

ZAPYTANIE OFERTOWE

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. -Prawo zamówień publicznych, wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30.000,00 EURO
(art.4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. -Prawo Zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843)

Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

ZAMAWIAJĄCY

nazwa: Gmina Rudna Plac Zwycięstwa 15, 59-305 Rudna
Żłobek Gminny w Rudnej ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna
adres e-mail: zlobek@rudna.pl

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami w imieniu zamawiającego jest:
- *Wioletta Sembrat – kierownik gospodarczy, telefon 607 118 817*

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Żłobka na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej , w postaci produktów wymienionych w załącznikach nr 6 -7
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi jak niżej:

Opis i nazwa zadania
Owoce, warzywa
Produkty mięsne, wędliny

3. Wykonawca dostarczy artykuły w wyznaczonym przez Zamawiającego dniu, przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej w godzinach 7³⁰- 15⁰⁰
4. Zamawiający zastrzega, że ilości poszczególnych pozycji podanych na formularzu asortymentowo-cenowym, są szacunkowymi ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć - a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy. Warunek ten jest podyktowany faktycznymi potrzebami Zamawiającego, uzależnionymi od ilości dzieci korzystających z wyżywienia.
5. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2001 Nr 63, poz. 634 z późniejszymi zmianami), zamówiony towar musi być świeży, nieszkodzony, mieć aktualne terminy przydatności do spożycia i musi posiadać świadectwa jakości. Cechy wspólne dla całego oferowanego asortymentu: produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, konserwantów i niezdrowych wzmacniaczy smaku.
6. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego dostarczania artykułów na miejsce własnym pojazdem samochodowym, przystosowanym do przewozu wymienionych artykułów żywnościowych, spełniającym wymagania sanitarne i HACCP.
7. Zapłata za dostarczony towar nastąpi w ciągu 21 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego.

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie od 01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy spełniający kryteria:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie,
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia – Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca udokumentuje wykonanie przynajmniej jednej dostawy odpowiadającej swoim rodzajem i wartością dostawie stanowiącej przedmiot niniejszego zamówienia, z podaniem wartości, przedmiotu, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawa została wykonana lub jest wykonywana należycie,
 - 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej - Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
2. Ponadto wykonawcy zobowiązani są do wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.
 3. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków na zasadzie „spełnia – nie spełnia” na podstawie przedłożonych przez Wykonawcę oświadczeń i dokumentów, o których mowa w pkt. VI niniejszego zapytania ofertowego.

IV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia następujących dokumentów:
 - 1) oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego),
 - 2) wykazu potwierdzającego wykonanie w okresie ostatnich 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert przynajmniej jednej dostawy odpowiadającej swoim rodzajem i wartością dostawie stanowiącej przedmiot niniejszego zamówienia, z podaniem wartości, przedmiotu, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawa została wykonana lub jest wykonywana należycie (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego).
2. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający żąda następujących dokumentów:
 - 1) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 4 do zapytania ofertowego),
 - 2) aktualnego odpisu z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta musi zawierać następujące dokumenty:
 - 1) wypełniony i podpisany formularz oferty (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego),
 - 2) oświadczenia i dokumenty wymienione w pkt. VI zapytania ofertowego (załączniki nr 2, 3, 4 do zapytania ofertowego),
 - 3) projekt umowy opieczętowany i zaparafowany na wszystkich stronach przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy (załącznik nr 5 do zapytania ofertowego),
 - 4) wypełniony i podpisany szczegółowy formularz cenowy, w tych częściach, w których Wykonawca przystępuje do zapytania ofertowego (załącznik nr 6,7).
3. Zaleca się, aby wszystkie dokumenty składające się na ofertę, były połączone (spięte).
4. Oferta oraz wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie postępowania są jawne. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca jest zobowiązany zastrzec wyraźnie w treści oferty, że nie mogą być one udostępnione innym Wykonawcom oraz złożyć je wraz z ofertą (w tym samym opakowaniu), ale jako odrębny dokument.
5. Zaleca się, aby w treści oferty, w miejscach występowania ww. informacji, znalazło się wyraźne odesłanie do treści tego dokumentu.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, które nie zostały oznaczone w wymagany sposób.

7. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze, ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem. Oferty sporządzone w języku innym niż polski oraz oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
8. Cena oferty ma być podana w złotych polskich.
9. Oferta wraz z załącznikami i wszystkimi dokumentami musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Zamawiający żąda, aby Wykonawca do oferty dołączył dokument, z którego wynika uprawnienie do podpisywania oferty.
10. Oferta musi być złożona w opakowaniu uniemożliwiającym odczytanie jej zawartości oraz zawierać napis:

OFERTA W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ZADANIE:

Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

NIE OTWIERAĆ PRZED 20 grudnia 2019 r. GODZ. 8⁰⁰

11. Wykonawca nie może wprowadzić zmian do oferty, ani wycofać jej po upływie terminu składania ofert.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego wskazanej w pkt. I niniejszego zapytania ofertowego, w sekretariacie.
2. Termin składania ofert upływa w dniu **20 grudnia 2019 r. GODZ. 8⁰⁰**
3. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
4. Badanie ofert odbędzie się w dniu **20 grudnia 2019 r. o godz. 8³⁰**, w siedzibie Zamawiającego, w Gabinetce Dyrektora.
5. Wyniki postępowania opublikowane zostaną na www.bip.rudna.pl

VII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę określoną w formularzu ofertowym należy podać jako cenę brutto, z wyszczególnieniem stawki należnego podatku VAT. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie – wg wzoru formularza ofertowego, stanowiącego załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty wynikające z realizacji zamówienia. Podstawą określenia ceny powinien być kosztorys ofertowy, zawierający wszystkie pozycje wykazane w formularzu cenowym oraz inne koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca w formularzu cenowym podaje ceny jednostkowe na poszczególne produkty żywnościowe oraz łączną wartość brutto zamówienia dla całego pakietu dostaw.

VIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający wybierze ofertę, która będzie zgodna z ustawą Pzp i wymogami zapytania ofertowego oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium: cena. Współczynnik wagi do ww. kryterium wynosi: 100%.
3. Zamawiający dokona obliczenia punktów za kryterium wg poniższego wzoru:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100\text{pkt.} \times 100\%$$

IX. WYBÓR WYKONAWCY I OGŁOSZENIE WYNIKÓW

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w przedstawionym powyżej kryterium.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje z wyboru na stronie internetowej www.bip.rudna.pl, na której zamieszczone było ogłoszenie o zamówieniu publicznym.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest do podpisania umowy w miejscu i terminie uzgodnionym z Zamawiającym po ogłoszeniu wyboru.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym momencie bez podanie przyczyny.

X. ZAŁĄCZNIKI

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowią następujące załączniki:wzór formularza

- 1) ofertowego – załącznik nr 1,
- 2) wzory oświadczeń - załącznik nr 2, 4
- 3) wzór wykazu dostaw – załącznik nr 3,
- 4) wzór umowy (projekt) – załącznik nr 5,
- 5) formularz cenowy do zadania 1– załącznik nr 6
- 11) formularz cenowy do zadania 2– załącznik nr 7

Rudna, dnia 10 grudnia 2019 r.

D Y R E K T O R
Żłobka Gminnego w Rudnej
mgr Katarzyna Jarosz

Dyrektor
Żłobka Gminnego w Rudnej
mgr Katarzyna Jarosz

.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

FORMULARZ OFERTY

Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

Odpowiadając na ogłoszenie o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego:

oferujemy wykonanie przedmiotowych zamówień za kwotę:

zadanie 1

Ⓢ	netto	-	PLN
Ⓢ	podatek VAT	-	PLN
Ⓢ	brutto	-	PLN
	słownie:			

zadanie 2

Ⓢ	netto	-	PLN
Ⓢ	podatek VAT	-	PLN
Ⓢ	brutto	-	PLN
	słownie:			

2. oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
3. oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami Zamawiającego i opisem przedmiotu zamówienia,
4. oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni,
5. oświadczamy, że zawarty w zapytaniu ofertowym projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
6. oświadczamy, że zamówienie wykonamy w terminie określonym w pkt. IV zapytania ofertowego
7. oświadczamy, że spełniamy wymagania higieniczno-sanitarne zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252.),
8. oświadczamy, że będziemy działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634.) i do każdorazowego zamówienia dostarczać świadectwa i atesty wymagane przepisami prawa,
9. oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy sami,
10. oświadczamy, że załącznikami do niniejszej oferty są następujące dokumenty:
 - 1)
 - 2)

- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)
- 8)

.....
miejsowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania wykonawcy



.....
pieczęć wykonawcy

.....
miejscowość, data

**OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
W TRYBIE ART. 22 UST. 1 USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

NAZWA
WYKONAWCY:

ADRES
WYKONAWCY:.....

