Zapytanie o cenę

o dostawę produktów żywnościowych do stołówki Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych na rok 2015

Zapraszamy do złożenia oferty na dostawę produktów żywnościowych na potrzeby stołówki Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie w 2015 r.

Wartość zamówienia poniżej 14.00,00 euro

Zamawiający:

**Zespół Szkół Elektronicznych**

**Ul. Hetmańska 120**

**35-078 Rzeszów**

tel. (17) 748 30 40

1. Przedmiot zamówienia-dostawa produktów żywnościowych do stołówki Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych przy ul. Dąbrowskiego 56 w Rzeszowie.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
3. Wymagany termin realizacji zamówienia: do czerwca 2015 r.
4. O udzielenia zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy spełniający warunki:

- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności, lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

- nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia (należy uzupełnić oświadczenia zawarte w załącznikach);

5. Dostawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty;

6. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium **najniższej ceny brutto**, biorąc pod uwagę również **jakość** oferowanych produktów.

7. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od daty złożenia oferty;

8. Wykonawca złoży ofertę w zaklejonej kopercie skierowanej na adres Zamawiającego wraz z oznaczeniem „Oferta na dostawę środków żywnościowych”

9. Termin składania oferty upływa dnia 07.01.2015r o godz. 9.00, w siedzibie Szkoły przy ul. Hetmańskiej 120 w Sekretariacie.

10. Otwarcie oferty nastąpi w dniu 07.01.2015 r. o godz.12.15 w siedzibie Internatu przy ul. Dąbrowskiego 56 w sekretariacie (pok. nr.5)

11. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.

12. Zamawiający powiadomi o wyniku postępowania na stronie internetowej. Zawiadomienie wyślemy do wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana. Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy.

**PAKIET NR I**

POSIŁKI GOTOWE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednostki brutto | Wartość  brutto |
| 1 | Kluski śląskie | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 2 | Krokiety z kapustą kiszoną | Kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 3 | Krokiety z kapustą słodką | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 4 | Naleśniki z serem białym | Szt | 1900 |  |  |  |  |  |
| 5 | Pierogi po żydowsku( mięso wołowe) | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 6 | Uszka z grzybami | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 7 | Pierogi ruskie | Kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 8 | Pierogi z kapustą kiszoną | Kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 9 | Pierogi ze szpinakiem(i z serem fetą) | Kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 10 | Pyzy z mięsem | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**Dostawa do godz. 9:00**

**Produkty powinny być:**

* Świeże, nie mrożone.
* Ciasto na naleśniki i krokiety powinno być usmażone z dwóch stron.
* Produkty powinny odpowiadać Polskim Normą.

Produkty oznakowane, każda partia towaru powinno zawierać:

1. nazwę produktu i rodzaj
2. wykaz składników
3. termin przydatności do spożycia
4. masę netto
5. warunki przechowywania
6. nazwę i adres producenta

