

.....
pieczęćka oferenta

Grupa I

Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych CPV 15600000-4, różne produkty spożywcze CPV 15800000-6, owoce i warzywa i podobne produkty 15330000-1

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	15613100-9	Kasza jęczmienna gruba op. (1kg)	kg	300				
2.	15613100-9	Kasza gryczana (op 1 kg)	kg	300				
3.	15612100-2	Mąka pszenna typ 500 (op.1kg)	kg	500				
4.	15614000-5	Ryż paraboiled (op. 5 kg)	kg	500				
5.	15614000-5	Ryż biały (op 1 kg)	kg	200				
6.	15851110-2	Makaron nitki „Goliard” lub równoważnik (op.500g)	kg	200				
7.	15851110-2	Makaron-kolanka typu Libella (op.500g)	kg	200				
8.	15851110-2	Makaron-świdry typu Libella (op.500g)	kg	200				
9.	15851110-2	Makaron pełnoziarnisty	kg	100				
10.	15851190-6	Makaron-spaghetti z pszenicy durum	kg	200				
11.	15612210-6	Mąka kukurydziana (op.1kg)	Kg	50				
12.	15851110-2	Makaron zacierka (op.250g)	kg	50				
13.	15613100-9	Kasza bulgur (op.1kg)	kg	300				
14.	15871273-8	Majonez-Mosso (320g) lub równoważnik	kg	20				
15.	15891400-4	Barszcz biały(0,5l)	kg	100				
16.	15891400-4	Żurek (0,5l)	kg	50				
17.	15890000-3	Kwasek cytrynowy (op.20g)	szt	100				
18.	15872000-1	Liście laurowe (op.7g)	szt	200				
19.	15872100-1	Majeranek (op.5g)	szt	200				
20.	15872100-1	Ziele angielskie (op..15g)	szt	200				
21.	15872100-1	Pieprz ziarnisty (op.15g)	szt	200				
22.	15872100-2	Pieprz mielony (op.15g)	szt	200				
23.	15872100-2	Pieprz ziołowy (op. 20g)	szt	100				
24.	15872000-1	Papryka słodka/ostra mielona (op. 20g)	szt	100				
25.	15870000-7	Kurkuma op. 20g	szt	50				
26.	15870000-7	Curry (op. 20g)	szt	50				
27.	15871000-4	Czosnek granulowany (op.15g)	szt	50				
28.	15872000-1	Ziola prowansalskie (op. 10g)	szt	100				
29.	15872301-4	Bazylia (op.10)	szt	50				
30.	15872300-4	Tymianek (op. 10g)	szt	30				
31.	15872100-2	Pieprz cytrynowy (op.15g)	szt	30				
32.	15872300-4	Rozmaryn (op. 10g)	szt	30				
33.	15872300-4	Estragon (op.10g)	szt	30				
34.	15872300-4	Oregano (op.10g)	szt	30				
35.	15890000-3	Pietruszka suszona (op.20g)	szt	100				
36.	15890000-3	Koper suszony (op.20g)	szt	100				
37.	15331130-7	Kukurydza konserwowa (op.400g)	szt	50				
38.	15331130-7	Fasola w puszcze (op.400g)	szt	50				
39.	15331130-7	Pomidory całe w puszcze (op.400g)	szt	50				
40.	15331500-2	Ogórki konserwowe (op.900g)	Szt	300				
41.	15331500-2	Salatka z czerwonej kapusty 9op.900g)	szt	250				