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadania wiedzy i doświadczenia,
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

.....
pieczęć wykonawcy

.....
miejscowość, data

**WYKAZ DOSTAW
WYKONANYCH W OKRESIE OSTATNICH TRZECH LAT
PRZED UPŁYWEM TERMINU SKŁADANIA OFERT**

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

Lp.	Rodzaj wykonanej dostawy	Wartość brutto wykonanej dostawy	Daty i miejsce wykonania	Odbiorca (Zamawiający)
1.				
2.				

Do niniejszego wykazu załączamy dokumenty potwierdzające, że ww. dostawa została wykonana / jest wykonywana należycie.

.....
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

.....
pieczęć wykonawcy

.....
miejscowość, data

**OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
W TRYBIE ART. 24 UST. 1 USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

NAZWA
WYKONAWCY:

ADRES
WYKONAWCY:.....

Oświadczam o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....
podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy



UMOWA (PROJEKT)

Zawarta w dniu2019 r. w Rudnej pomiędzy :
 NABYWCA: Gmina Rudna, ul. Plac Zwycięstwa 15, 59-305 Rudna
 NIP: 692 225 74 66
 ODBIORCA: Żłobek Gminny w Rudnej
 ul. Piaskowa 5A 59-305 Rudna- reprezentowanymi przez:
 - Katarzynę Jarosz - Dyrektora Żłobka Gminnego w Rudnej,
 przy udziale:
 - Hanny Sygnatowicz - Główniej Księgowej Żłobka Gminnego w Rudnej
 zwanym dalej ZAMAWIAJĄCYM
 a

.....

 reprezentowanym przez:

1.
 2.
- zwanym dalej DOSTAWCĄ.

Umowa zostaje zawarta w dniu2019 r. w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego na realizację zadania pod nazwą: **Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej**

zad. 1. OWOCE, WARZYWA

zad. 2. PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka gminnego w Rudnej.
2. Szczegółowy wykaz asortymentu zawiera załącznik do niniejszej umowy w postaci formularza cenowego.

§ 2

1. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania terminowo, własnym transportem, na własny koszt i ryzyko wraz z rozładunkiem asortymentu do siedziby Zamawiającego, o której mowa w § 1.
2. Dostawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 z późn. zm.) i do każdorazowego zamówienia dostarczać świadectwa i atesty wymagane przepisami prawa. Ponadto środek transportu musi spełniać wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych.
3. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przez Dostawcę towar musi być świeży - minimum połowa terminu przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do Zamawiającego, musi odpowiadać wymaganiom ilościowym - zgodnie ze złożonym zamówieniem, oraz wymaganiom jakościowym - musi posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu. Cechy wspólne dla całego oferowanego asortymentu: produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, konserwantów i niezdrowych wzmacniaczy smaku.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Dostawcę, a jakościowych w chwili ich ujawnienia.
5. W przypadku stwierdzonych wad w dostarczonym towarze, eliminującym go ze spożycia, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, a Dostawca niezwłocznie dokona wymiany wadliwego towaru na nowy, pełnowartościowy na własny koszt tego samego dnia.

6. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilości i terminach określonych przez Zamawiającego w ciągu dwóch dni od złożenia zamówienia telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienie musi zawierać określenie rodzaju zamawianego towaru, jego gramaturę i ilość.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości telefonicznego korygowania ilości zamawianego towaru.

§ 3

1. Umowa zostaje zawarta na okres od 01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.
2. W przypadku osiągnięcia maksymalnej wartości umownej brutto, określonej w ofercie przetargowej przed upływem terminu określonego w § 3ust.1 Umowa ulegnie rozwiązaniu;
3. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.

