



Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej

71-699 Szczecin, ul. Hoża 6 tel. 91-44-20-933 fax. 91-44-20-516 sekretariat@zce.szczecin.pl

Zachodniopomorskie Centrum Edukacji
Morskiej i Politechnicznej
71-699 Szczecin, ul. Hoża 6
tel. 91 44-20-933
.....
fax 91 44-20-516 w. 301
(pieczęć wykonawcy)

Szczecin, dnia 20.11.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO DLA DOSTAW PONIŻEJ 30 000 EURO

Zamawiający:

Gmina Miasto Szczecin – Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej
w Szczecinie ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin, NIP:851-31-64-403, REGON: 321246209

zaprasza do składania ofert na:

**„Zakup i dostawę artykułów
spożywczych sypkich, napoi oraz przypraw do stołówki szkolnej
Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”**

1. Opis przedmiotu zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa **artykułów spożywczych sypkich, napoi oraz przypraw** do stołówki szkolnej w Zachodniopomorskim Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie.
- Pelen asortyment towarowy wyszczególniono w zestawieniu tabelarycznym (*załącznik 1*).
- Przedmiot zamówienia – kod CPV– 158000000-6, CPV– 15320000-7, CPV–15851000-8,
- Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją w całości warunków zamówienia w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- Zamawiający zastrzega, że z przyczyn niezależnych od niego ilość dostarczanych produktów może ulec zmianie.

- Dostawy odbywać się będą na podstawie zamówienia złożonego w jednej z form (pisemnie, telefonicznie lub faksem) przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- Dostawy realizowane są na koszt i ryzyko dostawcy. Wykonawca zobowiązany jest rozładować towar w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar środkiem transportu, którego warunki techniczne oraz stan sanitarny zgodne są z normami sanitarnymi obowiązującymi dla tego rodzaju transportu (wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia stosownego dokumentu). Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienne w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności :
 - Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. oraz 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2015, poz.1256) i (Dz. U. z 2016, poz. 1154).
- Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
- W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych lub ilościowych dostawy z umową, wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego przedmiotu umowy na wolny od wad, wynikający z pisemnego zamówienia i faktycznie zrealizowanej dostawy na koszt wykonawcy nie później niż w dniu następującym po dniu dostawy (nie później niż do godz. 10⁰⁰)
- W przypadku niedostarczenia towaru w określonym terminie lub dostarczenia towaru o niewłaściwej jakości podlegającemu zwrotowi, Zamawiający dokona zakupu u dowolnie wybranego sprzedawcy, obciążając Wykonawcę różnicą ceny wynikającej z umowy, a ceną zakupu.
- Dostarczana żywność musi posiadać termin przydatności do spożycia, określony przez producenta odpowiednio długi, pozwalający na swobodne wykorzystanie produktu (surowca) w placówce w ramach realizacji wdrożonego systemu HACCP, opartego na aktualnych aktach prawnych: Ustawa o bezp. Żywności i Żywienia 2006r. Dz. U.2006 nr 171 poz. 1225, Dyrektywa 2000/13/WE z dnia 20.03.2000r.

- Podane ilości są szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia dostawy mniejszej lub większej ilości produktów. Wykonawcy nie będą przysługiwały wtedy żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca przyjmie doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny.

2. Termin realizacji zamówienia:

- **01 styczeń 2021 r. - 31 grudzień 2021 r.** z przerwami w nauce w dni ustawowo wyznaczone jako wolne od zajęć szkolnych.

3. Kryterium oceny oferty:

- **Cena oferty - waga 100%**
- **W czasie trwania umowy obowiązują ceny stałe.**

Oferta nie zostanie rozpatrzona w przypadku braku oświadczenia o zarejestrowaniu Wykonawcy na białej liście podatników VAT.

