera 8a 44-207 Rybnik.

- c. elektronicznie na adres zs3p3.sekretariat@gmail.com
- 2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
- 4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

VI. INFORMACJAE DOTYCZACE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

- 1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
 - a. Cena 100%
 - b. Codzienna dostawa mięsa i wędlin, pieczywa, warzyw i owoców
 - c. Sukcesywność dostaw pozostałych artykułów
- 2. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony do 14 sierpnia 2023 r. na stronie internetowej pod adresem: zsp3.bip.edukacja.rybnik.eu

VII. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych i przysługujących z tego tytułu prawach:

Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 im. Jana Pawła II z siedzibą w Rybniku, ul. Bernarda Kuglera 8a . Zespół wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się skontaktować listownie, pod adresem: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 w Rybniku, ul. Bernarda Kuglera 8a , 44-207 Rybnik lub pocztą elektroniczną, na zs3p3.sekretariat@gmail.com w każdej sprawie dotyczącej przetwarzania danych osobowych. Dane osobowe przetwarzane są w celu udzielenia zamówienia publicznego, co jest zgodne z art. 6 ust. 1 lit. c) oraz e) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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). Podanie danych osobowych jest obowiązkowe. Ich brak uniemożliwi udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Dane osobowe nie będą podlegały profilowaniu, tj. zautomatyzowanemu procesowi prowadzącemu do wnioskowania o posiadaniu przez konkretną osobę fizyczną określonych cech. Osobie, której dane osobowe dotyczą, przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii, prawo sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania

o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy), prawo ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania z ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego) oraz prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Osobie, której dane osobowe dotyczą, nie przysługuje prawo usunięcia swoich danych osobowych, prawo przenoszenia swoich danych osobowych oraz prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania swoich danych osobowych. Odbiorcami danych osobowych mogą być inne osoby lub podmioty, którym, zgodnie z przepisami ustawy o dostępie do informacji publicznej, zostanie udostępniona dokumentacja postępowania. Dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełnienia celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami prawa. Po spełnieniu celu, dla którego dane zostały zebrane, dane mogą być przechowywane jedynie w celach archiwalnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

1. Dodatkowych informacji udziela sekretariat pod numerem telefonu: 32 235 99 45 oraz adresem email: zs3p3.sekretariat@gmail.com

2. Załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:

- 1) Formularz oferty załącznik nr 1
- 2) Oświadczenie Wykonawcy załącznik nr 2
- 3) Projekt umowy załącznik nr 3
- 4) Formularze asortymentowo – cenowe do zadania 1-6


The stamp contains the following text: **DYREKTOR**
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3
im. Jana Pawła II w Rybniku
mgr Łukasz Wiero

.....
pieczęć i podpis

Zadanie 1 - Pieczywo CPV:15810000-9

Lp	Nazwa artykułu	Minimalny termin przydatności do spożycia	j.m	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN) (kol. 5 x 6)	Podatek VAT w %	Cena jedn. brutto (PLN) (kol.6+ko 1.6*kol.8)	Wartość brutto (PLN) (kol. 5 * 9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Chleb pszenno-żytni o wadze 950 g wypiekany z mieszanki mąki pszennej i żytniej, z dodatkiem innych składników przewidzianych recepturą, bez polepszaczy, opakowany w folię spożywczą, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia	2 dni	szt.	420					
2	Bulka kanapkowa o wadze 60-100 g wypiekana z pszennej mąki graham, płatków żytnich, drożdży, różnego rodzaju ziaren przewidzianych recepturą oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia	2 dni	szt.	500					
3	Chalka drożdżowa: o wadze 500g wypiekany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży, z posypką	2 dni	szt.	200					
4	Chleb ziarnisty o wadze 500 g, posypyany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, opakowany w folię oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia	2 dni	szt.	200					
5	Chleb tostowy o wadze 500g, pszenno-żytni, zapakowany w folię oznakowanie powinno zawierać nazwę producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę -termin przydatności do spożycia ,	2 dni	szt.	60					

