

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
2. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw wg asortymentu podanego w ofercie w trakcie realizacji umowy - według własnych potrzeb do limitu posiadanych środków finansowych.
4. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć dostawy zgodnie z:
 - Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.);
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. 2010 nr 180 poz. 1214).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z wymaganymi parametrami oraz zapotrzebowaniem ilościowym przedstawia Załącznik Nr 3 - Formularz cenowy oraz wzór umowy.

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczęć)

FORMULARZ OFERTY

NAZWA (FIRMA) ALBO IMIĘ I NAZWISKO WYKONAWCY :

SIEDZIBA ALBO MIEJSCE ZAMIESZKANIA WYKONAWCY:

UL. MIEJSCOWOŚĆ.....

KOD POCZTOWY POCZTA

WOJEWÓDZTWO POWIAT

NIP :

TEL:

FAX:

ADRES INTERNETOWY

ADRES E-MAIL

Oświadczenie Wykonawcy:	(ODPOWIEDŹ TAK/NIE)
Wykonawca należy do małych i średnich przedsiębiorstw
Wykonawca jest osobą fizyczną
Wykonawca jest zwolniony podmiotowo z podatku VAT

NAZWA I SIEDZIBA ZAMAWIAJĄCEGO:

**SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
IM. MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO W PŁOŃSKU
UL. HENRYKA SIENKIEWICZA 7, 09-100 PŁOŃSK**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę artykułów spożywczych

FZP.261.24.2017

Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, za cenę (wartość brutto razem z formularza cenowego, poniższe skopiować odpowiednio do liczby zadań):

Zadanie nr ...

Wartość brutto:zł.

Zadanie nr ...

Wartość brutto:zł.

1. Termin wykonania zamówienia:

Świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia odbywać się będzie w okresie od dnia zawarcia umowy **do 31.12.2018 r.**

2. Termin płatności (kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty, które podlega punktacji zgodnie z treścią SIWZ):

Zapłata za realizację przedmiotu zamówienia będzie dokonana przez Zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze VAT/ rachunku w terminie do:

.....* dni

*** odpowiedź: 14 lub 30**

PROSZĘ WYPEŁNIĆ!!!

od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT/ rachunku.

Wykonawca może zaoferować termin płatności 14 dni lub 30 dni. Termin płatności podlega punktacji w kryterium „termin płatności” zgodnie treścią SIWZ.

3. Osobą / osobami upoważnionymi do podpisania umowy jest / są:

.....

stanowisko

tel. / fax.

.....

stanowisko.....

tel. / fax.

4. Osobą / osobami do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialnymi za wykonanie zobowiązań umowy jest / są:

.....

stanowisko

tel. / fax.

5. Wskazujemy n/w część/ci zamówienia, której/ych wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy/om wraz z podaniem firmy podwykonawców (jeżeli dotyczy)

.....

6. Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie wnosimy żadnych uwag ani zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że wymagania stawiane Wykonawcy oraz postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Załączniki do oferty:

..... str.

..... str.

..... str.

..... str.

....., dnia

.....

podpis upoważnionej osoby

Formularz cenowy

Uwaga!

W przypadku gdy Wykonawca jest zwolniony podmiotowo z podatku VAT, wypełnia tylko kolumnę „Cena jedn. brutto” i „Wartość brutto”. W pozostałych kolumnach należy wpisać „-----”.

Zadanie nr. 1 Mleko i jego przetwory

Lp	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Jogurt kremowy w zestawie z dodatkiem smakowym owocowym oddzielnie typu "Fantazja"	150g	14 dni	20	szt.						
2	Jogurty naturalne, bez dodatku cukru	150g	14dni	10 000	szt.						
3	Jogurty owocowe - różne smaki	150g	14 dni	9 000	szt.						
4	Kefir naturalny	180ml	14 dni	15 000	szt.						
5	Maślanka naturalna	200ml - 1000ml	14dni	20	litry						
6	Mleko spożywcze zawartość tłuszczu 2%, pasteryzowane, o barwie białej, bez obcego zapachu i posmaku. Opakowanie plastikowe, foliowe lub kartonowe.	od 1 litr do 10 litr	3 dni	20 000	litr						
7	Mleko w proszku	400-500g	60 dni	5	kg						
8	Ser Feta pełnotłusty	250g -300g	14dni	5	kg						
9	Ser mascarpone	100g-500g	14dni	5	kg						
10	Ser mozzarella kulka w zalewie	100g-300g	14dni	5	kg						
11	Ser pleśniowy naturalny typu Camembert	100g-200g	14dni	5	kg						
12	Ser topiony - kostka bez dodatków smakowych, kremowy lub śmietankowy	50g do 100g kostka	15 dni	30	kg						
13	Ser topiony - plastry, o obniżonej wartości kalorycznej typu light, kanapkowy. Bez dodatków smakowych.	130g- 150g	90 dni	10	kg						
14	Ser topiony kremowy lub śmietankowy bez dodatków smakowych /rożki/	1 szt 20g - 25 g	30 dni	5	kg						
15	Ser twardy żółty - klasa I, niekruszący się, dobrze krojący się na maszynie.	max. 3 kg	30 dni	550	kg						

16	Ser twarogowy w plastrach typu Capresi – śmietankowy.	100g-150g	14dni	5	kg						
17	Ser twarogowy w plastrach typu Capresi - śmietankowy z ziołami, papryką - różne rodzaje.	100g-150g	14 dni	5	kg						
18	Serek twarogowy kanapkowy śmietankowy - do smarowania pieczywa.	100g-200g	14 dni	5	kg						
19	Serek twarogowy kanapkowy śmietankowy z dodatkami np. szczypiorem, ziołami, grzybami, rzodkiewką - różne rodzaje - do smarowania pieczywa.	100g-200g	14 dni	5	kg						
20	Serki białe ziarniste, naturalne, niskotłuszczowe bez dodatku cukru (typu serek wiejski, twarożek domowy).	150g	14 dni	3 400	szt.						
21	Serki homogenizowane waniliowe i owocowe, różne smaki.	150g	14 dni	10 000	szt.						
22	Śmietana zaw. tłuszczu 18% o barwie białej, smak i zapach właściwy /nie może być kwaśny, stęchły/.	250ml do 500 ml	7 dni	160	litry	5,8	5%				
23	Śmietana zawartość tłuszczu 30%, o barwie białej lub kremowej, smak nie może być stęchły, gorzki, kwaśny; opakowanie plastikowe.	0,25 l do 1 litr	7 dni	600	litr	6,72	5%				
24	Twaróg półtłusty i chudy - kostka, opakowanie próżniowe; barwa i konsystencja jednolita; smak i zapach swoisty.	200g -300g	5 dni	3 200	kg	8,00	5%				
25	Zsiadłe mleko – opakowanie - kubki plastikowe atestowane.	400ml -500ml	5 dni	50	litry	3,2	5%				
Razem											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr.2 Mięso wołowe, wieprzowe, podroby wieprzowe, tłuszcze, wędliny wołowe i wieprzowe