4. Miejsce i termin składania ofert:

- Ofert winna być sporządzona na drukach – załącznikach do niniejszego zapytania i złożona do **biura kuchni szkolnej** w Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie.
- Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do 4 grudnia 2020r. do godziny 12⁰⁰**. W przypadku wysłania oferty za pośrednictwem poczty tradycyjnej kurierskiej liczy się data dostarczenia przesyłki do siedziby Zamawiającego.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

- Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta.
- Oferta winna zawierać: cenę netto, cenę brutto oraz należny podatek VAT, za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu.
- Formularz zapytania ofertowego można przekazać w formie pisemnej osobiście lub listownie (liczy się data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego). Ofertę należy umieścić w zaklejonej kopercie następująco opisanej: nadawca, adresat, nazwa zadania.
- Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
- Osobą upoważnioną do kontaktu z oferentami jest: Tomasz Krzywiński tel. 91 431-61-11, w godzinach 10⁰⁰ – 13⁰⁰ lub tkrzywinski@zcemip.edu.pl

5. Termin związania ofertą

1. Oferent pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni od dnia otwarcia ofert.
2. Złożona oferta przez Oferenta w postępowaniu jest nieodwołalna, co oznacza, że po otwarciu ofert w okresie związania ofertą Oferent nie może odwołać ani zmienić oferty.

6. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

- O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem: <http://bip.zcemip.szczecin.pl/>
- Dodatkowo Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony o tym fakcie telefonicznie przez Kierownika stołówki szkolnej.
- Zamawiający zawrze umowę z wybranym Oferentem po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Oferenta, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
- Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
- Do prowadzonego postępowania nie przysługują Oferentom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. odwołanie, skarga.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, w tym zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru którejkolwiek z ofert, bez podania przyczyny, na każdym etapie postępowania. W takim przypadku z tego tytułu Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Zastrzeżenia

- Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym podpisując umowę stanowiącą załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.
- Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania bez podania przyczyn.
- Zamawiający zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy bez podania przyczyn.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę zapytania ofertowego Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe jeżeli zapytanie jest udostępnione na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
- Oferty niespełniające wymogów formalnych, zawartych w niniejszym zapytaniu ofertowym, nie będą rozpatrywane.
- Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia ofert, których zakres merytoryczny lub rażąco niska cena będą budziły uzasadnione wątpliwości.
- W przypadku złożenia mniej niż dwóch ofert, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy z Wykonawcą, który złożył jedną ważną ofertę, lub ponowienia zapytania ofertowego.

Załączniki:

1. Kalkulacja cenowa produktów.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
3. Wzór umowy.

DYREKTOR
Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji
Morskiej i Politechnicznej
w Szczecinie
mgr inż. Elżbieta Moskal

.....
(pieczęć wykonawcy)

KALKULACJA CENOWA PRODUKTÓW

Ja (My), niżej podpisany (ni)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa i adres wykonawcy)

Oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Wartość netto: zł

Podatek VAT: zł

Wartość brutto: zł

Wartość brutto słownie: zł.

w odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania o cenę dla dostaw poniżej 30 000 euro na:

„Zakup i dostawę artykułów spożywczych sypkich, napoi oraz przypraw do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, za następujące ceny jednostkowe:

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 4 i 5	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Ananasy w syropie - puszka 3kg	szt.	6			
2	Ananasy w syropie - puszka 850 g	szt.	10			
3	Baton Kinder Bueno czekoladowe - 43 g	szt.	300			Min o zawartości 31% czekolady i 10% orzechów laskowych.
4	Bazyliia - 10 g	op.	30			
5	Brzoskwinie w puszcze - 3 kg	szt.	3			
6	Brzoskwinie w puszcze - 850 g	szt.	15			
7	Chrzan tarty - 200 g	szt.	140			Min. o zawartości 60% chrzanu
8	Ciastka herbatniki różne	kg	10			
9	Cukier biały kryształ - 1kg	kg	650			