42.	15331428-3	Sos spaghetti (op.350g) – typu łowicz	szt	300				
43.	15331428-3	Sos słodko-kwaśny (op.350g) – typu łowicz	szt	300				
44.	15331428-3	Sos meksykański (op.350g) – typu łowicz	szt	300				
45.	15331427-6	Koncentrat pomidorowy 30% (op.190g) –bez dodatku soli	szt	700				
46.	15332296-5	Dżem truskawkowy niskośłodzony (op.280g)	szt	150				
47.	15332296-5	Dżem wiśniowy niskośłodzony (op.280g)	szt	150				
48.	15331000-7	Szczaw w słoiku op.350g	szt	250				
49.	15870000-7	Miód naturalny (op.1l)	szt	100				
50.	15871100-5	Ocet 10% (op.0,5l)	szt	50				
51.	15871100-5	Olej z pierwszego tłoczenia (op.1l) – Typu Kujawski lub równoważnik	l	300				
52.	15331400-1	Chrzan (op.200g)	szt	30				
53.	15831000-4	Cukier (op.1kg)	kg	150				
54.	1583000-5	Cukier puder (op.500g)	szt	50				
55.	1583000-5	Cukier waniliowy (op.30g) – Typu Delekta	szt	300				
56.	15872400-5	Sól drobna (op.1kg)	kg	300				
57.	15870000-7	Herbata granulowana (op.90g) – typu Saga	szt	50				
58.	15840000-8	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (op.150g)	szt	20				
		Suma						

Opakowania :

Artykuły spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających fabryczne oznaczenia, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

Przyprawy:

- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów
- konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona

Makarony i wyroby mączne:

- minimalny termin do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły min. 6 m-cy
- smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych
- konsystencja – sypka, nie zlepiająca się przy nacisku
- zawartość szkodników – niedopuszczalna
- właściwa wydajność makaronów to:100g gotowego produktu, z 33g masy suchej

Sosy:

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 3 m-cy
- smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości o dobrych walorach smakowych, bez obcych smaków i zapachów

Majonez:

Mosso Napoleoński – lub jego równoważne pod względem walorów smakowych, zawartość żółtka min. 0,6%, min. 80%tłuszczu

Dżemy:

- min. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy min. 6 m-cy

- wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata

- smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla w/w artykułu, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów

.....

Podpis i pieczęć osoby uprawnionej

Załącznik nr 3 b

.....
pieczęć oferenta

Grupa II

Jajka

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	01242000-5	Jajka spożywcze L/1B/	szt	6000				
		Suma						

Jaja:

- powinny być świeże i dobrej jakości
- termin przydatności do spożycia 21 dni
- skorupka i kutikula: czysta, nie uszkodzona, normalny kształt
- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem
- białko: przejrzyste
- zarodek: rozwinięcie nie widoczne
- ciała obce: niedopuszczalne
- zapach obcy: niedopuszczalny

.....
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej

.....
pieczętka oferenta

Grupa III

Produkty mleczarskie, CPV 15500000-3, oleje i tłuszcze roślinne lub zwierzęce CPV 15400000-2

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	1551110-4	Mleko świeże zaw. tł. 2%	l	300				
2.	15542100-0	Ser biały półtłusty	kg	150				
3.	15511300-8	Jogurt smakowy (350g)	szt	240				
4.	15511300-8	Jogurt smakowy „Jogobella” (op.100-150g)	szt	2000				
5.	15551300-8	Jogurt pitny „Actimel” (op.100g)	szt	2000				
6.	15551300-8	Serek homogenizowany (op. 100-150g)	szt	2000				
7.	15551300-8	Jogurt naturalny (op.350-400g)	szt	100				
8.	15512000-0	Śmietana 18% (op.400g)	szt	100				
9.	15512000-0	Śmietana 30% (op. 1l)	l	100				
10.	15530000-2	Masło min. zaw. tłuszczu 82% (op.200g)	szt	300				
11.	15530000-2	Masło roślinne (op.500g) - Kruszwica	szt	300				
		Suma						

Wymagania jakościowe

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły,
- zanieczyszczenia mechaniczne - objawy pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne – zdeformowane, zgniecione, porozrywane

.....
Podpis i pieczętka osoby uprawnionej

.....
pieczętka oferenta

Grupa IV

Warzywa i owoce mrożone CPV 15330000-0, ryby mrożone CPV 15220000-6, produkty głęboko zamrożone CPV 15896000-5