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Baleron - z karkówki, bez osłonki, niezbyt tłusty, parzony, świeży, dobrze krojący się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	50	kg						
2	Boczek surowy bez kości.	-	5 dni	3	kg						
3	Boczek wędzony bez żeber i ścięgien niezbyt tłusty.	-	5 dni	10	kg						
4	Cielęcina zadnia - bez kości, świeża, niemrożona.	porcje ok.2kg	5 dni	5	kg						
5	Golonka wieprzowa, świeża niemrożona.	1 szt. do 0,80 kg	5 dni	3	kg						
6	Kabanosy wieprzowe - cienkie, klasyczne, wędzone		5 dni	10	kg						
7	Karkówka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, świeża, niemrożona.	porcje pieczeniowe ok. 2 kg	5 dni	300	kg						
8	Kaszanka z kaszy gryczanej, świeża, w cienkiej osłonce naturalnej o smaku i zapachu właściwym dla danego wyrobu.	1szt ok.150g	5 dni	20	kg						
9	Kiełbasa biała, świeża w naturalnej osłonce.	1 szt. od 100 do 120 g	5 dni	150	kg						
10	Kiełbasa parówkowa wieprzowa w naturalnej osłonce, o zwartej konsystencji i charakterystycznym zapachu i smaku, świeża.	1szt ok.100g	5 dni	50	kg						
11	Kiełbasa szynkowa – świeża, konsystencja zwarta, dobrze krojąca się na maszynie, smak i zapach swoisty dla tego rodzaju wędliny.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	450	kg						
12	Kiełbasa zwyczajna parzona, w naturalnej osłonce - świeża, niezbyt tłusta, o zwartej konsystencji, zapachu i smaku charakterystycznym.	-	5 dni	100	kg						
13	Kiełbasa krakowska parzona - niezbyt tłusta konsystencja jednolita nie krusząca się przy krojeniu maszynowym.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	100	kg						
14	Kiełbasa rawska świeża, konsystencja zwarta, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	100	kg						
15	Kości, świeże.	-	5 dni	900	kg						
16	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, golonki i tłuszczu, świeża, niemrożona.	porcje pieczeniowe ok. 1,5 kg	5 dni	800	kg						

17	Mielonka (Lunch Meat) nie tłusta, o zwartej konsystencji, zapach i smak swoisty dla tego rodzaju wędlin.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	20	kg						
18	Mięso wołowe bez kości, z udźca z młodego bydła, świeże niemrożone.	porcje pieczeniowe ok. 2 kg	5 dni	50	kg						
19	Mięso wołowe z kością ekstra (rozbratel), z bydła młodego, świeże, niemrożone, część środkowa.	porcje ok.2kg	5 dni	1 400	kg						
20	Mięso wołowe z kością, zwykłe - szponder - niezbyt tłuste z bydła młodego, niemrożone.	porcje ok.2kg	5 dni	600	kg						
21	Ogonówka wieprzowa wędzona bez sznurowania, wędzonka wieprzowa parzona bez sznurowania, świeża, nie żylasta, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	50	kg						
22	Ozory wieprzowe	-	3 dni	3	kg						
23	Parówki - paluszki wieprzowe, świeże, w łatwo zdejmowanej osłonce, o zwartej konsystencji, łagodnym smaku, nie pękające podczas podgrzewania, o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 60%.	1szt.od.60g - 100g	5 dni	50	kg						
24	Pasztet wieprzowy - konsystencja jednolita, nie popękana warstwa zewnętrzna, nie kruszący się przy krojeniu, zapach i smak swoisty dla pasztetu wieprzowego.	1szt1kg -1,5kg	5 dni	20	kg						
25	Podgardle wędzone.	-	5 dni	3	kg						
26	Polędwica sopocka - wieprzowa, wędzona, parzona, chuda, dobrze krojąca się na maszynie, bez sznurowania.	1szt 1kg -1,5kg	5 dni	400	kg						
27	Polędwica wieprzowa - chuda, świeża, niemrożona.	porcje pieczeniowe ok. 1,5 kg	5dni	10	kg						
28	Salceson włoski świeży konsystencja zwarta, bez zanieczyszczeń, chrząstek.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	10	kg						
29	Schab wieprzowy bez kości i tłuszczu, świeży, niemrożony.	porcje pieczeniowe ok.2kg	5 dni	1500	kg						
30	Słonina surowa, bez skóry, świeża, o barwie białej.	-	5 dni	100	kg						
31	Smalec - klasa I, opakowanie pergaminowe, barwa biała, smak i zapach swoisty, niewydzielający specyficznego zapachu przy smażeniu.	od 0,25 kg do 1 kg	5 dni	100	kg						

32	Szynka gotowana - wieprzowa, biała, chuda, dobrze krojąca się na maszynie, bez sznurowania.	1szt 1kg -1,5kg	5 dni	300	kg						
33	Szynka konserwowa - wieprzowa, niewędzona, parzona, mięso wieprzowe z szynki min. 80%, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	100	kg						
34	Szynka wędzona wieprzowa - świeża, nie żylasta, parzona, chuda - dobrze krojąca się na maszynie nie może być z łopatki.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	800	kg						
35	Szynka wieprzowa dojrzewająca - parmeńska, pokrojona w plastry, paczkowana.	1op 100g-300g	5 dni	1	kg						
36	Szynka wieprzowa, bez kości, bez skóry i tłuszczu; świeża, niemrożona.	zrazowa, porcje pieczeniowe o wadze 1,5 do 2 kg	5 dni	150	kg						
37	Wątroba wieprzowa świeża, bez błon i tłuszczu, niemrożona.	-	3 dni	100	kg						
38	Żeberka wieprzowe - paski, świeże, część środkowa bez tzw. końcówek, niemrożone.	-	5 dni	300	kg						
Razem											

Zywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami.