6	Rogalik o wadze 80-100g wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami	1 dzień	szt.	200					
7	Drożdżówka o wadze 80-100g wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami	1 dzień	szt.	200					
8	Groszek ptysiowy o wadze 500-1000g, wyrób otrzymywany z ciasta parzonego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców)	7 dni	kg	15					
				Ogółem netto/VAT/brutto (w PLN)					

Zadanie 2 - Mięso, drób i wędliny CPV:15100000-9

Lp.	Nazwa artykułu	Minimalny termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN) (kol. 5 x 6)	Podatek VAT w %	Cena jedn. brutto (PLN) (kol.6+kol. 8)	Wartość brutto (PLN) (kol. 5 * 9)
1	2 <u>Filet z piersi indyka, świeży kl.1, mięśnie piersiowe</u> pobawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	3	4	5	6	7	8	9	10
1		min. 72 godz.	kg	80					
2	<u>Filet z piersi kurczaka, świeży kl.1, mięśnie piersiowe</u> pobawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	min. 72 godz.	kg	800					
3	<u>Kielbasa ślaska</u> wędlina średnio rozdrobniona, podsuszana	min. 72 godz	kg	50					
4	<u>Kości drobiowe, kulinarne</u> , świeże korpusy pozbawione mięśni, ze skórą	min. 72 godz	kg	250					
5	<u>Podudzia z kurczaka świeże, udka z kurczaka</u>	min. 72 godz	kg	200					
6	<u>Parówki wieprzowe z cieleciną</u> wyrób o zawartości mięsa cielecego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich); konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu	min. 72 godz.	kg	50					

7	<u>Parówki wieprzowe z szynki 82007:1996</u> wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%, homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w oślonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych powierzchni ostonki; wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa; konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu	min. 72 godz	kg	80					
8	<u>Schab wieprzowy bez kości kl.1,</u> część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; barwa ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa,	min. 72 godz	kg	250					
9	<u>Szynka wiejska</u> smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, barwa-charakterystyczna dla danego asortymentu,	min. 72 godz	kg	60					
10	<u>Szynka wieprzowa bez kości, kat.1,</u> surowa część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki,	min. 72 godz	kg	320					
11	<u>Karkówka wieprzowa b/k bez kości, kat.1,</u> surowa część zasadnicza wieprzowiny	min. 72 godz	kg	320					
12	<u>Szynka z indyka-wędzona</u> smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu , niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna	min. 72 godz	kg	35					
13	<u>Kiełbasa drobiowa</u> wędlna średnio rozdrobniona ,parzona	min. 72 godz	kg	255					
14	<u>Udka z kurczaka, świeże</u> noga bez kości grzbietowej	min. 72 godz	kg	80					
15	<u>Boczek wędzony surowy</u>	min. 72 godz	kg	20					
16	<u>Słonina surowa</u>	min. 72 godz	kg	5					
17	<u>Smalec</u>	min. 72 godz	kg	10					

ZADANIE 3 - Wyroby mleczarskie, nabiał i jaja CPV:15500000-3

Lp	Nazwa artykułu	Minimalny termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN) (kol. 5 x 6)	Podatek VAT w %	Cena jedn. Brutto (PLN) (kol.6+kol. 6*kol.8)	Wartość brutto (PLN) (kol. 5 * 9)	Zaferowane artykuły (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Jaja kurze zgodne z klasą I A każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości, -kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych	minimum 3 tygodnie od daty dostawy	szt.	3800						
2	Jogurt owocowy bez dodatku żelatyny wieprzowej i cukru, naturalnie słodzony, różne smaki, opakowanie jednostkowe 110 - 150 g,	min. 2 tygodnie liczone od dnia dostawy	szt.	4500						
3	Jogurt naturalny bez dodatków substancji smakowych homogenizowany, kremowy opakowanie jednostkowe 400-500 ml	min. 2 tygodnie liczone od dnia dostawy	szt.	250						
4	Jogurt grecki bez dodatków substancji smakowych homogenizowany, kremowy, opakowanie jednostkowe 400- 500 ml,	min. 2 tygodnie liczone od dnia dostawy	szt.	30						