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	15331170-9	Marchew z groszkiem	kg	150				
2.	15331170-9	Marchew kostka	kg	250				
3.	15331170-9	Mieszanka włoszczyzn 3 skł.	kg	250				
4.	15331170-9	Bukiet warzyw 3-skł.	kg	300				
5.	15331170-9	Mieszanka 7-skł	kg	100				
6.	15331170-9	Kalańfior mrożony	kg	100				
7.	15331170-9	Barszcz ukraiński	kg	100				
8.	15331170-9	Mini marchewka	kg	150				
9.	15331170-9	Buraczki wiórki (op.500g)	kg	600				
10.	15331170-9	Fasolka szparagowa	kg	200				
11.	15332100-5	Truskawki mrożone	kg	150				
12.	15332100-5	Wiśnie mrożone	kg	150				
13.	15332100-5	Mieszanka kompotowa	kg	150				
14.	15222000-0	Filet- Miruna ze skórą SHP	kg	1100				
		Suma						

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty bez oznak rozmrażania.

Warzywa mrożone – barwa odpowiednia, zapach swoisty bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru
- zapach świadczący o procesach psucia się

.....
Podpis i pieczętka osoby uprawnionej

.....
pieczętka oferenta

Grupa V

Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa CPV 01100000-8

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	01112100-6	Ziemniaki	kg	10000				
2.	01120012-9	Marchew	kg	650				
3.	01121110-5	Pietruszka korzeń	kg	300				
4.	01121110-5	Seler	kg	300				
5.	01121110-5	Por	kg	200				
6.	01121113-6	Cebula	kg	500				
7.	01121410-8	Kapusta biała	kg	300				
		Suma						

Cechy dyskwalifikujące:

Produkty mocno zniekształcone, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Wymagania w zakresie opakowań:

Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

.....
Podpis i pieczętka osoby uprawnionej

.....
pieczętka oferenta

Grupa VI

Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa CPV 01100000-8, warzywa i owoce przetworzone CPV 15331000-7

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	01131111-5	Banany	kg	1500				
2.	01131220-2	Pomarańcze	kg	600				
3.	01131240-8	Mandarynki	kg	500				
4.	01131210-9	Cytryna	kg	50				
5.	01131321-0	Jabłka Champion	kg	600				
6.	01131322-7	Gruszki	kg	300				
7.	01131334-4	Śliwka węgierka	kg	100				
8.	01131240-8	Nektarynka	kg	200				
9.	01121100-2	Szczypiorek	pęczek	50				
10.	01121300-4	Koperek	pęczek	500				
11.	01121300-4	Natka pietruszki	pęczek	500				
12.	01121113-6	Czosnek	kg	10				
13.	01121260-1	Pieczarki	kg	150				
14.	01121310-7	Sałata masłowa	szt	500				
15.	01121110-5	Rzodkiewka	pęczek	200				
16.	01121110-5	Sałata lpdowa	szt	500				
17.	01121400-5	Kapusta pekińska	kg	300				
18.	01121230-2	Papryka świeża	kg	150				
19.	01121220-9	Groch łuskany	Kg	100				
20.	01121220-9	Fasola	kg	100				
21.	01121220-9	Soczewica czerwona	kg	100				
22.	01121220-9	Ogórki szklarniowe	kg	250				
23.	01121240-5	Pomidory świeże szklarniowe	kg	300				
24.	15331142-4	Kapusta kiszona	kg	800				
25.	15331000-7	Ogórki kiszane	Kg	150				
26.	15331000-7	Przecier ogórkowy	kg	250				
27.	15321000-4	Sok jabłkowy (op.0,2-0,3l)	szt	1200				
28.	15211000-4	Sok pomarańczowy (op. 0,2-0,3l)	szt	1200				
29.	15321000-4	Sok pomarańczowy (op. 1-1,5l)	szt	50				
		Suma						

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla owoców i warzyw:

Dostarczone warzywa i owoce winny być dobrej jakości, pozbawionej oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Mocne zniekształcenie, oznaki choroby, zaparzenie, zgniecenie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

Wymagania w zakresie opakowań:

Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

.....
Podpis i pieczętka osoby uprawnione

.....
pieczętka oferenta

Grupa VI I

Drób i podroby CPV 15112000-0

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	15112000-6	Podudzie z kurczaka świeże	kg	400				
2.	15112000-6	Kurczak świeży	kg	30				
3.	15112000-6	Filet z kurczaka świeży	kg					
		Suma						

Opakowania:

Opakowania plastikowe z pokrywą, zawierające oznaczenia wyrobów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.

