



SAMODZIELNY PUBLICZNY SPECJALISTYCZNY
SZPITAL ZACHODNI im. św. JANA PAWŁA II
05-825 Grodzisk Mazowiecki ul. Daleka 11



International Network of
Health
Promoting
Hospitals & Health Services

Dział Zamówień Publicznych
SPSSZ - V/ 241 /2016

Grodzisk Maz., dn. 12.10.2016 r.

Wg rozdzielnika

Dot. postępowania na: dostawę artykułów spożywczych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.

Zgodnie z Art. 4 pkt. 8 ustawy – Prawo zamówień publicznych zapraszamy do złożenia do dnia **19.10.2016 r.** aktualnej oferty na : dostawę artykułów spożywczych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 4.

Wymagania jakościowe dla przyjmowanych towarów:

Przyprawy ziołowe i z importu powinny posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, bez obcych zapachów, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni, świadcząca o nieszczelnym opakowaniu lub zawilgoceniu przypraw czy niedostatecznym ich wysuszeniu.

Ryż, makaron, kasze- ziarna zdrowe, dojrzałe, czyste, wolne od żywych i martwych szkodników.

Tłuszcze- świeże, bez objawów zjełczenia, o wystarczająco długim terminie przydatności do spożycia.

Mrożonki- bez widocznych śladów uszkodzenia opakowania i rozmrożenia, o wystarczająco długim terminie przydatności do spożycia. Elementy mrożonki warzywnej dające się łatwo rozdzielić.

Kawa, herbata, kakao- opakowania szczelne, nieuszkodzone, wystarczająco długi okres przydatności do spożycia, surowiec nie zawilgocony, o charakterystycznym dla swojego typu zapachu.

Dodatki smakowe:

Sól- biała, o smaku słonym bez gorzkiego posmaku, nie zbrylona.

Cukier, cukier puder- biały, bez zanieczyszczeń, nie zbrylony.

Konserwy warzywne i owocowe:

Groszek, kukurydza: konsystencja zwarta, nie rozpadająca się w czasie mieszania, ziarna bez przebarwień, nieodpowiedni jest obcy smak i zapach.

Ogórki: zalewa klarowna z lekką opalizacją o barwie żółtawozielonej, ogórki jędrne, chrupkie, barwy oliwkowozielonej, zapach i smak charakterystyczny dla ogórków.

Papryka: zalewa klarowna, barwa papryki czerwona, smak słodko-kwaśny, konsystencja zwarta.

Rodzynki: czyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych, nie porażone przez szkodniki. Dla rodzynek nieodpowiedni smak i zapach gorzki, jełki, stęchły.

Produkty mączne - bez obcych posmaków, bez śladów zwilgocenia, bez szkodników.

Zamawiający wymaga :

- aby wykonawca miał wdrożony system HACCP
- aby produkty miały zachowany terminem ważności
- aby opakowania produktów były nie uszkodzone
- aby produkty były w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- aby mrożonki były przewożone samochodem mroźnią zachowany był łańcuch mrożenia (-18° C)
- aby pojemniki pozostawały u Zamawiającego na wymianę do czasu następnej dostawy
- aby opakowanie jednostkowe towaru dostarczanego do magazynu posiadało opis w języku polskim : nazwa, waga, skład, data ważności

Termin realizacji zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia : **w okresie 12 miesięcy od daty podpisania umowy – realizacja sukcesywna w ciągu maksymalnie 3 dni roboczych od daty otrzymania zamówienia jednostkowego .**
2. Miejsce realizacji zamówienia: Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim, ul. Daleka 11.

INFORMACJA O WYMAGANYCH DOKUMENTACH

1. Wypełniony i podpisany „Formularz Ofertowy” i cenowy stanowiący Załącznik nr 1 i 2 do Zapytania Ofertowego.
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub inny dokument uprawniający do prowadzenia działalności w zakresie przedmiotu zamówienia (kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem)
3. Oświadczenie Wykonawcy, że posiada wdrożony system HACCP.
4. Dane do kontaktu (Tel. E-mail itp.)

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z zapytaniem kierując je na piśmie. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, - pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.",

Wyjaśnienia zostaną umieszczone na stronie internetowej zamawiającego.