5	<u>Kefir CPV opakowania</u> 400-500ml	Do 5 dni od daty dostawy	szt	400						
6	<u>Masło extra</u> nie solone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, kostka o gramaturze od 200 do 250 g,	do 30 dni liczony od dnia dostawy	szt.	750						
7	<u>Mleko spożywcze 3,2% lub 2% tłuszczu</u> Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 3 %, opakowanie bezpośrednie: karton, butelka, folia, 1000 ml	5 dni od daty pasteryzacji	1	900						
8	<u>Ser żółty pełnotłusty</u> , krojony w opakowaniach 0,5 – 1,0 kg	do 90 dni od daty produkcji	kg	80						
9	<u>Śmietana 30% CPV opakowanie</u> karton 0,5l	Do 30 dni od daty dostawy	szt	90						
10	<u>Serek Almette pełnotłusty</u> , konsystencja jednolita, w opakowaniach 0,1 kg	Do 30 dni od daty dostawy	szt	40						
11	<u>Śmietana</u> 18%,30%homogenizowana, opakowanie jednostkowe 500 ml, <u>Twaróg półtłusty mielony</u> smak :czysty, łagodny; bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwartha, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie ,opak. 1 kg	min. 2 tygodnie liczony od dnia dostawy	szt	390						
12		min. 2 tygodnie liczony od dnia dostawy	szt	150						
13	<u>Śmietana zakwaszana</u> 18%,homogenizowana, opakowanie jednostkowe 500 ml,	min. 2 tygodnie liczony od dnia dostawy	szt	230						

14	Twaróg półtłusty łagodny ,bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	min. 2 tygodnie liczony od dnia dostawy	kg	100						
14	<u>Kefir</u> 18%, opakowanie jednostkowe 500 ml – 1000 ml	min. 2 tygodnie liczony od dnia dostawy	szt	400						
				Ogółem netto/VAT/brutto (w PLN)						

ZADANIE 4 - Ryby i mrożonki CPV:15220000-6,CPV:15331170-9

Lp	Nazwa artykułu	Termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN) (kol. 5x6)	Podatek VAT %	Cena jedn. brutto (PLN) (kol. 6+kol. 8)	Wartość brutto (PLN) (kol. 5*9)	Zaofiarowane artykuły (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	<u>Bukiet warzyw wieloskładnikowy</u> bukiet jarzyn mrożonych: wiosenny, zupa zimowa, wiosenna, jesienna, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak 0,5-5,0 kg	minimum 3 m-ce	kg	150						
2.	<u>Fasola szparagowa</u> zielona lub żółta cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak 2,5kg	minimum 3 m-ce	kg	150						
3.	<u>Mieszanka kompotowa</u> mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	500						
4.	<u>Paluszki rybne</u> panierowane, mrożone, z fileta, nie mielone (ryba min 85%) bez ości, łusek i skóry, opakowanie 6-10 kg netto	minimum 3 m-ce	kg	200						
5.	<u>Sola, miruna, dorsz - filet</u> filet, mrożony, bez skóry, najlepszej jakości, glazura max. 20 %, opakowanie 5-10 kg netto	minimum 3 m-ce	kg	700						

6.	<u>Truskawka mrożona</u> owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	150							
7.	<u>Włoszczyzna trójskładnikowa</u> mieszanka wieloskładnikowa, skład: 100% warzywa w różnych proporcjach, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	500							
8	<u>Kalafior</u> różyczki I kat., sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	150							
9.	<u>Malina mrożona</u> owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	30							
10.	<u>Marchew z groszkiem</u> marchew 60%, groszek 40%, warzywa I kat., sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	60							
11.	<u>Marchew Mini</u> jednolite odmianowo w partii, , bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	200							
12.	<u>Brokuł mrożony</u> różyczki I kat., sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	30							