**……………………………………………..**

Podpis osoby upoważnionej

**PAKIET NR II**

RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednost. brutto | Wartość  brutto |
| 1. | Barszcz czerwony w proszku 1,40kg Knorr lub równoważny | szt | 3 |  |  |  |  |  |
| 2. | Bulion grzybowy – kostka 60g | szt | 24 |  |  |  |  |  |
| 3. | Cukier biały kryształ | Kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 4. | Cukier puder 400g | Szt | 30 |  |  |  |  |  |
| 5. | Cynamon 20g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 6. | Przyprawa do mięs Delikat 200g Knorr lub równoważna | Szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 7. | Fix do potraw chińskich 36g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 8. | Groszek zielony konserwowy 400g | Szt | 36 |  |  |  |  |  |
| 9. | Herbata ekspresowa 100T typu Minutka | Szt | 190 |  |  |  |  |  |
| 10. | Kakao naturalne DecoMorreno 10-12% 150g | Szt | 80 |  |  |  |  |  |
| 11. | Kawa inka rozpuszczalna 150g | Szt | 80 |  |  |  |  |  |
| 12. | Koncentrat buraczany czerwony 300ml Krakus butelka szklana | Szt | 12 |  |  |  |  |  |
| 13. | Koncentrat pomidorowy puszka 850g minimum 30% pomidorów suchej masie Złoty Bażant | Szt | 40 |  |  |  |  |  |
| 14. | Koncentrat pomidorowy słoik 200g minimum 30% pomidorów w suchej masie bez konserwantów – Pudliszki | Szt | 40 |  |  |  |  |  |
| 15. | Koncentrat pomidorowy puszka 400g minimum 30% pomidorów suchej masie Złoty Bażant | szt | 40 |  |  |  |  |  |
| 16. | Krem czekoladowy Terravita 25g | Szt | 650 |  |  |  |  |  |
| 17. | Przyprawa warzywna do potraw Kucharek, Vegeta, lub równoważna 200g | Szt | 130 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kukurydza konserwowa 400g Pudliszki, Rolnik lub równoważna | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 19. | Majonez rzymski zawartość tłuszczu 70% Fruktus słoik 900g | Szt | 130 |  |  |  |  |  |
| 20. | Mąka pszenna typ 500 Poznańska | Kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 21. | Makaron typu kolanka, spaghetti, muszelki, świderki, nitka cięta, wstążka i gwiazdka Lubella | Kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 22. | Mąka ziemniaczana 500g | Szt | 12 |  |  |  |  |  |
| 23. | Miód naturalny 25g | Szt | 2200 |  |  |  |  |  |
| 24. | Musztarda delikatesowa lub stołowa 900g słoik | szt | 64 |  |  |  |  |  |
| 25. | Ocet spirytusowy 10% 500ml | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 26. | Olej z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l Kujawski lub równoważny | Szt | 60 |  |  |  |  |  |
| 27. | Olej z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 3l Kujawski lub równoważny | Szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 28. | Oliwa z oliwek extra vergine tłoczona na zimno 1l | Szt | 16 |  |  |  |  |  |
| 29. | Papryka w proszku słodka 20g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 30. | Płatki kukurydziane czekoladowe 1kg Nestle, Lubella | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 31. | Płatki kukurydziane 8 witamin zwykłe 1kg Nestle | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 32. | Dżem 25g | Szt | 2000 |  |  |  |  |  |
| 33. | Powidło śliwkowe 25g | Szt | 2000 |  |  |  |  |  |
| 34. | Powidło śliwkowe bez konserwantów 290g | szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 35. | Dżem niskosłodzony bez sztucznych barwników i aromatów o zawartości cukru 38g w 100g i owoców nie mniej niż 35g w 100g Łowicz lub równoważny | Szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 36. | Bazylia 10g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 37. | Przyprawa do gulaszu 20g | Szt | 24 |  |  |  |  |  |
| 38. | Kminek 20g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 39. | Przyprawa do kurczaka 30g | Szt | 36 |  |  |  |  |  |
| 40. | Liść laurowy 6g | Szt | 40 |  |  |  |  |  |
| 41. | Przyprawa w płynie do zup sosów i sałatek 1040g Knorr lub równoważna | Szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 42. | Majeranek otarty 8g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 43. | Przyprawa do mięsa mielonego 30g | Szt | 48 |  |  |  |  |  |
| 44. | Oregano 30g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 45. | Pieprz mielony czarny 20g | Szt | 240 |  |  |  |  |  |
| 46. | Przyprawa do ryb 30g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 47. | Przyprawa do mięsa wieprzowego 50g | Szt | 25 |  |  |  |  |  |
| 48. | Ziele angielskie 15g | Szt | 80 |  |  |  |  |  |
| 49. | Rosołki z kury 120g | Szt | 96 |  |  |  |  |  |
| 50. | Ryż biały długo ziarnisty | Kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 51. | Sól jodowana | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 52. | Ketchup łagodny 860g zawartość pomidorów nie mniej niż 139g na 100g, lub koncentratu pomidorowego nie miej niż 63% typu Pudliszki, Helmanns lub równoważny | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 53. | Ketchup pikantny 860g zawartość pomidorów nie mniej niż 139g na 100g, lub koncentratu pomidorowego nie miej niż 63% typu Pudliszki, Helmanns lub równoważny | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 54. | Sos boloński do makaronu46g proszek | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 55. | Sos sałatkowy typu włoski, paprykowo ziołowy, koperkowo ziołowy, grecki, francuski Knorr lub równoważny | Szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 56. | Przyprawa do gyrosa 30g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 57. | Kwasek cytrynowy spożywczy 20g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 58. | Przyprawa do bigosu | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 59. | Grzyby suszone 100g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 60. | Marmolada z róży 3l wiadro | Szt | 3 |  |  |  |  |  |
| 61. | Pieprz cayenne | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 62. | Liść lubczyku 8g torebka | Szt | 15 |  |  |  |  |  |
| 63. | Czosnek granulowany 25g | Szt | 15 |  |  |  |  |  |
| 64. | Bulion warzywny kostka 60g | Szt | 24 |  |  |  |  |  |
| 65. | Bulion wołowy kostka 60g | Szt | 16 |  |  |  |  |  |
| 66. | Zioła prowansalskie 10g | Szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 67. | Sos grzybowy 1,10kg Knorr lub równoważny | Szt | 4 |  |  |  |  |  |
| 68. | Sos pieczarkowa borowikowy 1kg Knorr lub równoważny | Szt | 4 |  |  |  |  |  |
| 69. | Sos węgierski 1,20kg Knorr lub równoważny | Szt | 4 |  |  |  |  |  |
| 70. | Fix do potraw meksykańskich 1,20kg Knorr lub równoważny | Szt | 4 |  |  |  |  |  |
| 71. | Sos cztery sery z brokułami 0,90kg Knorr lub równoważny | Szt | 4 |  |  |  |  |  |
| 72. | Przyprawa do ziemniaków 30g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 73. | Syrop Paola malinowy 430ml | Szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 74. | Paluszki rzeszowskie 100g | Szt | 230 |  |  |  |  |  |
| 75. | Przyprawa Delikat Uniwersalna 200g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 76. | Ciastka Delicje | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 77 | Sok Tymbark pomarańczowy 500ml | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 78 | Ciastka Pierniczki 150g | szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 79 | Czekolada 250g | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**PAKIET NR III**

OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednost. brutto | Wartość  brutto |
| 1. | Ananas plastry w syropie lekkim 320g | szt | 40 |  |  |  |  |  |
| 2. | Burak ćwikłowy, czysty bez ziemi | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 6. | Chrzan tarty 270g Fruktus lub równoważny | Szt | 36 |  |  |  |  |  |
| 3. | Cytryna | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 4. | Czosnek | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 5. | Fasola Jaś średni suchy | Kg | 210 |  |  |  |  |  |
| 7. | Fasola Jaś duży suchy | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 8. | Groch obłuszczony żółty połówki | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 9. | Gruszka słodka, soczysta, twarda, równa | Kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 10. | Jabłko słodkie, soczyste, twarde, równe | Kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 11. | Jabłko kwaśne | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12. | Kalafior świeży | Szt | 76 |  |  |  |  |  |
| 13. | Kapusta biała główka | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 14. | Kapusta kwaszona Sandomierska | Kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 15. | Kapusta pekińska bez uszkodzeń mechanicznych o wadze 0,80kg – 1,20kg | Szt | 380 |  |  |  |  |  |
| 16. | Kasza jęczmienna gruba | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 17. | Kasza gryczana prażona | Kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 18. | Koper ogrodowy | Szt | 280 |  |  |  |  |  |
| 19. | Marchew czysta bez ziemi | Kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 20. | Nektarynka soczysta, duża, równa | Kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 21. | Ogórek konserwowy słoik 0,90l | Szt | 600 |  |  |  |  |  |
| 22. | Ogórek kiszony wiadro 3kg | Szt | 90 |  |  |  |  |  |
| 23. | Ogórek świeży | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 24. | Papryka czerwona | Kg | 320 |  |  |  |  |  |
| 25. | Papryka czerwona marynowana słodka 650g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 26. | Pieczarka | Kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 27. | Natka pietruszki | Szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 28. | Pietruszka korzeń, czysty bez ziemi | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 29. | Pomidor dojrzały, równy i soczysty | Kg | 1300 |  |  |  |  |  |
| 30. | Por | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 31. | Rzodkiewka pęczek | Szt | 160 |  |  |  |  |  |
| 32. | Seler korzeń, czysty bez ziemi | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 33. | Seler marynowany 320g Rolnik, Pudliszki lub równoważny | Szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 34. | Szczypior | Szt | 300 |  |  |  |  |  |
| 35. | Cebulka zielona ( cebulka ze szczypiorkiem) | Szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 36. | Ziemniaki, czyste bez ziemi , klasa I | Kg | 7000 |  |  |  |  |  |
| 37. | Banan twarde dojrzałe – żółte, | Kg | 860 |  |  |  |  |  |
| 38. | Pomarańcza słodka ( Hiszpania) | Kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 39. | Mandarynka słodka bez pestek | Kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 40. | Kiwi | Kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 41. | Klementynka słodka bez pestek | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 42. | Brzoskwinia soczysta ładna | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 43. | Nektarynki soczyste | Kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 44. | Pieczarka konserwowa cała 2650ml | Szt | 30 |  |  |  |  |  |
| 45. | Pieczarka konserwowa cała 900ml | Szt | 12 |  |  |  |  |  |
| 46. | Kapusta czerwona | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 47. | Cebula | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 48. | Szczaw liście | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 49. | Brokuł | Szt | 64 |  |  |  |  |  |
| 50 | Kapustka brukselka | Kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 51 | Rabarbar | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 52 | Truskawka świeża | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 53 | Brzoskwinie w syropie lekkim 820g połówki | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 54 | Fasolka czerwona puszka 400g | szt | 20 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**Wymagania odnośnie warzyw i owoców:**