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr. 3 Mięso i podroby drobiowe, wędliny drobiowe, wyroby podrobowe drobiowe, wyroby garmazeryjne

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Filet z indyka bez skóry, świeży, niemrożony.	-	5 dni	10	kg						
2	Filet z kurczaka - bez skóry, świeży paczkowany; niemrożony.	od 0,5 kg do 3 kg	5 dni	1500	kg						
3	Filet z kurczaka wędzony - produkt przyprawiony, tradycyjnie wędzony, pakowany.	1szt 300g -500g	5 dni	10	kg						

4	Filety z piersi kaczki ze skórą - bez kości, świeże, niemrożone.	-	5 dni	10	kg						
5	Kaczka - cała tuszka, świeża, niemrożona.	1szt 1,5kg -2,5kg	5 dni	10	kg						
6	Kurczak faszerowany, świeży.	1szt 0,5kg -1,5kg	5 dni	21	kg						
7	Kurczaki - tuszka, świeże, niemrożone.	1szt 1,5kg -2kg	5 dni	1 500	kg						
8	Mortadela - o jednolitym przekroju, bez dodatków smakowych, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	30	kg						
9	Parówki drobiowe - świeże w łatwo zdejmowanej osłonce, o zwartej konsystencji, łagodnym smaku, nie pękające podczas podgrzewania, o zawartości mięsa drobiowego powyżej 60%.	1 szt. od 60g - 100g	5 dni	30	kg						
10	Paszтет drobiowy - konsystencja jednolita, smak i zapach swoisty, opakowanie - foremki z folii aluminiowej.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	20	kg						
11	Pierś drobiowa wędzona - parzona, średnio rozdrobniona, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1,5kg-2kg	5 dni	700	kg						
12	Podudzie z kurczaka - świeże, niemrożone.	1szt 180g -200g	5 dni	50	kg						
13	Półdzwica z indyka - świeża, bez dodatków smakowych, o łagodnym smaku, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	700	kg						
14	Skrzydółka z kurczaka - świeże, niemrożone.		5 dni	50	kg						
15	Skrzydło z indyka - świeże, niemrożone.	-	5dni	10	kg						
16	Sopocka drobiowa - średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, dobrze krojąca się na maszynie.	1szt=1,5kg -2kg	5 dni	700	kg						
17	Szynka drobiowa - świeża, bez dodatków smakowych, skład recepturowy odpowiedni dla wędlin typowo drobiowych.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	700	kg						
18	Szynka z indyka - świeża, dobrze krojąca się na maszynie, o łagodnym smaku, bez dodatków smakowych, dobrze przechowująca się.	1szt 1kg-1,5kg	5 dni	700	kg						
19	Udka z kaczki - świeże, niemrożone, ćwiartka.	1 szt. od 300g do 400g	5 dni	10	kg						
20	Udka z kurczaka - świeże, niemrożone, ćwiartka.	1 szt. od 300g do 400g	5 dni	1 500	kg						
21	Udło z kurczaka wędzone - ćwiartka, produkt przyprawiony, tradycyjnie wędzony, pakowany.	1szt 300g -500g	5 dni	10	kg						
22	Udziec z indyka - bez kości, świeży, niemrożony.	-	5dni	10	kg						
23	Udziec z kurczaka - świeży, niemrożony.	1szt 180g -200g	5 dni	50	kg						

24	Wątróbka drobiowa - świeża, twarda, nie rozwalająca się, niemrożona.	-	3 dni	200	kg						
Razem											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom regulowanym w rozporządzeniu/ WE/ nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 4 Ryby i przetwory rybne

Lp	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Filet śledziowy solony, płaty Matias, naturalny swoisty zapach, konsystencja sprężysta, rozporządzenie /WE/ nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ze zmianami.	od 1kg do 5kg	7 dni	50	kg						
2	Filet rybny mrożony z pangii - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	700	kg						
3	Filet rybny mrożony z dorsza - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
4	Filet rybny mrożony z morszczuka - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
5	Filet rybny mrożony z soli - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
6	Filet rybny mrożony z mintaja - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
7	Filet rybny mrożony z pstrąga łososiowego - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						

8	Filet rybny mrożony z tilapii - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
9	Filet rybny mrożony z miruny - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
10	Filet rybny mrożony z łososia - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
11	Steki z halibuta - bez skóry i ości, bez nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	50	kg						
12	Łosoś wędzony - klasyczny plasterkowany.	od 100g do 300g	5dni	2	kg						
13	Łosoś wędzony - klasyczny sałatkowy.	od 100g do 300g	5dni	2	kg						
14	Tuńczyk w kawałkach w oleju.	od 100g do 300g	3 m-ce	2	kg						
15	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym.	od 100g do 300g	3 m-ce	2	kg						
16	Krewetki koktajlowe mrożone.	od 300g do 500g	1 m-c	2	kg						
17	Ryba mrożona tuszka, morszczuk, mintaj polski, po rozmrożeniu naturalny swoisty zapach, mięśnie sprężyste wymogi jw.	od 1kg do 10kg	1 m-c	20	kg						
18	Makrela wędzona - tusze wymogi jw.	od 1kg do 5kg	5 dni	10	kg						
19	Paprykarz szczeciński wymogi jw.	od 200g do 400g	3 m-ce	150	kg						
20	Filety z makreli w oleju, wymogi jw.	od 100g do 300g	3 m-ce	20	kg						
21	Filety z makreli w sosie pomidorowym, wymogi jw.	od 100g do 300g	3 m-ce	20	kg						
22	Sardynki w oleju wymogi jw.	od 100g do 300g	3 m-ce	20	kg						
23	Filet śledziowy w sosie pomidorowym, wymogi jw.	od 100g do 300g	3 m-ce	20	kg						
24	Śledź w oleju bez dodatków smakowych (np. octu) i warzywnych wymogi jw.	od 100g do 300g	3 m-ce	20	kg						
Razem											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 5 Inne artykuły spożywcze