Wszelkie pytania dotyczące prowadzonego postępowania należy kierować faksem lub drogą elektroniczną, nr faksu, adres e-mail Zamawiającego:

Grażyna Bębenek tel: 22 755 91 15 fax: 22 755 91 10
adres e-mail: zp.bebenek@szpitalzachodni.pl

od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 14.00.

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawcy są związani ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
2. Oferta musi odpowiadać treści i wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym.

3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na każdy pakiet oddzielnie nie dopuszcza się dzielenia pakietów . Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Złożenie większej liczby ofert lub złożenie oferty wariantowej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
5. Oferta winna być sporządzona na „Formularzu Ofertowym” stanowiącym Załącznik Nr 1 do Zapytania Ofertowego, bądź w takiej samej formie merytorycznej.
6. Ofertę należy przesłać pocztą do **dnia 19.10.2016 r. do godz. 10.00.**
z napisem: Dostawa artykułów spożywczych .

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Cena brutto z VAT - 100%,

$$K_1 = \frac{\text{cena najniższa oferowana}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt}$$

- a. Jeżeli nie można będzie wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych .
Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych, niż ceny zaoferowane w złożonych ofertach.
- b. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- c. Nie dopuszcza się podawania ceny w walutach obcych.

Spis załączników do Zapytania Ofertowego stanowiących jego integralną część:

- Załącznik Nr 1 – „Formularz Ofertowy”
- Załącznik Nr 2 – Formularz cenowy
- Załącznik Nr 3 – „wzór Umowy”
- Załącznik Nr 4 – Opis przedmiotu zamówienia

.....



Pieczętka firmowa Wykonawcy

O F E R T A – pakiet ...

Nazwa i siedziba

Wykonawcy.
.....
.....

Do: nazwa i siedziba Zamawiającego

***Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im.św. Jana Pawła II
05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Daleka 11***

Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w zapytaniu ofertowym na **dostawę artykułów spożywczych** dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.

1.

A. Oferuję wykonanie zamówienia

- za cenę (netto)..... zł.

- podatek VAT zł.

- cena brutto zł.

Słownie brutto:

.....złotych

wyliczoną na podstawie wypełnionego FORMULARZA CENOWEGO – **zał. Nr**

B. w terminie: **12 miesięcy** od daty podpisania umowy – dostawy sukcesywne na podstawie zamówień jednostkowych realizowanych w ciągu :

..... dni roboczych od otrzymania zamówienia drogą faksową .

C. przy warunkach płatności dni. / wymagany termin płatności min 60 dni , pożądany termin płatności **90 dni** /.

D. z okresem ważności liczonym od dnia dostawy

2. Oświadczam, że uważam się za związanym(ą) niniejszą ofertą przez czas wskazany w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że ogólne i szczegółowe warunki umowy zostały zaakceptowane i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach w tej umowie i mojej ofercie określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Imię, nazwisko i stanowisko osoby upoważnionej do podpisania umowy :

.....

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację zamówień :

.....

4. Oświadczam, że dostawa/usługa będzie wykonywana zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami i zasadami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.

Załączniki do oferty:

- (1)
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczęć upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 2



Pieczętka firmowa Wykonawcy

FORMULARZ CENOWY – PAKIET

l.p	Nazwa produktu	Nazwa która będzie wpisana na faktura	Producent	Ilość	J. m.	Cena jedn. op. netto zł.	Cena netto zł.	VAT %	VAT zł.	Cena brutto zł.
i.										
2.										
3.										
4..										
itd										
Razem:										

.....
Podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 3

UMOWA NR

zawarta w dniu2016 roku w Grodzisku Mazowieckim pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalem Zachodnim im. Jana Pawła II w Grodzisku Mazowieckim przy ulicy Dalekiej 11, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerami KRS 0000055047, oznaczony numerami NIP 529-10-04-702, REGON 000311639, zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:

1. Dyrektora Szpitala Zachodniego - p.
a
Firmą
zarejestrowaną w pod Nr KRS, Nr NIP Nr
Regon, zwaną w dalszej części Umowy **Wykonawcą**, reprezentowaną przez:

.....