§ 4

1. Maksymalne wynagrodzenie Dostawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy określone w oparciu o przewidywane zużycie w okresie obowiązywania umowy wynosi brutto: (słownie: w tym podatek VAT..... (słownie:))
2. Ostateczna wysokość wynagrodzenia określona w ust. 1 zostanie ustalona na podstawie cen jednostkowych określonych w ofercie Dostawcy oraz faktycznie dostarczonych ilości.
3. Przez cały czas trwania umowy Dostawca zobowiązuje się do stosowania cen jednostkowych brutto nie wyższych od ustalonych wcześniej z Zamawiającym a zawartych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega, że ilości j.m. poszczególnych pozycji podanych na formularzu asortymentowo-cenowym, są szacunkowymi ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć Zamawiający- a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zamówień artykułów nie wykazanych w formularzu asortymentowo-cenowym. W przypadku zakupu takich artykułów, Wykonawca zobowiązuje się zastosować rabat w wysokości%
6. Zamawiający ma prawo nie wykonać w okresie trwania umowy całej ilości zaplanowanych dostaw, a Dostawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
7. Dostawca wystawia Zamawiającemu fakturę VAT przy każdorazowej dostawie zamówionego towaru.
8. Odbiorcą faktury Żłobek Gminny w Rudnej, z siedzibą w: Rudna, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna.
9. Zapłata za dostarczone towary będzie realizowana na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie 21 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego, na konto Dostawcy nr

§ 5

Strony ustalają, że za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy obowiązywać je będzie odszkodowanie w formie kar umownych z następujących tytułów oraz w następujących wysokościach:

1. Dostawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu:
 - a) za zwłokę w terminie dostawy zamówionych artykułów - 0,2% wartości danego zamówienia za każdy dzień zwłoki,
 - b) za odstąpienie od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Dostawca – 300,00 zł.
2. W przypadku nieterminowej płatności za przedmiot umowy, Dostawcy przysługiwać będą odsetki ustawowe.
3. Niezależnie od kar umownych strony mogą dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 6

1. Rozwiązanie umowy przez każdą ze stron może nastąpić z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy jednostronnie w trybie natychmiastowym, jeżeli:

- 1) Dostawca nie przystąpił lub przerwał realizację przedmiotu umowy (w postaci dwóch niezrealizowanych zamówień),
 - 2) Dostawca nie realizuje postanowień umowy z należytą starannością, w tym: nie stosuje się do uwag pisemnych Zamawiającego dotyczących nieprawidłowej jakości i gatunku dostarczanych artykułów i/lub dostarcza zamawiane artykuły nieterminowo (niezgodnie z zapisami niniejszej umowy),
 - 3) została ogłoszona upadłość lub otwarta likwidacja Dostawcy.
3. Odstąpienie od umowy z przyczyn wymienionych w ust. 2 nastąpi w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
 4. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn wymienionych w ust. 2 Dostawcy nie przysługuje prawo do odszkodowania.

§ 7

Zmiana warunków niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą Zamawiającego i Dostawcy na piśmie, pod rygorem nieważności.

§ 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9

Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązać polubownie, a w przypadku, gdy okaże się to niemożliwe, do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

Niniejszą umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: jedną dla Dostawcy, dwie dla Zamawiającego.

DOSTAWCA :

ZAMAWIAJĄCY :

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

Ochrona danych osobowych.

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 04.05.2016r. str.1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Żłobek Gminny w Rudnej, 59-305 Rudna, ul. Piaskowa 5A
 2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych : tel. 76/ 3000140, e-mail: iodo@amt24.biz;
 3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.6 ust. 1 lit C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
 4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
 5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
 7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 8. Posiada Pani/Pan:
 - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - 3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 9. nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw.

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)	OŚWIADCZENIE <u>w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO</u>
--------------------------------	--

Składając ofertę do zapytania ofertowego na:

„

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

..... dnia roku

.....
 (podpis Wykonawcy/Wykonawców)

¹⁾ rozporządzenie 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).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

**FORMULARZ CENOWY
OWOCE, WARZYWA**

Lp.	Nazwa produktu	W przypadku zaproponowania produktu równoważnego należy wpisać jego nazwę własną oraz producenta:	J.m .	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Ananas dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	18		
2	Arbuz dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	45		
3	Banan dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	240		
4	Borówka, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	25		
5	Botwinka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	15		
6	Brokuł dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	72		
7	Brukselka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	15		
8	Burak dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	130		
9	Brzoskwinie dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	120		
10	Cebula biała nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	45		
11	Cukinia, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	25		
12	Cytryna dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	20		
13	Czosnek dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	45		
14	Dynia dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	16		
15	Fasolka szparagowa (żółta, zielona), nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	10		
16	Granat, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	45		