* Klasa I
* Całe, bez uszkodzeń mechanicznych.
* Zdrowe, nie dopuszcza się produktów gnijących lub objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.
* Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych (np. ziemia).
* Wolne od szkodników.
* Wolne od uszkodzeń miąższu.
* Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.
* Warzywa muszą być wystarczająco rozwinięte, ale nie przerośnięte, a owoce muszą być odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe.

**………………………………………………….**

**Podpis osoby uprawnionej**

**PAKIET NR IV**

RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednost. brutto | Wartość  brutto |
| 1. | Sałatka pikantna z makreli 0,160kg Neptun lub równoważna | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filety śledziowe w oleju wiejskim Albatros lub równoważny | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 3. | Konserwa rybna śledź w pomidorach 170g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 4. | Konserwa rybna filet z makreli w pomidorach 170g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 5. | Ryba mrożona Mintaj b/s filet | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 6. | Paluszki rybne filet z morszczuka(nie mielone) | Kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 7. | Stek z łososia panierowany | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 8. | Ryna mrożona Miruna b/s | Kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 9. | Pasta kanapkowa rybna 80g z pstrąga | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 10. | Pasta kanapkowa rybna 80g z tuńczyka | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 11. | Pasta kanapkowa rybna 80g z łososia z białym serem | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 12. | Pasta kanapkowa rybna 80g z dorsza z papryką | Szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 13. | Pasta kanapkowa rybna 80g z makreli | szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 14. | Konserwa tuńczyk kawałki w oleju 185g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 15. | Konserwa tuńczyk kawałki w sosie własnym 185g | Szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 16. | Konserwa tuńczyk w kawałkach w oleju 1700g | Szt | 48 |  |  |  |  |  |
| 17. | Ryba wędzona Makrela | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**PAKIET NR V**

PRODUKTY ZWIERZĘCE I POCHODNE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednost. brutto | Wartość  brutto |
| 1. | Jaja kurze klasa A waga L ( 63-73g) | Szt | 7300 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**Dokumenty wymagane przed dostawą:**

* Decyzja w sprawie zatwierdzenia zakładu – hurtowni do wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych i jaj
* Zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewożenia żywności

**Dokumenty wymagane przy każdej dostawie:**

* Handlowy Dokument Identyfikacji (HDI) w którym musi być określona data zniesienia jaj u producenta – hodowcy.

……………………………………………..