13.	Pierogi z jagodami, pierogi z truskawkami sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak.2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	200								
14	Pierogi z miesem sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak.2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	250								
15	Szpinak brykiet, krojony brykiety nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak.2,5 kg	minimum 3 m-ce	kg	25								
				Ogółem netto/NAT/ brutto (w PLN)								

ZADANIE 5 - Różne art. Spożywcze CPV:15800000

- Koncentraty i oleje CPV:15331427-6,CPV:154112107

- Makarony CPV:15800000-6

Lp.	Nazwa artykułu	Minimalny termin przydatności do spożycia	j.m	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN) (kol. 5 x 6)	Podatek VAT w %	Cena jedn. Brutto (PLN) (kol.6+kol. 6*kol.8)	Wartość brutto (PLN) (kol. 5 * 9)	Zaofertowane artykuły (nazwa, producent, kraj pochodzenia, dane charakterystyczne)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	<u>Bazylia przyprawa</u> , korzenno - balsamiczny zapach i lekko kwaskowy, chłodząco - orzeźwiający smak, opakowania jednostkowe 0,2kg	12 m-cy	szt	24						
2	<u>Bułka tarta</u> opakowanie 0,5 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę-termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	1 m-c	kg	130						
3	<u>Budyn</u> różne smaki, skład: cukier, skrobia ziemniaczana, aromat, barwniki	12 m-cy	szt	100						
4	<u>Biszkopty suche</u> bez dodatku i substancji konserwujących, smaki, herbatniki	90 dni	szt	100						
5	<u>Chrzan tarty</u> produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością	12 m-cy	szt	20						

25	<u>Papryka w proszku łagodna</u> opakowania jednostkowe 800 g	12 m-cy	szt	10								
26	<u>Pieprz naturalny mielony</u> , opakowania jednostkowe 50 g	12 m-cy	szt	50								
27	<u>Pieprz zielony</u> opakowania jednostkowe 20 g	12 m-cy	szt	50								
28	<u>Sól spożywcza niskosodowa</u>	12 m-cy	kg	120								
29	<u>Płatki kukurydziane</u> produkt otrzymany z ziaren kukurydzy, opakowania 1000g	12 m-cy	szt	20								
30	<u>Przyprawa mix suszonych warzyw</u> skład .: suszone warzywa- (w tym: marchew, pasternak, cebula, seler, natka pietruszki), opakowanie jednostkowe 250g -500g.	12 m-cy	szt	5								
44	<u>Sok owocowy</u> sok 100% owocowy witaminizowany, różne smaki, opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa, kartonik 300 ml	12 m-cy	szt	1200								
45	<u>Musli</u> różne rodzaje, skład: Płatki owsiane pełnoziarniste, suszone owoce, orzechy, opakowanie jednostkowe 350 g	12 m-cy	szt	20								
46	<u>Miód pszczeli naturalny</u> <u>wielokwiatowy</u> w opakowaniu – słoik 1400g,lub mniejszy	12 m-cy	szt	100								
47	<u>Wielozbożowe kulki o smaku czekoladowym</u> skład: różne rodzaje mąk(pszenna pełnoziarnista, ryżowa, kukurydziana) min. 70%, cukier, kakao min. 6%, opakowanie jednostkowe 500 g	12 m-cy	szt	40								

