***ZAŁĄCZNIK NR 1***

**Zadanie 1.**

**Dostawa mięsa - wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin – 2215 kg**

Na przetworach mięsnych zapewniona identyfikacja (nazwa, wykaz i ilość składników :co najmniej 90 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu do spożycia , data przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firma, adres producenta, inf. odnoszące się do źródła pochodzenia).
Mięsa i wędliny zamieszczone w specyfikacji powinny być w gatunku I, świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).
Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP temperatura surowców w czasie transportu zakresie 0 st. C do 4st.C. Pojemniki do transportu czyste, całe nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.
Do każdej dostawy należy dołączyć:
handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (dz. U. 2005 Nr.17, poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UEL 139 z dnia 30.04.2004r.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** |  **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
|  | Filet z indyka surowy | 55 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka wędzony | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka surowy | 190 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Karczek wieprzowy surowy b/k | 80 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska sucha – zawartość mięsa nie mniej niż 90 % | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wiejska wieprzowa - zawartość mięsa nie mniej niż 90% | 150 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka sucha -zawartość mięsa nie mniej niż 90% | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kurczak świeży surowy | 150 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa surowa b/k | 850 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka | 200  | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Schab surowy b/k | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Szynka surowa b/k | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Wątróbka z indyka | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Wołowina gruba b/k | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Żeberka surowe płaty | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  | **2215** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramaturę i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi****”***

***Podpis oferenta***

…………………………

**Zadanie 2. Dostawa pieczywa – 31360 szt.**

 Dostawa pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w SIWZ.
Pieczywo i wyroby piekarskie powinno być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, świeże, powinno posiadać obniżoną o 25% zawartość sodu/soli.

Dostawca dostarczy dokument potwierdzający, że oferowane produkty są o obniżonej zawartości sodu/soli , do stosowania w żywieniu zbiorowym
 Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP ,pojemniki do transportu pieczywa czyste, całe, nie uszkodzone. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość** **brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
|  | Bułka pszenna –min 50g-max 70 g | 25000 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka tarta-min - 0,50 kg- max 1kg | 90 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka wrocławska krojona- min 250 g-max 500 g | 170 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka ziarnista – min 50 g- max- 70 g | 5000 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb zwykły krojony min 500g – max 550g | 800 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb razowy krojony min 500g-max 550g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  | **31360** |  **szt.** |  |  |  |  |  |  |  |

 *Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 2, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

***Podpis oferenta***

 ……………………

**Zadanie 3. Dostawa nabiału –1084 kg**

Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń bakterii chorobotwórczych.
Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji, posiadać termin przydatności do spożycia w chwili dostawy nie krótszy niż 6 dni przed jego upływem.
Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, klasę jakości, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz zawierać nie więcej niż 10 g cukrów i 10 g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia.
Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość** **brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
|  | Jogurt naturalny mały | 234 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ser biały – półtłusty  | 300 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty -pełnotłusty  | 170 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana 18%  | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Masło extra – 82 % -83 % tłuszczu  | 160 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Mleko 2% tłuszczu  | 100 | l |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **1084** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 3, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

 ***Podpis oferenta***

 **................................**

**Zadanie 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych – 380 kg**

Ryby mrożone zgodne ze specyfikacją ( wymiar, bez lodu) jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach.

Ryby wędzone świeże, powinny charakteryzować się wysoką jakością, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).
 Opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim z podaną procentową zawartością ryby, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości.
Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcie)w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej - 18 ° C, brak oznak rozmrożenia, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
| 1. | Filet mrożony z miruny b\sbez lodu - min170-max230g |  330 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.  | Makrela wędzona |  50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **380** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 4, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

 ***Podpis oferenta***

…………………………………..

**Zadanie 5. Dostawa przetworów ogólnospożywczych oraz przypraw – 1339,70 kg; 620 l; 4000 szt.**

Oferowane artykuły żywnościowe powinny charakteryzować się wysoką jakością i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.

 Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.
Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania,.

Zawartość cukru, tłuszczu i soli w 100g w produktu zgodna z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r.