**Podpis osoby upoważnionej**

**PAKIET NR VI**

WARZYWA I OWOCE MROŻONE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednost. brutto | Wartość  brutto |
| 1. | Mieszanka chińska mrożona | Kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 2. | Mieszanka owocowa bez pestek z dużą zawartością ciemnych owoców | Kg | 280 |  |  |  |  |  |
| 3. | Truskawka mrożona | Kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 4. | Mieszanka paprykowe trio mrożona | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 5. | Mieszanka 7 warzyw | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 6. | Mieszanka meksykańska | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**PAKIET NR VII**

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednostkowa brutto | Wartość  brutto |
| 1 | Bułka ciabata 150g | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka duetka 60g | szt | 420 |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka górska (siemię lniane, sezam) 70g | szt | 2420 |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka grahamka 100g | szt | 5200 |  |  |  |  |  |
| 5 | Bułka kajzerka 100g | szt | 2000 |  |  |  |  |  |
| 6 | Bułka kajzerka mini 50g | szt | 850 |  |  |  |  |  |
| 7 | Bułka maślana 100g | szt | 420 |  |  |  |  |  |
| 8 | Bułka montowa 100g | szt | 10000 |  |  |  |  |  |
| 9 | Bułka orkiszowa 60g | szt | 2420 |  |  |  |  |  |
| 10 | Bułka Szwedka 100g | szt | 3000 |  |  |  |  |  |
| 11 | Bułka wyborowa czwórka 100g | szt | 2000 |  |  |  |  |  |
| 12 | Bułka z marmoladą i kruszonką 100g | szt | 2420 |  |  |  |  |  |
| 13 | Bułka z ziarnem (słonecznik, dynia) 100g | szt | 5800 |  |  |  |  |  |
| 14 | Chleb razowy 500g krojony | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 15 | Chleb słonecznikowy 500g | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 16 | Chleb sojowy 500g | szt | 1200 |  |  |  |  |  |
| 17 | Chleb wieloziarnisty 500g | szt | 1400 |  |  |  |  |  |
| 18 | Chleb zwykły pszenno-żytni 700g krojony | szt | 1200 |  |  |  |  |  |
| 19 | Drożdżówka z ciasta francuskiego z nadzieniem 100g | szt | 600 |  |  |  |  |  |
| 20 | Drożdżówka z ciasta półfrancuskiego 100g różne smaki | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 21 | Drożdżówki z różnym nadzieniem 100g | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 22 | Fiesta pikantna z serem 70g | szt | 3000 |  |  |  |  |  |
| 23 | Kapuśniak 100g | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 24 | Kremówka 150g | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 25 | Kruszonka z serem 100g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 26 | Mini pizza 100g | szt | 1500 |  |  |  |  |  |
| 27 | Napoleonka 150g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 28 | Obwarzanek z kakao 100g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 29 | Pasztecik 100g | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 30 | Pączek z różą 80g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 31 | Rogalik drożdżowy 100g | szt | 600 |  |  |  |  |  |
| 32 | Sztangiel kornszpitz 70g | szt | 220 |  |  |  |  |  |
| 33 | Sztangla wyborowa 100g | szt | 2000 |  |  |  |  |  |
| 34 | W – Z 150g | szt | 400 |  |  |  |  |  |
| 35 | Żur | litr | 100 |  |  |  |  |  |
| 36 | Bułka tarta | Kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 37 | Sernik | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**Dokumenty wymagane przy każdej dostawie:**

* Etykieta pieczywa- pieczywo powinno być oznakowane- powinno zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
* Pieczywo nieopakowane powinno mieć zbiorcze oznakowanie.