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Ananasy konserwowe w puszcze	500g -600g	3 m-ce	20	szt.						
2	Banany suszone	od 100g do 200g	3 m-ce	2	kg						
3	Barszcz czerwony w proszku	60g	3 m-ce	10	szt.						
4	Barszcz w płynie koncentrat	330ml	3 m-ce	10	szt.						
5	Bazylia suszona	10g	3 m-ce	20	szt.						
6	Biszkopty paczkowane.	od 0,1 kg do 0,2 kg	2 m-ce	15	kg						
7	Brzoskwinie konserwowe w puszcze.	800g-900g	3 m-ce	50	szt.						
8	Budyń różne smaki z wyjątkiem czekoladowego i kokosowego, z przewagą waniliowego i śmietankowego.	na 0,75 litra mleka	3 m-ce	750	szt.						
9	Bułka tarta bez wilgoci	500g	1 m-c	150	kg						
10	Chilli	10g	3 m-ce	20	szt.						
11	Chrupki kukurydziane bez dodatków smakowych.	ok. 0,08 kg	3 m-ce	6	kg						
12	Chrzan tarty o smaku cytrynowym.	190g-300g	3 m-ce	15	kg						
13	Ciastka Krakersy	0,18kg	2 m-ce	10	szt.						
14	Ciastka nadziewane, czekoladowe	od 250g do300g	6miesięcy	100	szt.						
15	Cukier biały w kostkach	od 0,5kg do 1kg	3 m-ce	10	kg						
16	Cukier kryształ biały gatunek I	1 kg	3 m-ce	1 600	kg						
17	Cukier puder (niezbrylony)	400g -500g	3 m-ce	2	kg						
18	Cukier waniliowy	30g	3 m-ce	50	szt.						
19	Cukierki owocowe nadziewane i czekoladowe	1kg	3 miesiące	2	kg.						
20	Cukierki twarde, owocowe	1kg	3 miesiące	2	kg.						
21	Curry	10g	3 m-ce	20	szt.						
22	Cynamon	10g	3 m-ce	10	szt.						
23	Cząber	10g	3 m-ce	20	szt.						
24	Czekolada gorzka min.70% kakao	100g	3 m-ce	1	kg						
25	Czosnek mielony	20g	3 m-ce	150	szt.						
26	Daktyle suszone bez pestek	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						

27	Drożdże piekarskie.	100g	1 m-c	0,5	kg						
28	Dżem dla diety cukrzycowej bez dodatku cukru, słodzony aspartanem.	od 0,19 kg do 0,33kg	3 m-ce	10	kg						
29	Dżem owocowy klasa I	od 0,28 kg do 0,56kg	3 m-ce	350	kg						
30	Dżem z owoców bezpestkowych truskawkowy, porzeczkowy, klasa I.	od 0,28 kg do 0,56kg	3 m-ce	350	kg						
31	Estragon	10g	3 m-ce	20	szt.						
32	Fasola czerwona konserwowa	0,4kg	3 m-ce	10	szt.						
33	Fasola sucha "Jaś" średni lub duży	od 0.40 kg do 0.50 kg	3 m-ce	170	kg						
34	Galaretka owocowa, różne smaki	Do 0.10 kg	3 m-ce	5	kg						
35	Gałka muszkatołowa mielona	10g	3 m-ce	20	szt.						
36	Goździki całe	10g	3 m-ce	10	szt.						
37	Groch łuskany suchy - połówki lub cały	od 0.40kg do 50kg	3 m-ce	150	kg						
38	Groszek konserwowy klasa I	400 g	3 m-ce	100	kg						
39	Grzyby suszone	do 0,5 kg	1 m-c	0,5	kg						
40	Herbata ekspresowa	1 op=50szt	6 miesięcy	15	szt.						
41	Herbata liściasta	0,1 kg	3 m-ce	95	kg						
42	Herbatniki zwykłe paczkowane	od 0,05 kg do 0,1 kg	2 m-ce	10	kg						
43	Imbir mielony	10g	3 m-ce	10	szt.						
44	Jabłka suszone	od 0,5 kg do 1 kg	1 m-c	3	kg						
45	Jałowiec	10g	3 m-ce	20	szt.						
46	Kakao naturalne	100 g	3 m-ce	1,5	kg						
47	Kasza pęczak	0,5 kg	3 m-ce	350	kg						
48	Kasza bulgur	od 250g do 500g	3 m-ce	30	kg						
49	Kasza gryczana	Od 0,40 kg do 0,50kg	3 m-ce	350	kg						
50	Kasza gryczana biała niepalona	od 400g do 500g	3 m-ce	50	kg						
51	Kasza jagłana	od 0,4 kg do 0,5 kg	3 m-ce	30	kg						
52	Kasza jęczmienna perłowa	Od 0.40 kg do 0.50 kg	3 m-ce	300	kg						