Opakowania artykułów - słoiki szklane, torebki papierowe, kartony, torby foliowe muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.
 Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.
Jaja muszą być świeże, klasa jakości A grupa wagowa L. Skorupa jaja: o normalnym kształcie, czysta, nie uszkodzona.
Opakowania: jednorazowe, czyste, każde opakowanie zbiorczo w przypadku hurtu powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, ilość sztuk, klasa jakości, data zniesienia, data przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania.
Data przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy Zamawiającego.
Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.
Etykieta zbiorcza powinna zawierać minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (nie może przekroczyć daty 28 dni od daty zniesienia jaj) - w przypadku bezpośredniego producenta dopuszczalna faktura zawierająca wymagane dane.
Temperatura przewozu jaj w momencie odbioru dostawy 8 - 13 C
Do każdej dostawy należy dołączyć:
handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (dz. U. 2005 Nr.17, poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UEL 139 z dnia 30.04.2004r.) Do wglądu aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość** **brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
|  | Barszcz biały domowy w butelce  | 150 | l |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Bazylia suszona  | 1 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Cynamon mielony | 0,30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Cukier  | 300 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Dżem 100% owoców typu „Łowicz” bez cukru lub niskosłodzony różne smaki | 42 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Goździki – min 0,50 g – 50g | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Groch żółty łuskany | 23 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Herbata czarna typu „LIPTON”  | 6 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Herbata owocowa typu „LIPTON” | 2 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Jaja klasa L | 4000 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza gryczana palona  | 50 |  kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza jęczmienna gruba  | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza jaglana  | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Koncentrat pomidorowy 30% typu „Pudliszki” | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Liść laurowy  | 3 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Majeranek  | 6 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron typu “Lubella“SPAGHETTI  | 115 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron typu „Lubella" świderek  | 175 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron nitka cięta typu „Lubella” | 45 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Marmolada wieloowocowa | 4  | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Mąka tortowa  | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  Olej uniwersalny typu „Kujawski”  | 170 | l |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Oregano suszone | 0,40 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka mielona słodka  | 1 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz czarny mielony - | 5 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz ziołowy  | 0,30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ryż biały  | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem  | 100 |  kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Sok owocowy 100% bez dodatku cukru | 300 |  l |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Tymianek suszony | 0,10 |  kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  Ziele angielskie  | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Zioła prowansalskie  | 0,60 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **1339,70****620****4000** | **Kg****L****szt** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 5, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

***Podpis oferenta***

***…………………….***

**Zadanie 6. Dostawa świeżych owoców i warzyw – 6580 kg ; 600 szt**

Warzywa i owoce powinny być zdrowe, świeże, bez pleśni, bez uszkodzeń, całe, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, odpowiednio dojrzałe, oznakowane krajem pochodzenia.

Ziemniaki odmiany jadalne, kształtne, dojrzałe, sortowane, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie .Ziemniaki młode – całe ,bez ran powstałych podczas zbioru , jędrne bez objawów zwiędnięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach, odpowiednio dojrzałe, oczyszczone.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
|  | Arbuz | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Banan | 800 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Brzoskwinia | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Cytryny | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Gruszka świeża | 150 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Jabłka | 700 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta pekińska | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta biała | 170 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta młoda | 30 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kalafior świeży | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiwi | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Koper świeży – pęczek | 100 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Mandarynki | 200 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Nektaryna | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ogórek świeży | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieczarka | 80 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka zielona- pęczek | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pomarańcze | 400 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka świeża |  60 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pomidory świeże | 200 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Truskawka świeża | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Sałata zielona |  150 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Szczypior - pęczek | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Buraki ćwikłowe | 250 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Cebula | 500 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Czosnek | 150 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Fasola strączkowe „Jaś” | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Marchew | 500 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka korzeń | 140 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Por | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Rzodkiewka - pęczek | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Winogrono białe | 250 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Seler | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ziemniaki | 4000 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:** |  **9110 610** |  **Kg****szt.** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 6, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