10	Cukier puder	kg	5			
11	Cukier w saszetkach	op.	3			100 szt. w opakowaniu
12	Cukier waniliowy - 20g	szt.	20			
13	Cukierki czekoladowe mieszanka Wedlowska	kg	30			
14	Cukierki owocowe nadziewane – w papierkach	kg	15			
15	Cynamon mielony - 20g	szt.	15			
16	Cząber – 10 g	op.	10			
17	Czekolada Wedel, Milka 100 g – różne smaki	szt.	700			Owocowe o różnych smakach o zawartości min. 25% masy kakaowej. Gorzka – min. o zawartości 60% masy kakaowej.
18	Czosnek granulowany - 25g	op.	40			
19	Dżemy owocowe - 280 g niskosłodzone Łowicz	szt.	200			O smaku czarnej porzeczki - min. o zawartości 30g owoców/100g produktu O smaku truskawkowym/ wiśniowym – min. o zawartości 40g owoców/100g produktu O smaku brzoskwiniowym/ owoców leśnych – min. o zawartości 44g owoców/100g produktu.
20	Drożdże piekarskie świeże – op. 100g	szt.	15			
21	Estragon – 10 g	op.	10			
22	Fasola czerwona w puszcze - 400 g	szt.	50			
23	Fasola biała drobna nasiona suche	kg	80			
24	Fasola biała „jaś” nasiona suche	kg	40			
25	Fix do potraw chińskich w proszku Knorr – 1kg	op.	2			min. o zawartości 8,8% kapusty białej, 4,5%, fasoli i 3,5% marchwi.
26	Gałka muszkatołowa - 20 g	op.	12			
27	Goździki (całe) – 10 g	op.	2			
28	Groch łuskany nasiona suche	kg	40			
29	Groszek konserwowy - 400g	szt.	20			Min. o zawartości 240g. groszku po odcieku
30	Grzyby suszone	kg	4			
31	Herbata ekspresowa typu Lipton	op.	5			opakowanie 20 szt.
32	Herbata ekspresowa typu Lipton	op.	5			opakowanie 100 szt.
33	Herbata granulowana Golden Tea - 80 g	op.	300			
34	Herbata miętowa w saszetkach – 30 sztuk w opakowaniu	op.	60			Zawierająca wyłącznie wysuszone i rozdrobnione lisice mięty pieprzowej
35	Herbata z suszu owocowego - 100 g	op.	60			100% suszonych owoców (jabłko, owoce aronii, kwiat hibiskusa 30%, owoce maliny 5%)
36	Imbir mielony - 20g	op.	5			
37	Kakao naturalne - 80 g	op.	100			O max. zawartości tłuszczu 11%
38	Kapusta czerwona w słoiku 1600g	szt.	50			Min. o zawartości 900g po odcieku
39	Kasza gryczana sypka	kg	25			
40	Kasza jęczmienna sypka	kg	80			
41	Kawa Inka - 150g	szt.	50			zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria
42	Kawa instant - 200 g Jacobs Gold	szt.	8			
43	Ketchup Tortex - 470 g	szt.	220			
44	Kisiel w proszku różne smaki	kg	25			