**PAKIET NR VIII**

PRODUKTY MLECZARSKIE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa produktu | | J.m. | | Ilość | | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednostki brutto | Wartość  brutto |
| 1. | | Jogurt 7 zbóż 180g | szt | | | 1000 |  |  |  |  |  |
| 2. | Jogurt naturalny 180g | | szt | | 30 | |  |  |  |  |  |
| 3. | Jogurt owocowy 125ml | | szt | | 3000 | |  |  |  |  |  |
| 5. | Kefir luksusowy 2% 250g | | szt | | 600 | |  |  |  |  |  |
| 6. | | Krem kanapkowy Pyszny Duet 180g | | szt | | 300 |  |  |  |  |  |
| 7. | Margaryna zwykła do pieczenia i smażenia typu Palma lub równoważna 250g | | szt | | 1000 | |  |  |  |  |  |
| 8. | Masło ekstra świeże 82% tł. 200g | | szt | | 5000 | |  |  |  |  |  |
| 9. | Mleko 2% 1 litr | | l | | 50 | |  |  |  |  |  |
| 10. | Mleko 2% 5 litr | | l | | 5000 | |  |  |  |  |  |
| 26. | Ser sałatkowo –kanapkowy Fetta 270g | | szt | | 20 | |  |  |  |  |  |
| 11. | | Ser wędzony\* | | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 12. | | Ser żółty Mazur | | kg | | 200 |  |  |  |  |  |
| 13. | | Ser żółty Rycki | | kg | | 200 |  |  |  |  |  |
| 14. | | Ser żółty Salami 45% tł. | | kg | | 300 |  |  |  |  |  |
| 15. | | Serek biały do chleba 100g ( naturalny, papryką, pieprzem, szczypiorkiem, czosnkiem, warzywami) | | szt | | 3000 |  |  |  |  |  |
| 16. | | Serek Danio różne smaki 140g | | szt | | 400 |  |  |  |  |  |
| 17. | | Serek Fromage 100g różne smaki | | szt | | 2000 |  |  |  |  |  |
| 18. | | Serek górski przysmak 80g | | szt | | 2000 |  |  |  |  |  |
| 19. | | Serek homogeniz. różne smaki 150g | | szt | | 400 |  |  |  |  |  |
| 20. | | Serek topiony 100g | | szt | | 200 |  |  |  |  |  |
| 21. | | Serek topiony 200g | | op | | 250 |  |  |  |  |  |
| 22. | | Serek topiony w jelicie 100g | | szt | | 3000 |  |  |  |  |  |
| 23. | | Serek wiejski typu Piątnica lekki lub równoważny 3% tł. 150g | | szt | | 2000 |  |  |  |  |  |
| 24. | Śmietana 18% folia 0,50l | | szt | | 850 | |  |  |  |  |  |
| 25. | Twaróg półtłusty | | kg | | 720 | |  |  |  |  |  |
| 26 | Jogurt z kawałkami owoców różne smaki 150g | | szt | | 3000 | |  |  |  |  |  |
| 27. | Deser jogurtowy z musem owocowym 150g | | szt | | 600 | |  |  |  |  |  |
| 28. | Jogurt pitny 250g | | szt | | 1000 | |  |  |  |  |  |
| 29. | Kefir luksusowy 400ml | | szt | | 40 | |  |  |  |  |  |
| 30. | Serek puszysty typu Bieluch naturalny, różne smaki 150g | | szt | | 1000 | |  |  |  |  |  |
| 31. | Serek Turek 150g | | szt | | 500 | |  |  |  |  |  |
| 32. | Serek Twój Smak 125g różne smaki | | szt | | 1000 | |  |  |  |  |  |
| 33. | Serek wiejski typu Garwolin lub równoważny 5% tł. 200g | | szt | | 400 | |  |  |  |  |  |
| 34. | Serek topiony w kubku 100g różne smaki | | szt | | 2000 | |  |  |  |  |  |
| 35. | Serek topiony plastry 150g różne smaki | | szt | | 200 | |  |  |  |  |  |
| 36. | Ser kremowy typu Camembert 120g | | szt | | 100 | |  |  |  |  |  |
| 37. | Jogurt z płatkami 110g | | szt | | 1000 | |  |  |  |  |  |
| 38. | Serek Almette różne smaki 150g | | szt | | 400 | |  |  |  |  |  |
| 39. | Jogurt owocowa wyspa 150g | | szt | | 1000 | |  |  |  |  |  |
| 40. | Ser żółty włoszczowski typ szwajcarski | | kg | | 50 | |  |  |  |  |  |
| 41 | Masło klarowane 500g | | Szt | | 20 | |  |  |  |  |  |
| 42 | Frytura stała | | Kg | | 10 | |  |  |  |  |  |
| 43 | Planta tłuszcz roślinny 220g | | szt | | 30 | |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | | | | |  |  |  |  |