17	Grejpfrut, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	10		
18	Gruszka w sezonie dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	90		
19	Imbir, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	1		
20	Jabłka dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	320		
21	Kaki, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	40		
22	Kalafior dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	55		
23	Kalarepa, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	30		
24	Kapusta biała dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	14		
25	Kapusta biała młoda dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	10		
26	Kapusta czerwona dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych		szt	10		
27	Kapusta kwaszona op. 1 kg, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	50		
28	Kapusta pekińska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	15		
29	Kapusta włoska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	5		
30	Kiełki, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	36		
31	Kiwi dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	280		
32	Koper nać pakowany w pęczek dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	140		
33	Limonka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	2		
34	Maliny, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	100		
35	Mandarynka dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	35		
36	Mango, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	150		
37	Marchew dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	325		
38	Melon żółty premium dojrzały w sezonie , nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, dobrej jakości.		szt	20		

39	Natka pietruszki, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	165		
40	Nektarynka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	15		
41	Ogórek gruntowy młody dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	30		
42	Ogórek kwaszony pakowany w waderku 0,5 kg.		szt	80		
43	Ogórek zielony dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	10		
44	Papryka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	15		
45	Pietruszka korzeń dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	100		
46	Pomarańcza dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	50		
47	Pomidor dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	50		
48	Pomidory koktajlowe op. 500 g, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.		op	18		
49	Por dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	140		
50	Rzodkiewka ,nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	60		
51	Salata lodowa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	24		
52	Salata masłowa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	24		
53	Seler korzeń dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	80		
54	Szczaw, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	5		
55	Szczypior dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt	100		
56	Śliwka węgierka, świeża, dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	80		
57	Świeże zioła (tymianek, rozmaryn, bazylija, mięta, lubczyk, majeranek).		szt	8		
58	Truskawki świeże-sezon dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	90		
59	Winogron dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	30		

60	Ziemniak "Młode" (czerwiec - lipiec) dojrzałe, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	130		
61	Ziemniaki dojrzałe, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	620		

**FORMULARZ CENOWY
PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**

Lp.	Nazwa produktu	W przypadku zaproponowani a produktu równoważnego należy wpisać jego nazwę własną oraz producenta:	J.m .	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	Cielęcina chuda bez kości świeża (surowe mięso), zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	5		
2	Drób ćwiartka z kurczaka świeża (surowe mięso), zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży.		kg	30		
3	Drób filet z indyka (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	20		
4	Drób filet z kurczaka świeży (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży, bez kostki.		kg	100		
5	Drób gulasz z indyka (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	5		

6	Drób skrzydełka z indyka, świeże, (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	25		
7	Drób skrzydełka z kurczaka, świeże, (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	85		
8	Drób udka z kurczaka, świeże, (surowe mięso), zawierające min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeże o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	36		
9	Drób udo indycze, (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	40		
10	Kiełbasa biała drobiowa-frankfurterki ,zawierający min 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	4		
11	Kurczak cały, świeży, (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	75		

12	Kurczak kukurydziany, blokowy, drobiowy, gruborozdrobniony, parzony, osłonka niejadalna, o zawartości fileta z kurczaka 98% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	4		
13	Łopatka świeża wp bez kości, (surowe mięso) zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	40		
14	Pasztet mięsny zapiekany w foremkach op. ok 300 g, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	10		
15	Pieczeń wieprzowo-drobiowa, parzona, opiekana, o zawartości mięsa z uda z kurczaka min 25%, wątroby wieprzowej 23% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	4		
16	Polędwiczka wp bez kości, (surowe mięso) zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	18		
17	Schab wieprzowy b/k świeży, (surowe mięso) zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	20		

18	Szynka wieprzowa, bez kości, świeża, (surowe mięso), zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeża o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	24		
19	Szynka z indyka prasowana op. do 2 kg, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	4		
20	Tuszka z królika, świeża (surowe mięso), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	10		
21	Wędlina kurczak gotowany, zawartość piersi z kurczaka 89% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	4		
22	Wędlina pierś gotowana z indyka, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	6		
23	Wędlina szynka wieprzowa, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	6		
24	Wołowina bez kości, świeża, (surowe mięso), zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	10		

25	Wołowina mięso gulaszowe, świeże, (surowe mięso), zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	15	
----	--	--	----	----	--