53	Kasza kuskus	od 250g do 500g	3 m-ce	30	kg						
54	Kasza manna	od 0,5 kg do 1 kg	3 m-ce	500	kg						
55	Kasza orkiszowa	od 250g do 500g	3 m-ce	30	kg						
56	Kaszka kukurydziana błyskawiczna	od 0,2 kg do 0,5 kg	3 m-ce	100	kg						
57	Kawa naturalna mielona	250g	6miesiące	20	szt.						
58	Kawa naturalna rozpuszczalna	200g	6miesiące	20	szt.						
59	Kawa zbożowa, rozpuszczalna (INKA),	0,15	3 m-ce	0,5	kg						
60	Kisiel różne smaki	Na 0.75 litra wody	3 m-ce	500	szt.						
61	Kminek ziarno	10g	3 m-ce	20	szt.						
62	Kolendra	10g	3 m-ce	20	szt.						
63	Koncentrat pomidorowy 30%	od 0,18 kg do 0,20 kg	3 m-ce	350	kg						
64	Koperek suszony	10g	6 m-cy	450	szt.						
65	Kukurydza konserwowa	400g	3 m-ce	5	kg						
66	Kurkuma	10g	3 m-ce	20	szt.						
67	Kwasek cytrynowy	20g	3 m-ce	500	szt.						
68	Liść laurowy	10g	3 m-ce	350	szt.						
69	Lubczyk	10g	3 m-ce	20	szt.						
70	Majeranek	20g	3 m-ce	150	szt.						
71	Majonez	od 0,26 kg do 0,60 kg	2 m-ce	80	kg						
72	Mak suchy niebieski	200g	2-m-ce	0,5	kg						
73	Makaron pszenny - nitki, krajanka, rurki, kolanka, łazanki, wstążki, świderki, spaghetti (wg potrzeb zamawiającego).	Do 1 kg	3 m-ce	1 000	kg						
74	Makaron razowy z mąki żytniej - świderki, rurki, kolanka /różne rodzaje - wg potrzeb zamawiającego/	Do 1 kg	3 m-ce	200	kg						
75	Maliny suszone	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
76	Marmolada owocowa klasa I	od 0,3 kg do 0.60 kg	3 m-ce	670	kg						
77	Mączka ziemniaczana	0,5 kg	3 m-ce	70	kg						
78	Mąka razowa orkiszowa	1kg	3 m-ce	10	kg						
79	Mąka gryczana	1kg	3 m-ce	10	kg						

80	Mąka kukurydziana	0,5 kg	3 m-ce	10	kg						
81	Mąka pszenna typ 500	1 kg	3 m-ce	1 200	kg						
82	Mąka razowa żytnia	1 kg	3 m-ce	10	kg						
83	Mąka ryżowa	1kg	3 m-ce	10	kg						
84	Migdały w płatkach	od 75g do 200g	3 m-ce	1	kg						
85	Miód sztuczny stały	od 0,37 kg do 0.60 kg	3 m-ce	100	kg						
86	Mleko 2% UHT w kartoniku	0,5l	3 miesiące	150	szt.						
87	Morele suszone bez pestek	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
88	Musli wielozbożowe z owocami	od 250g do 500g	3 m-ce	10	kg						
89	Musztarda	0,19 kg-,025kg	3 m-ce	8	kg						
90	Napoje owocowe w kartonikach (różne smaki)	200 ml	3 m-ce	1000	szt.						
91	Ocet 10%	0,5 l	3 m-ce	50	litr						
92	Ocet z białego wina	250 ml	3 m-ce	5	szt.						
93	Ocet z czerwonego wina	250ml	3 m-ce	5	szt.						
94	Ogórek konserwowy	0,70kg -0,850kg	3 m-ce	20	szt.						
95	Olej roślinny uniwersalny do smażenia i sałatek	1litr	1 m-c	300	litr						
96	Olej rzepakowy nierafinowany	od 0,2l do 0,5l	1 m-c	2	litr						
97	Oliwa z oliwek	od 0,5l do 1l	3 m-ce	5	litr						
98	Oregano suszone	10g	3 m-ce	20	szt.						
99	Orzechy włoskie	100g	3 miesiące	2	kg						
100	Orzechy ziemne bez soli	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
101	Otręby zbożowe /pszenne, żytnie, owsiane/	od 0,15 kg do 1 kg	3 m-ce	20	kg						
102	Papryka mielona ostra	20g	6 m-cy	100	szt.						
103	Pestki dyni łuskane	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
104	Pestki słonecznika łuskane	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
105	Pieczarki marynowane	od 290g do 320g	3 m-ce	10	szt.						
106	Pieczywo chrupkie bezglutenowe kukurydziane	od 75g do 200g	3 miesiące	10	kg						
107	Pieprz cytrynowy	10g	3 m-ce	20	szt.						
108	Pieprz kolorowy	10g	3 m-ce	20	szt.						
109	Pieprz naturalny, mielony	20g	3 m-ce	450	szt.						
110	Pieprz naturalny, ziarnisty	20g	3 m-ce	10	szt.						
111	Pietruszka natka suszona	10g	6 m-cy	300	szt.						
112	Placki tortilla klasyczne średnica 25cm	od 250 g do 300g	3 m-ce	10	szt.						
113	Placki tortilla ze szpinakiem średnica 25cm	od 250g do 300g	3 m-ce	10	szt.						

114	Płatki jęczmienne	Od 0,40 do 0,50 kg	3 m-ce	280	kg						
115	Płatki kukurydziane bez dodatków smakowych i cukru / bezglutenowe/	Od 0,20 kg do 0,50 kg	3 m-ce	5	kg						
116	Płatki lniane	od 200g do 500g	3 m-ce	3	kg						
117	Płatki owsiane	Od 0,40 do 0,50 kg	3 m-ce	280	kg						
118	Płatki ryżowe klasa I	Od 0,30 do 0,50 kg	3 m-ce	3	kg						
119	Płatki żytnie	od 200g do 500g	3 m-ce	3	kg						
120	Pomidory suszone w oleju	290 g -310g	3 m-ce	10	szt.						
121	Pomidory w puszcze całe	400g	3 m-ce	10	szt.						
122	Proszek do pieczenia	30g -36g	3 miesiące	20	szt.						
123	Przecier ogórkowy klasa I	0,29kg netto	3 m-ce	50	szt.						
124	Przecier pomidorowy klasyczny	500g	3 m-ce	50	szt.						
125	Przyprawa do flaków	10g	3 m-ce	10	szt.						
126	Przyprawa do piernika	20g	3 miesiące	20	szt.						
127	Przyprawa do potraw typu Jarzynka	200g	3 m-ce	350	szt.						
128	Przyprawa do zup w płynie	Do 0,3 litra	3 m-ce	150	szt.						
129	Przyprawa staropolska	10g	3 m-ce	10	szt.						
130	Rodzyunki	100g	3 miesiące	2	kg						
131	Rozmaryn	10g	3 m-ce	20	szt.						
132	Ryż parboiled	od 0,4kg do 1kg	3 m-ce	50	kg						
133	Ryż basmati	od 0,4kg do 1kg	3 m-ce	50	kg						
134	Ryż biały klasa I	od 0,5 kg do 1 kg	3 m-ce	800	kg						
135	Ryż brązowy klasa I	od 0,5 kg do 1 kg	3 m-ce	200	kg						
136	Ryż dziki	od 0,4kg do 1kg	3 m-ce	50	kg						
137	Ryż jaśminowy	od 0,4kg do 1kg	3 m-ce	50	kg						
138	Sesam luskany nasiona	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
139	Sienie lniane	od 300g do 1000g	3 m-ce	1	kg						
140	Skórka z pomarańczy kandyzowana	100g	3 m-ce	2	szt.						
141	Słodzik dla cukrzyków na bazie aspartamu	100 szt.	6 m-cy	2	op.						
142	Soczewica czerwona ziarno	od 300g do 1000g	3 m-ce	10	kg						
143	Soczewica zielona ziarno	od 300g do 1000g	3 m-ce	10	kg						
144	Soda oczyszczona	80g	3 miesiące	10	szt.						
145	Soja ziarno	od 300g do	3 m-ce	10	kg						