**PAKIET NR IX**

MIĘSO WĘDLINY

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | J.m. | Ilość | Cena  Jedn. netto | Wartość  netto | Stawka  VAT | Cena jednostki brutto | Wartość  brutto |
| 1 | Baleron | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 2 | Boczek łuskany tradycyjny | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 3 | Karkówka b/k | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kiełbasa biała parzona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa głogowska | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa kminkowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa krakowska parzona | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa krakowska pieczona | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa podwawelska | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa półsucha | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa szynkowa | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kiełbasa wiejska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | Kiełbasa z pieprzem | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 14 | Kiełbasa zwyczajna | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 15 | Kiszka kaszana | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kornetki | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 17 | Kości od schabu | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 18 | Lencz | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 19 | Łopatka b/k | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 20 | Mięso gulaszowe - ekstra | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 21 | Mięso mielone | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 22 | Mięso szynka b/k | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 23 | Parówka gruba | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 24 | Parówka Jubilatka | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 25 | Parówka Serdelki | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 26 | Pasztet babuni | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 27 | Pasztet drob. z pomid.120g | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 28 | Pasztet drobiowy 120g | szt | 1000 |  |  |  |  |  |
| 29 | Pasztet dziadunia | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 30 | Pasztet pieczony domowy | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 31 | Pasztet z boczkiem | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 32 | Pasztetowa drobiowa | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 33 | Pieczeń rzymska | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 34 | Polędwica sopocka | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 35 | Polędwica wędzona tradycyjna | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 36 | Polędwica z rusztu | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 37 | Schab b/k | kg | 470 |  |  |  |  |  |
| 38 | Schab Babuni | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 39 | Schab włoski | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 40 | Schabik wieprzowy | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 41 | Szynka bankietowa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 42 | Szynka biała gotowana | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 43 | Szynka chłopska | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 44 | Szynka delikatna | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 45 | Szynka familijna | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 46 | Szynka hiszpańska | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 47 | Szynka konserwowa | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 48 | Szynka rozmaryn | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 49 | Udziec wołowy b/k | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 50 | Zrazowa górna poj. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 51 | Żeberka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 52 | Smalec | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 53 | Salceson ekstra | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 54 | Kości kulinarne z kurczaka | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 55 | Rosół wołowy z paska świeży | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 56 | Salceson wiejski | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 57 | Galaretka z kurczaka | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| 58 | Kurczak świeży | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 59 | Noga z kurczaka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 60 | Piersi z kurczaka | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 61 | Polędwica drobiowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 62 | Szynka z indyka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 63 | Wątróbka drobiowa | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 64 | Kiełbasa krakowska drobiowa | Kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 65 | Mięso mielone z indyka | Kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 66 | Pasztet zapiekany z indyka | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**Wymagania odnośnie wędlin:**

* Klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona,
* Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych,
* Wędliny muszą być zapakowane w folię zgrzaną na obrzeżach w opakowaniach maksimum 2 kg, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z datą produkcji oraz terminem przydatności do spożycia,
* Nazwa wędliny oraz jej cena uwzględniona na dokumencie dostawy musi być zgodna z nazwą i ceną zawartą w SIWZ

**Wymagania odnośnie mięsa:**

* Klasa I, świeże,
* Czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
* Konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
* Smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,
* Barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej
* Mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych, nie pochodzących z knurów i loch
* Każda partia mięsa powinna być oznakowana, powinna posiadać dokument HDI

**Dostawa do godz. 7:30**

**Załącznik nr 1.**

**……………………………….**

**Pieczęć firmowa Dostawcy**

**Oświadczenie**

o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 24 ust.1,2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych

Składając ofertę na dostawę artykułów spożywczych do stołówki Internatu ZSE oświadczam, że:

1. Posiadam wymagane uprawnienia do wykonywania określonej czynności,
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie,
3. Dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

………………………………. ………………………………

miejscowość i data podpis i pieczęć osoby uprawnionej