48	<u>Naturalna woda źródlana</u> <u>niegazowana 1,5l</u> o zawartości od 220 do 530 mg składników mineralnych w 1 litrze	12 m-cy	sz	100						
49	<u>Budynie</u> opakowania jednostkowe 20g	12 m-cy	sz	40						
50	<u>Ananas plastry w syropie</u> opakowania jednostkowe 400g	12 m-cy	sz	30						
51	<u>Brzoskwinia połówki w syropie</u> opakowania jednostkowe 830g	12 m-cy	sz	30						
52	<u>Barszcz czerwony, zakwas</u> koncentrat, w butelce 250 ml	3 m-ce	szt	24						
53	<u>Koncentrat pomidorowy</u> , opak. 1 kg netto	minimum 3 m-ce	szt	60						
54	<u>Pulpa pomidorowa</u> , opak. 2,5 kg netto	minimum 3 m-ce	szt	60						
55	<u>Olej rzepakowy</u> , opak. 1 kg netto	minimum 3 m-ce	szt	400						
56	<u>Makaron różne rodzaje</u> po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 500 – 5000g	12 m-cy	kg	150						
57	<u>Makarony</u> , po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe, 3-5 kg	minimum 3 m-ce	kg	500						
Ogółem netto/VAT/ brutto (w PLN)										

Zadanie 6 – Warzywa, owoce i podobne produkty CPV:15300000-1

Lp	Nazwa artykułu	Minimalny termin przydatności do spożycia	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN) (kol. 5 x 6)	Podatek VAT w %	Cena jedn. brutto (PLN) (kol.6+k ol.6*kol. 8)	Wartość brutto (PLN) (kol. 5 * 9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Banan świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	700					
2	Brzoskwinia , świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	50					
3	Buraki ćwikłowe świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	200					
4	Cebula zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	150					
5	Cytryna , świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnica 63-83 mm	min. 3 dni	kg	80					
6	Czosnek świeży - główki zdrowy, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	szt	80					
7	Fasola Jaś , suszona, ziarna zbliżone do odmiany piękny, duży Jaś w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 30 dni	kg	100					
8	Groch łuskany suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	min. 30 dni	kg	80					
9	Jabłko deserowe, jadalne słodko winne, soczyste, zdrowe, czyste, nienadmarznięte, jednoodmianowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	900					

10	<u>Kalaflor</u> cały, bez liści, świeży, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	20				
11	<u>Kapusta głowiasta biała</u> zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	150				
12	<u>Kapusta kiszona</u> , o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta,	min. 30 dni	kg	120				
13	Kapusta pekińska zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	szt	150				
14	<u>Koperek świeży</u> , czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	min. 3 dni	szt	200				
15	<u>Mandarynka</u> świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	min. 3 dni	kg	200				
16	<u>Marchew</u> bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	min. 3 dni	kg	250				
17	<u>Natka pietruszki</u> świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	min. 3 dni	szt	200				
18	<u>Nektarynka</u> świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	min. 3 dni	kg	50				
19	<u>Ogórek kiszony</u> o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięty,	min. 30 dni	kg	250				
20	<u>Ogórek świeży</u> , zielony, świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	300				
21	<u>Papryka</u> świeża, czerwona, świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	60				
22	<u>Pieczarki</u> , zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	30				
23	<u>Pomarańcze</u> świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	min. 3 dni	kg	30				
24	<u>Pomidor</u> świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	100				

25	<u>Rzodkiewka</u> świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	min. 3 dni	szt	100					
26	<u>Sałata</u> zielona, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	szt	350					
27	<u>Por</u> czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	szt	60					
28	<u>Szczypiorek</u> świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	min. 3 dni	szt	50					
29	<u>Ziemiaki (jadalne)</u> zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, .	min. 3 dni	kg	3500					
30	<u>Winogrono białe</u> świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez pestek, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	20					
31	<u>Winogrono różowe</u> świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez pestek, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	20					
32	<u>Arbuz</u> , dojrzały, słodki, świeży, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	min. 3 dni	kg	30					
33	<u>Truskawka świeża</u> w sezonie, czysta, świeża, słodka, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, gat. I	min. 3 dni	kg	30					
				Ogółem netto/VAT/brutto (w PLN)					