45	Kluski drożdżowe na parze – pakowane vacuum	kg	120			
46	Kompoty owocowe 900 ml - różne smaki	szt.	200			O smaku czarnej porzeczki, wiśni, truskawek - min. 300g owoców, O smaku śliwkowym – min 430g owoców
47	Koncentrat pomidorowy Pudliszki 30% - 950 g	szt.	160			
48	Koncentrat pomidorowy Pudliszki 30% - 200g±10g	szt.	30			
49	Krem czekoladowy Nutella - 230g	szt.	30			Min. o zawartości 13% orzechów laskowych i 6,6% mleka odłuszczonego w proszku
50	Kukurydza konserwowa słodka Dawtona - 400 g	szt.	220			Pojemność opakowania: 425 ml
51	Kurkuma - 12g	op.	10			
52	Kwasek cytrynowy - 20 g	op.	350			
53	Liść laurowy - 25 gr	op.	150			
54	Lubczyk ogrodowy – 10 g	op.	20			
55	Majeranek suszony – 25 g	op.	200			
56	Majonez Winiary - 700 g	szt.	200			Min. o zawartości 6% żółtek jaj
57	Majonez Winiary - 400 g	szt.	20			Min. o zawartości 6% żółtek jaj
58	Makaron kolanka – 500g	kg	30			100% semoliny
59	Makaron łazanka – 500g	kg	60			100% semoliny
60	Makaron muszelki - 500 g	kg	30			100% semoliny
61	Makaron nitki - 500g	kg	50			100% semoliny
62	Makaron rurki (penne) – 500 g	kg	80			100% semoliny
63	Makaron spaghetti – 1000g	kg	150			100% semoliny
64	Makaron świderki – 500 g	kg	150			100% semoliny
65	Makaron Tagliatelle – 500 g	kg	40			100% semoliny
66	Makaron w kształcie ziaren ryżu – 500 g	op.	35			
67	Makaron zacierka jajeczna - 250g	op.	60			
68	Mąka kukurydziana – 1kg	kg	10			
69	Mąka pszenna typ 450 - 1kg	kg	10			
70	Mąka pszenna typ 500 - 1kg	kg	300			
71	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	6			
72	Miód pszczele - 370 g	szt.	200			Miód pszczele naturalny nektarowy wielokwiatowy, pochodzący z krajów Unii Europejskiej
73	Morele suszone – 100 g	op.	5			
74	Musli (mieszanka płatków zbożowych, bakali, orzechów)	kg	20			Opakowania jednostkowe do 1 kg
75	Musztarda delikatesowa - 185 g	szt.	200			
76	Musztarda francuska 185 g	szt.	30			
77	Musztarda rosyjska – 180 g	szt.	10			
78	Napój owocowy Tymbark w butelkach - 250 ml – różne smaki	szt.	800			Smak jabłkowo-miętowy – min o zawartości 20% soku jabłkowego. Smak wiśniowo-jabłkowy- min o zawartości 10% soku wiśniowego i 10% jabłkowego Smak malinowo - miętowy – min. o zawartości 1% soku z malin i 19% jabłkowego Smak pomarańczowo-

						brzoskwiniowy – min. o zawartości 1% soku brzoskwiniowego i 19% pomarańczowego
79	Napój herbaciany instant z witaminą C – 300±20g – różne smaki	szt.	150			Min. o zawartości 0,5% soku z malin.
80	Ocet spirytusowy 10 % - 0,5l	szt.	11			
81	Ogórki konserwowe - 900 g	szt.	300			Min. o zawartości 430g po odcieku
82	Olej mazowiecki - 3 l	szt.	80			Z pierwszego tłoczenia (o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50%, i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%)
83	Olej mazowiecki - 900 ml	szt.	280			Z pierwszego tłoczenia (o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50%, i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%)
84	Olej rzepakowy z dodatkiem bazylii – 250 ml	szt.	5			O zawartości 0,3% bazylii
85	Olej rzepakowy z dodatkiem pomidorów, czosnku i bazylii – 250 ml	szt.	5			O zawartości 0,9% papryki ostrej, 0,2% bazylii, 0,1% pomidorów
86	Oregano – 10±2g	op.	10			
87	Orzechy włoskie łuskane	kg	3			
88	Papryka konserwowa - 900 g	szt.	50			
89	Papryka mielona ostra – 20±2g	op.	70			
90	Papryka mielona słodka – 20 ±2g	op.	100			
91	Papryka mielona wędzona słodka - 20 ±2g	op.	30			
92	Pieprz cytrynowy, mielony – 20 ±2g	op.	70			
93	Pieprz czarny mielony- 20±2g	op.	150			
94	Pieprz ziołowy mielony -20±2g	op.	100			
95	Płatki kukurydziane Corn Flakes	kg	20			Opakowania jednostkowe do 1 kg
96	Płatki śniadaniowe Chocapic Nestlé – 500g	kg	25			Min. o zawartości 31,6% mąki pszennej pełnoziarnistej i kakao 7,9%, opakowania jednostkowe do 1 kg
97	Płatki miodowe Cheerios Nestle - 500g	kg	20			Min. o zawartości 74% mąki pełnoziarnistej i 3,9% miodu, opakowania jednostkowe do 1 kg
98	Pomidory krojone w sosie własnym Rolnik – 2,5 kg	szt.	20			
99	Pomidory suszone w oleju - 900ml	szt.	20			Mi. o zawartości masy po odcieku 480 g
100	Powidła węgierkowe Łowicz - 290 g	szt.	80			
101	Przyprawa natur – przyprawa warzywna do potraw - 300 g	op.	5			sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Bez dodatku glutaminianu sodu.
102	Przyprawa do Gyros w proszku Knorr – 0,5kg	op.	2			min. o zawartości 42% cebuli suszonej, 9% papryki i 4% czosnku.
103	Przyprawa delikt w proszku do ryb Knorr – 0,6kg	op.	2			min. o zawartości 18% cebuli suszonej, 3% natki pietruszki i 3% kopru.
104	Przyprawa w płynie Maggi – 200g	szt.	10			