***Podpis oferenta***

***…………………………….***

**Zadanie 7. Dostawa kiszonek - 920 kg**

Kapusta kiszona oraz ogórki kiszone naturalnie, bez użycia octu.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
| 1. | Kapusta kiszona | 700 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.  | Ogórki kiaszone | 220 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **920** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 7, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

***Podpis oferenta***

***…........................***

**Zadanie 8. Dostawa owoców i warzyw mrożonych – 190 kg**

Mrożonki owocowe , warzywne jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych

Opakowanie zewnętrzne trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min - 18 C , brak oznak rozmrożenia, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń.
Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcie)w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej - 18 ° C, brak oznak rozmrożenia,

Każde opakowanie z wyrobami mrożonymi powinno zawierać nazwę i adres producenta, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
| 1. | Brokuły mrożone | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.  | Brukselka mrożona | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Fasolka szparagowa mrożona | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Kalafior mrożony | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Mieszanka kompotowa mrożona | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **190** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 8, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

***Podpis oferenta***

*...........................*

**Zadanie 9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców – 33,90 kg**

Oferowane artykuły powinny charakteryzować się wysoką jakością, suche, bez uszkodzeń i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.
Muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.
Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia,

Opakowania artykułów muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.
 Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** | **Uwagi** |
|  | **%** | **kwota** |  |  |
| 1. | Plasterki jabłka  | 6,50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Plasterki jabłka z cynamonem | 6,50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Kostka jabłka | 4,50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Plasterki truskawki | 4,50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Plasterki jabłka o smaku banana | 6,50 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Plasterki ananasa/ 15g | 5,40 | kg |  |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **33,90** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |  |

*Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 9, a także posiadać cechy jakościowe( normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.*

*Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”*

***Podpis oferenta***

***..........................***

***ZAŁACZNIK Nr 2***

*(pieczęć firmy)* …………………………………

 /miejscowość , data/

**Formularz ofertowy**

**Znak sprawy: *: Nr 5/2019***

Dane wykonawcy:

Nazwa: ........................................................................................................................................ ........................................................................................................................................

Siedziba: ...................................................................................................................................... ........................................................................................................................................

Numer telefonu: 0 (\*\*) ..........................................................................................................

Numer faksu: 0 (\*\*) ..........................................................................................................

Numer REGON:...........................................................................................................

Numer NIP: ...........................................................................................................

W nawiązaniu do prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na zadanie pn.:

**Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej,**

oferujemy wykonanie zamówienia, w zakresie określonym w SIWZ:

1. **Zdanie Nr 1- mięso** **wieprzowe, drobiowe, wołowe i wędliny**

Za cenę łączną netto: .....................zł

Słownie:…………………………………………………………………………………………………………….zł

brutto (z podatkiem VAT): …………………..zł

Słownie: ……………………………………………………………………………………………………………zł:

**2. Zadanie Nr 2- pieczywo**

Za cenę łączną netto: ......................zł

Słownie: ……………………………………………………………………………………………………………zł:

brutto (z podatkiem VAT): ………….. .zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………………………….zł:

**3. Zadanie Nr 3 - nabiał**

Za cenę łączną netto: ………………... zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………………………zł:

brutto (z podatkiem VAT): …………….zł

Słownie: ………………………………………………………………………………………………………..zł:

**4. Zadanie Nr 4- ryby i przetwory rybne**

Za cenę łączną netto: ............................. zł

Słownie: ……………………………………………………………………………………………………… zł:

brutto (z podatkiem VAT): …………zł

Słownie:………………………………………………………………………………………………………. zł

**5. Zadanie Nr 5 – przetwory ogólnospożywcze oraz przyprawy**

Za cenę łączną netto: ... ……………zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………….. zł:

brutto (z podatkiem VAT): …………zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………….. zł:

**6. Zdanie Nr 6- świeże owoce i warzywa**

Za cenę łączną netto: .....................zł

Słownie:………………………………………………………………………………………………….zł

brutto (z podatkiem VAT): ………..zł

Słownie: ………………………………………………………………………………………………….zł:

**7. Zadanie Nr 7 - kiszonki**

Za cenę łączną netto: …………….. zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………..zł:

brutto (z podatkiem VAT): ………..zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………...zł:

**8. Zadanie Nr 8- owoce i warzywa mrożone**

Za cenę łączną netto: ........................ zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………… zł:

brutto (z podatkiem VAT): …………zł

Słownie:……………………………………………………………………….. zł

**9. Zadanie Nr 9- owoce i warzywa suszone**

Za cenę łączną netto: ........................ zł

Słownie: …………………………………………………………………………………………… zł:

brutto (z podatkiem VAT): …………zł

Słownie:……………………………………………………………………….. zł

Ponadto:

1.Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.

2.Oświadczamy, że załączone do zaproszenia 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

3. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminach określonych w zaproszeniu.

3. Szczegółowy wykaz cen asortymentu wykazany jest w załączniku, stanowiącym integralną część oferty.

4. Ceny brutto są cenami sprzedaży (zawierają podatek VAT) i uwzględniają dowóz artykułów do stołówek szkolnych.

5. Zobowiązujemy się do dostaw artykułów spożywczych w okresie rozliczeniowym wg cen wykazanych w załączniku do oferty.

7. Oferta została złożona na ponumerowanych stronach.

8. Załącznikami do niniejszej oferty są:

a. ……………………………………………..

b. ……………………………………………..

c. ……………………………………………..

d. ……………………………………………..

e. ……………………………………………..

miejscowość, data podpis - pieczęć

***ZAŁĄCZNIK Nr 3***

 ***Klauzula informacyjna z art. 13 RODO, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego***

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Publiczna Szkoła Podstawowa im Walentego Stefańskiego w Bodzechowie, z siedzibą Bodzechów ul. Szkolna 12 z którym można kontaktować się bezpośrednio w siedzibie lub pisząc na adres: zspbodzechow@gmail.com

Inspektorem ochrony danych osobowych jest Pani Anna Głowacka, e-mail: dpo.annaglowacka@gmail.com

2. Celem przetwarzania Państwa danych jest rozpatrzenie złożonej przez Państwa oferty ewentualne zawarcie przez Państwa umowy na świadczenie oferowanej dostawy, a także przechowywanie na poczet kontroli przewidzianych przepisami prawa, w tym kontroli skarbowych.

3. Podstawą prawną przetwarzania Państwa danych będzie: art. 6 ust. 1 lit. b RODO tj. niezbędność do wykonania umowy lub do podjęcia działań na Państwa żądanie przed zawarciem umowy oraz art. 6 ust. 1 lit. c RODO tj. niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze w postaci przechowywania dokumentów na potrzeby kontroli;

4. Państwa dane mogą być przekazywane podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa na pisemny wniosek;

5. Państwa dane nie będą przekazywane do osób trzecich;

6. Państwa dane nie będą profilowane.

7. Okres przetwarzania Państwa danych osobowych jest uzależniony od celu w jakim dane są przetwarzane. Okres, przez który Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres wymagany przepisami prawa.

8. Ponadto, informujemy, że mają Państwo prawo do:

a) żądania dostępu do danych osobowych dotyczących Państwa,

b) sprostowania danych,

c) żądania uzupełnienia niekompletnych danych osobowych, w tym poprzez przedstawienie dodatkowego oświadczenia,

d)usunięcia danych lub ograniczenia przetwarzania,

e) wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania Państwa danych osobowych,

f) przeniesienia Państwa danych osobowych,

g) tego, by nie podlegać decyzji, która opiera się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu i wywołuje wobec Państwa skutki prawne lub w podobny sposób wywiera istotny wpływ.

9. W przypadku wątpliwości co do prawidłowości przetwarzania Państwa danych osobowych mają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

10. Podanie danych jest warunkiem ważności oferty i ewentualnego zawarcia umowy.

Zapoznałem(-am) się z treścią klauzuli informacyjnej, w tym z informacją o celu i sposobach przetwarzania danych osobowych oraz prawie dostępu do treści swoich danych i prawie ich poprawiania.

………………………………………………………………………….. /

data i podpis osoby, której dane dotyczą