		1000g									
146	Soki owocowe w kartonikach (różne smaki)	200 ml	3 m-ce	100	szt.						
147	Soki owocowe wysokosłodzone - syropy	od 0,4 l do 1 l	3 m-ce	10	litr						
148	Soki pomidorowe	330 ml	3 m-ce	1000	szt.						
149	Soki wielowarzywne bez dodatku cukru	330ml	3 m-ce	200	szt.						
150	Sól drobna jodowana	1 kg	3 m-ce	700	kg						
151	Suchary delikatesowe naturalne bez dodatku cukru	od 250 g do 300g	3 m-ce	10	szt.						
152	Szczaw konserwowany krojony / nie może być mielony/	0,29 kg netto	3 m-ce	330	szt.						
153	Śliwki suszone bez pestek	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
154	Tymianek suszony	10g	3 m-ce	20	szt.						
155	Wafle ryżowe naturalne - bezglutenowe	od 75g do 200g	3 m-ce	10	kg						
156	Wiórki kokosowe	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
157	Woda gazowana i niegazowana	1,5 litra	6miesięcy	6000	szt.						
158	Woda gazowana i niegazowana	0,5 litra	6miesięcy	200	szt.						
159	Zarodki pszenne	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
160	Ziele angielskie całe	20g	3 m-ce	350	szt.						
161	Zioła prowansalskie suszone	10g	3 m-ce	20	szt.						
162	Zupa pieczarkowa w proszku	60g	3 m-ce	200	szt.						
163	Żelatyna spożywcza zwykła	50g	3 m-ce	1	kg						
164	Żurawina suszona	od 100g do 200g	3 m-ce	1	kg						
165	Żurek w proszku/ zupa/	60g	3 m-ce	200	szt.						
166	Żurek w płynie koncentrat	od 0,3l do 0,5l	3 m-ce	2	litr						

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr. 6 Pieczywo, pieczywo cukiernicze

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Bułki pszenne - paryskie, wrocławskie, świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz.U z dnia 27 września 2006 roku.	1 szt. - od 0,3 kg do 0,4 kg	3dni	5 000	kg						
2	Bułki maślane z nadzieniem z marmolady, budyniowym bądź serowym lub bułki maślane bez nadzienia z kruszonką lub bez kruszonki- świeże, wypieczone wymóg prawny jw.	100 g	3dni	2000	kg						
3	Bułki pszenne - paryskie, wrocławskie BEZ SOLI, świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego. Przepis prawny jw.	1szt od 0,3kg do 0,4kg	3dni	50	kg						
4	Chleb pszenno - żytni, zawartość mąki pszennej min. 50%, świeży, wypieczony; krojony i ofoliowany wg potrzeb zamawiającego. Przepis prawny jw.	1 szt. od 0,50 kg do 0,6 kg	3dni	4 700	kg						
5	Chleb pumpernikiel - razowy, z mąki żytniej, bez dodatku miodu i karmelu. Świeży, wypieczony. Krojony i ofoliowany.	200g-400g	3 dni	50	kg						
6	Chleb razowy wieloziarnisty - z mąki żytniej, z widocznymi ziarnami: słonecznika, dyni, siemienia lnianego. Świeży, wypieczony. Bez dodatku miodu i karmelu. Z formy prostokątnej. Krojony i ofoliowany.	1szt-500g	3 dni	100	kg						
7	Chleb tostowy pełnoziarnisty z otrębami - z widocznymi ziarnami sezamu i siemienia lnianego. Krojony i ofoliowany.	1szt-500g	3 dni	50	kg						
8	Chleb tostowy pszenny -delikatny, świeży, puszysty. Krojony i ofoliowany.	1szt-500g	3 dni	50	kg						
9	Ciasta cukiernicze - serniki, makowce, piaskowe, keksy, wymóg prawny jw.	1szt do 3kg	3dni	300	kg						
10	Ciasto drożdżowe - wyrób cukierniczy z rodzynkami i kruszonką wymogi prawne jw.	1 szt. od 1 kg do 3 kg	3 dni	50	kg						
11	Pączki z cukrem pudrem, świeże wymogi prawne jw.	1 szt. - 80 g	3dni	450	szt.						

12	Pieczyno półcukiernicze-placek drożdżowy - świeże, wypieczone, przepis prawny jw.	1 szt. od 0,4 kg do 0,5 kg	3dni	300	kg						
13	Chleb razowy świeży, wypieczony; krojony i ofoliowany wg potrzeb zamawiającego. Bez miodu i substancji słodzących. Przepis prawny jw.	1 szt. -0,5 kg	3dni	3500	kg						
Razem											

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr.7 Mrożonki

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Barszcz ukraiński mrożony	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	50	kg						
2	Brokuły mrożone	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	50	kg						
3	Brukselka mrożona	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	50	kg						
4	Bukiet warzyw /kalafior, brokuł, marchew/ mrożony	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	50	kg						
5	Buraki mrożone, wiórki - jarzynka	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	50	kg						
6	Fasolka szparagowa mrożona	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	280	kg						
7	Flaki mrożone suche	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	5	kg						
8	Flaki wołowe w rosół mrożone	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m- cy	5	kg						
9	Frytki ziemniaczane mrożone	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	5	kg						
10	Groszek zielony mrożony	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	10	kg						