Materiał opakowania dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Oznakowanie opakowań zbiorczych powinno zawierać:

- nazwa środka spożywczego,
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- zawartość netto środka spożywczego

Cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, posmaki
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona
- stosowanie środków konserwujących np.: octanów, soli peklowej
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników i ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań i ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenie
- brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego
- warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadającym wymaganiom

.....
Podpis i pieczętka osoby uprawnione

.....
pieczętka oferenta

Grupa VI I I

Mięso CPV 15110000-2, wędliny CPV 15131113-5, wyroby garmazeryjne CPV 15894200-3

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	15110000-2	Szponder wołowy	kg	600				
2.	15110000-2	Żeberka paski wieprzowe	kg	600				
3.	15113000-3	Schab wieprzowy (bez kości, bez otoki tłuszczowej)	kg	400				
4.	15113000-3	Łopátka wieprzowa (bez golonki, bez skóry, bez kości)	kg	600				
5.	15113000-3	Szynka wieprzowa (bez kości, bez skóry, bez tłuszczu)	kg	800				
6.	15113000-3	Słonina	kg	50				
7.	15113000-3	Boczek surowy wieprzowy (bez żeberka, bez skóry)	kg	100				
8.	15131133-6	Kiełbasa podwawelska (wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona VACUM lub MAP min. 70% mięsa)	kg	200				
9.	15131133-6	Kiełbasa drobiowa (wędlina z mięsa drobiowego wędzona VACUM lub MAP min. 70% mięsa)	kg	200				
10.	15131133-6	Boczek wędzony (wędlina wieprzowa wędzona VACUM lub MAP)	kg	200				
11.	15131133-6	Parówki wieprzowe (wędlina z mięsa wieprzowego, wędzona VACUM lub MAP, min. 70% mięsa)	kg	200				
12.	15412100-0	Smalec zwykły (op. 200-250g)	kg	20				
13.	15894300-4	Pierogi z mięsem (50% mięso wieprzowe parzone)	kg	300				
14.	15894300-4	Pierogi z serem (50% sera białego)	kg	300				
15.	15894300-4	Kopytka	kg	300				
16.	15894300-4	Pierogi ruskie	kg	300				
17.	15894300-4	Kluski śląskie	kg	300				
18.	15894300-4	Kluski leniwe	kg	300				
19.	15894300-4	Krokiety z miesem	kg	300				
20.	15894300-4	Krokiety serem i pieczarkami	kg	300				
		Suma						

Wymagania jakościowe:

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą.

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodne z podanymi niżej sposobem znakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

Oznakowania opakowania zbiorczego:

- nazwa środka spożywczego

- dane identyfikujące producenta środka spożywczego
- dane identyfikujące miejsca pochodzenia
- zawartość netto środka spożywczego
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy
- oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona
- objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli
- obecność szkodników oraz ich pozostałości
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
- zanieczyszczenia fizyczne i mechaniczne

.....

Podpis i pieczętka osoby uprawnione

.....
pieczętka oferenta

Grupa IX

Pieczycwo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie CPV 15810000-9

Lp.	Kod CPV	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena netto za Jednostkę miary	Wartość netto	Podatek VAT W %	Wartość brutto
1.	15811100-7	Chleb pszenno-żytni 500g	szt	1000				
2.	15811400-0	Bułki pełnoziarniste 50-60g	Szt	2000				
3.	15810000-9	Bułki słodkie 80g	szt	1200				
4.	15810000-9	Pączki 80g	szt	1500				
5.	15821000-9	Bułka tarta 500g	Szt	500				
		Suma						

Opis produktu:

Chleb krojony, pakowany w folię ochronną.

Cechy dyskwalifikujące pieczywo i wyroby piekarskie:

- pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechaniczne
- pieczywo zabrudzone, spalone
- mięksisz lepki, niedopieczony z zakalcem z obecnością grudek mąki i soli
- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony

.....
Podpis i pieczętka osoby uprawnione