105	Przyprawa warzywna do potraw Vegeta – 200g	szt.	30			O zawartości min. 15,5% suszonych warzyw.
106	Przyprawa delikat do mięsa w proszku Knorr – 0,6kg	op.	3			
107	Proszek do pieczenia – 30g	szt.	15			
108	Rodzyнки	kg	10			
109	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny - 1kg	kg	350			
110	Ryż brązowy długoziarnisty paraboliczny 1kg	kg	40			
111	Sok owocowy Tarczyn - 300 ml – różne smaki	szt.	800			
112	Sok owocowy 100% - 200 ml	szt.	2000			
113	Sok wieloowocowy Kubuś 300 ml w butelkach	szt.	1000			Min o zawartości 50% przecierów z owoców
114	Soki owocowe 1 l (różne smaki)	szt.	35			
115	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr - 0,7 kg	op.	10			Min. o zawartości 4,5% natki pietruszki, 3,2% gorczyicy i 2,7% szczypiorku
116	Sos do spaghetti Carbonara Knorr – 1 kg	op.	12			min. o zawartości 25% śmietanki w proszku i 14% sera w proszku.
117	Sos Napoli w proszku Knorr – 0,9kg	op.	3			min. o zawartości 58% koncentratu pomidorowego, 1,1% cebuli i 0,4% bazylii.
118	Sól sodowo-potasowa – 1 kg	kg	80			
119	Sól warzona biała 1kg	kg	130			
120	Słonecznik łuskany – 500 g	op.	2			
121	Szczaw konserwowy - 900 g	szt.	40			
122	Śliwki suszone drylowane – 500 g	op.	15			
123	Śmietanka w saszetkach	op.	10			100 szt. w opakowaniu
124	Wafel w czekoladzie Grześki - 36 g	szt.	400			Min. o zawartości 30% czekolady
125	Wafel w czekoladzie Princessa – 34g	szt.	400			Min. o zawartości 34% czekolady mlecznej
126	Wafel wedłowski WW w czekoladzie - 38g	szt.	300			Min o zawartości 28% czekolady deserowej
127	Woda gazowana Cisowianka lub/i Żywiec -1,5 l	szt.	25			
128	Woda gazowana Cisowianka lub/i Żywiec - 500 ml	szt.	250			
129	Woda niegazowana Cisowianka lub/i Żywiec - 1,5 l	szt.	25			
130	Woda niegazowana - Cisowianka lub/i Żywiec - 500 ml	szt.	250			
131	Ziarna sezamu	kg	3			
132	Ziele angielskie - 15g	op.	100			
133	Zioła prowansalskie 1 op. 20g	op.	25			
134	Żelatyna spożywcza – 50 g	op.	10			
135	Żurek staropolski w płynie (koncentrat) – 500 ml	szt.	80			
Ogółem wartość brutto:						

Szczecin,

.....
(podpis osoby uprawnionej)