11	Jagody mrożone	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	5	kg						
12	Kalafior mrożony różyczki	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	280	kg						
13	Kluski śląskie mrożone	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	300	kg						
14	Maliny mrożone	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	5	kg						
15	Marchewka mrożona kostka	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	50	kg						
16	Marchewka z groszkiem mrożona	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	50	kg						
17	Mieszanka chińska mrożona	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	50	kg						
18	Mieszanka kompotowa owocowa mrożona	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	80	kg						
19	Pyzy ziemniaczane mrożone	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	180	kg						
20	Szpinak mrożony	od 0,4 kg do 2,5 kg	6-m-cy	5	kg						
21	Truskawki mrożone	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	5	kg						
22	Uszka z kapustą i grzybami	od 0,4 kg do 2,5 kg	3 m-ce	5	kg						
23	Warzywa mrożone mieszanka wieloskładnikowa (zupa jesienna)	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	50	kg						
24	Warzywa na patelnię bez ziemniaków mrożone	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	50	kg						
25	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	od 0,4kg do 2,5kg	3 m-ce	50	kg						
26	Włoszczyzna mrożona paski	od 0,4 kg do 2,5 kg	6 m-cy	800	kg						
Razem											

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 8 Jaja

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Jaja kurze, świeże, klasa A, wielkość M rozporządzenie /WE / nr 853/2004 parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami.	1szt od 53 g do 63 g	20dni	4 000	szt.						
Razem											

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 9 Masło, margaryna

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Masło roślinne kostka, jednolita barwa i przekrój, bez śladów jęlczenia, Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U z dnia 27 września 2006 roku.	0,25 kg	30 dni	1 500	kg						
2	Margaryna zwykła kostka, jednolita barwa i przekrój, bez śladów jęlczenia, wymóg prawny jw.	0,25 kg	30dni	150	kg						
3	Masło śmietankowe kostka, zawartość tłuszczu min.74%. Jednolita barwa i przekrój, bez śladów jęlczenia, wymóg prawny jw.	0,2 - 0,25kg	20 dni	100	kg						
Razem											

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr.10 Warzywa korzeniowe, liściaste, kapustne, warzywa kwaszone oraz zioła

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Bakłażan	-	2-5dni	5	kg						
2	Bataty	-	2-7dni	5	kg						
3	Bazylia świeża w doniczce	-	2-5dni	5	szt.						
4	Botwina - młoda, liście nie żółknięte	-	1-2dni	50	szt.						
5	Bób świeży	-	1-3dni	5	kg						
6	Brokuły - świeże, główki o zwartych różyczkach, zielone, nie żółknięte	-	1-3dni	180	kg						
7	Brukselka- świeża, nie żółknięta	-	1-3dni	50	kg						
8	Burak ćwikłowy	do 15kg	2-7dni	2300	kg						
9	Cebula biała	do 15kg	2-7dni	300	kg						
10	Cebula czerwona	do 15kg	2-7dni	5	kg						
11	Cebula dymka	-	2-7dni	2	kg						
12	Cukinia - dojrzała, świeża	-	2-4dni	10	kg						
13	Cykoria świeża	-	1-3dni	10	kg						
14	Czosnek główka świeży	-	2-7dni	10	szt.						
15	Dynia - dojrzała, świeża	-	2-7dni	10	kg						
16	Fasolka szparagowa zielona lub żółta - nie przerośnięta, bez zwłóknień	-	2-5dni	100	kg						
17	Imbir korzeń	-	2-7dni	1	kg						
18	Jarmuż świeży	-	1-3dni	5	kg						
19	Kabaczki - dojrzałe, świeże	-	2-4dni	10	kg						
20	Kalafior świeży - główki o zwartych różyczkach o niezmiennym kolorze	-	2-5dni	200	kg						
21	Kalarepa - świeża, jędrna, bez plam	-	2-7dni	30	kg						
22	Kapusta biała	-	2-7dni	500	kg						
23	Kapusta biała - młoda	-	2-5dni	200	kg						
24	Kapusta czerwona	-	2-7dni	500	kg						
25	Kapusta kwaszona gatunek I	od 1kg-do 3kg	45dni	680	kg						
26	Kapusta pekińska - liście nie żółknięte, główki zwarte, bez plam	-	2-5dni	800	kg						
27	Kapusta włoska	-	2-7dni	10	kg						

28	Kielki - różne rodzaje, z soi, soczewicy, brokuła, rzodkiewki, buraka, słonecznika	od 50g do 250g	2-7dni	2	kg						
29	Koper zielony - świeży	-	1-2dni	80	szt.						
30	Marchew korzeń	do 15kg	2-7dni	4300	kg						
31	Melisa świeża w doniczce	-	2-5dni	5	szt.						
32	Mięta świeża w doniczce	-	2-5dni	5	szt.						
33	Mix sałat - paczkowany	od 100g do 300g	2-7dni	5	kg						
34	Ogórki kwaszone gatunek I	od 1kg-do 3kg	60dni	1500	kg						
35	Ogórki zielone - szklarniowe i gruntowe. Sztuki jędrne o niezmiennym kolorze	-	2-4dni	1600	kg						
36	Oregano świeże w doniczce	-	2-5dni	5	szt.						
37	Papryka świeża - czerwona, żółta i zielona - sztuki twarde, dojrzałe	-	1-3dni	1100	kg						
38	Pieczarki - kapelusze białe, twarde, blaszki nie odpadające od kapelusza	-	1-2dni	400	kg						
39	Pietruszka korzeń	do 15kg	2-7dni	70	kg						
40	Pietruszka zielona natka - świeża	-	1-2dni	200	szt.						
41	Pomidorki koktajlowe	-	1-3dni	5	kg						
42	Pomidory czerwone - sztuki dojrzałe, twarde	-	2-4dni	1600	kg						
43	Pory	-	2-7dni	15	kg						
44	Roszonka świeża	-	1-3dni	5	kg						
45	Rukola świeża	-	1-3dni	5	kg						
46	Rzodkiew biała	-	2-5dni	50	kg						
47	Rzodkiewki - sztuki nie zwiędnięte, jędrne	-	1-2dni	400	szt.						
48	Salata lodowa świeża	-	1-3dni	5	kg						
49	Salata rzymska świeża	-	1-3dni	5	kg						
50	Salata zielona - świeża, nie zwiędnięta	-	1-2dni	6 500	szt.						
51	Seler korzeń	do 15kg	2-7dni	300	kg						
52	Seler naciowy	-	1-3dni	5	kg						
53	Szczypiorek zielony bez cebuli - świeży, nie przerośnięty	-	1-2dni	400	szt.						
54	Szparagi świeże	-	1-3dni	5	kg						
55	Szpinak świeży	-	1-3dni	5	kg						
56	Tymianek świeży w doniczce	-	2-5dni	5	szt.						
Razem											

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr.11 Owoce

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Agrest świeży	-	1-3dni	10	kg						
2	Ananas świeży	-	1-5dni	5	kg						
3	Arbuz - miąższ dojrzały, jędrny	-	1-7dni	1000	kg						
4	Awokado	-	1-3dni	5	kg						
5	Banany, dojrzałe, żółte	-	1-4dni	3800	kg						
6	Borówki świeże	-	1-3dni	5	kg						
7	Brzoskwinie - świeże, dojrzałe, jędrne	-	1-3dni	800	kg						
8	Cytryny - świeże, dojrzałe	-	1-5dni	5	kg						
9	Czereśnie - dojrzałe, bez plam	-	1-3dni	5	kg						
10	Figi świeże	-	1-4dni	5	kg						
11	Granat	-	1-5dni	5	kg						
12	Grejpfruty - dojrzałe	-	1-5dni	200	kg						
13	Gruszki- świeże, dojrzałe, jędrne	-	1-5dni	400	kg						
14	Jagody czarne - dojrzałe, twarde	-	1-3dni	5	kg						
15	Jeżyny świeże	-	1-3dni	5	kg						
16	Kiwi - dojrzałe, jędrne	-	1-5dni	100	kg						
17	Limonki świeże	-	1-4dni	5	kg						
18	Maliny świeże	-	1-3dni	5	kg						
19	Mandarynki - dojrzałe, twarde, w cienkiej skórce	-	1-5dni	1000	kg						
20	Mango	-	1-3dni	5	kg						
21	Melon świeży	-	1-4dni	5	kg						
22	Morele - świeże, dojrzałe, jędrne	-	1-3dni	500	kg						
23	Nektarynki -świeże, dojrzałe, jędrne	-	1-3dni	500	kg						
24	Pomarańcze - świeże, dojrzałe	-	1-5dni	1700	kg						
25	Porzeczki czarne świeże	-	1-3dni	5	kg						
26	Porzeczki czerwone świeże	-	1-3dni	5	kg						
27	Śliwki - dojrzałe,	-	1-3dni	5	kg						

28	Truskawki - dojrzałe, jędrne	-	1-3dni	150	kg						
29	Winogrona bezpestkowe - dojrzałe	-	1-3dni	10	kg						
30	Wiśnie - dojrzałe, bez plam	-	1-3dni	5	kg						
Razem											

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr. 12 Artykuły spożywcze dla żywienia dzieci i niemowląt

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Wymagana gramatura opakowania jednostkowego	Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie	Ilość na 12 miesięcy	J.m.	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Cena jedn. brutto	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
1	Desery owocowe dla dzieci i niemowląt począwszy od 4 miesiąca życia (typu Gerber, Bobovita)	od 100 g do 150 g	6 m-cy	200	szt.						
2	Kaszka ryżowo - owocowa dla niemowląt i dzieci, bezmleczna, błyskawiczna typu Bobo-Vita / bezglutenowa/	do 0,25 kg	3 m-ce	5	kg						
3	Kaszka ryżowo - owocowa dla niemowląt i dzieci, mleczna, błyskawiczna typu Bobo-Vita / bezglutenowa/	do 0,25 kg	3 m-ce	5	kg						
4	Kleik ryżowy błyskawiczny /bezglutenowy/	od 150g do 200g	3 m-ce	60	kg						
5	Mleko w proszku modyfikowane dla niemowląt i dzieci powyżej 4 m-ca życia różne rodzaje w zależności od wskazań lekarskich (Przepis prawny jak wyżej Bebiko 2, 2R, 3 , 3R , Nan 2, Bebilon 2 i inne w/g wskazań lekarskich / środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	od 300g do 600g	3 m-ce	10	kg						
6	Mleko w proszku modyfikowane dla niemowląt - początkowe - od urodzenia .Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Rozdział 6/ Dz.U. z dnia 27 września 2006 rok/typu Bebiko1, Bebiko 1A, Nan 1, Bebilon 1 / oraz inne rodzaje w zależności od wskazań lekarskich.	od 300g do 600g	3 m-ce	10	kg						

7	Soki owocowe i owocowo -warzywne dla niemowląt i dzieci począwszy od 4 miesiąca życia bez dodatku cukru (typu Gerber, Bobovita).	od 150 do 175ml	6 m-cy	200	szt.						
Razem											

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

/Nazwa Wykonawcy
pieczęć firmowa/

**Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku**

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 na dostawę artykułów spożywczych

oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, Rozdział VI pkt 2.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

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 i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

/Nazwa Wykonawcy
pieczęć firmowa/

**Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku**

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 dostawę artykułów spożywczych

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy Pzp .

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.
ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1)
ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp
podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....
.....
..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY :

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także
w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania
o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

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 i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

*/Nazwa Wykonawcy
pieczęć firmowa/*

**Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO
TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ, O KTÓREJ MOWA W ART.24 UST.1 PKT 23)
USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych

Oświadczam, że:

- nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu *
- należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, co inny Wykonawca, który również złożył ofertę w niniejszym postępowaniu *

/Wypełnia Wykonawca, który należy do tej samej grupy kapitałowej, co inny Wykonawca, który złożył ofertę w postępowaniu/

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania, na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 23) ustawy Prawo zamówień publicznych, wraz ze złożeniem niniejszego oświadczenia przedstawiam n.w. dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji:

.....
.....

.....
/miejscowość i data/

.....
*/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/*

* *niepotrzebne skreślić*

UWAGA: niniejsze „Oświadczenie” Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia przekazuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa ją każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się.