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest dostawa
2. Szczegółowo przedmiot umowy określony jest w zał. nr 1 do niniejszej umowy będącym jej integralną częścią.
3. Przewidziane ilości asortymentu są maksymalne, a Zamawiający może zakupić mniej i Wykonawcy nie służą żadne roszczenia z tego tytułu .
4. Zamawiający zastrzega możliwość zamiany ilości asortymentu w ramach wartości umowy.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość przedłużenia realizacji umowy w przypadku gdy ilości określone w załączniku nr 1 do umowy nie zostaną wykorzystane w trakcie obowiązywania umowy .
6. Zmiany określone w pkt. 4,5 muszą być potwierdzone stosownym aneksem .

§ 2

1. Cena umowy wynosi zł brutto (słownie: złotych brutto.)
2. W cenie określonej w ust.1 zawarte są wszelkie koszty związane z realizacją niniejszej umowy, m.in.: zakupu, transportu, ubezpieczenia, pakowania i znakowania, a także należnych opłat wynikających z polskiego prawa podatkowego i Kodeksu Celnego.

3. W przypadku zmiany stawki podatku VAT w ramach niniejszej umowy zmiana stawki następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę .
4. Strony zgodnie oświadczają, że w przypadku zapłacenia przez Zamawiającego podatku VAT wynikłego z faktu, iż Wykonawca nie poinformował Zamawiającego, iż obowiązek podatkowy go nie dotyczy, Wykonawca zwróci równowartość zapłaconej kwoty podatku Zamawiającemu.

§ 3

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy w terminieod daty podpisania umowy. Dostawa będzie realizowana sukcesywnie na podstawie zamówień jednostkowych realizowanych w ciągu 3 dni roboczych od chwili zgłoszenia .
2. Zamawiający wymaga, aby towar wyszczególniony w zamówieniu jednostkowym dostarczony był w całości jednorazowo.

§ 4

1. Należność za przedmiot umowy zostanie zapłacona przez Zamawiającego na podstawie faktury VAT, wystawionej przez Wykonawcę po podpisaniu przez strony umowy dokumentu dostawy przedmiotu umowy.
2. Zapłata należności za przedmiot umowy nastąpi w terminie do dni od złożenia faktury u Zamawiającego wraz z dokumentem dostawy .
3. Należność za przedmiot umowy będzie przekazana na konto wskazane przez Wykonawcę na fakturze .

§ 5

1. Zamawiający ustanawia osoby upoważnione do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy (składanie zamówień jednostkowych) oraz potwierdzenia dokumentu dostawy –
2. Wykonawca ustanawia p. jako osobę odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy.

§ 6

Wykonawca oświadcza, że dostarczony przedmiot umowy będzie posiadał termin ważności nie krótszy niż miesięcy .

§ 7

1. Wykonawca płaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - w wysokości 10% ceny netto niezrealizowanej części umowy, gdy Wykonawca odstąpi od umowy z własnej winy;
 - w wysokości 0,1% wartości netto niezrealizowanej dostawy za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy określony w § 3 umowy, jednak nie więcej niż 10% wartości niezrealizowanej dostawy.
 - w wysokości 10 % ceny netto niezrealizowanej części umowy gdy zamawiający odstąpi od umowy w przypadku określonym w § 9 ust 3 niniejszej umowy .
2. W przypadku zawinionej przez Wykonawcę zwłoki w realizacji przedmiotu umowy ustalone ceny nie tracą ważności.
3. Za przekroczenie terminu płatności określonego § 4 ust.2 umowy za zrealizowany przedmiot umowy Wykonawca może naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.

§ 8

Wykonawca gwarantuje, że dostarczony przedmiot umowy jest fabrycznie nowy, kompletny a także wolny od wad oraz gotowy do użytku bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji.

§ 9

1. W przypadku stwierdzenia wad ilościowych lub jakościowych w dostarczonym przedmiocie umowy Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o powyższym fakcie przesyłając pisemną reklamację.
2. Wykonawca zobowiązany jest do załatwienia reklamacji w terminie 5 dni od daty zgłoszenia reklamacji.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia dostarczonego przedmiotu umowy i odstąpienia od umowy w przypadku:
 - a) dostarczenia przedmiotu umowy złej jakości i z wadami,
 - b) dostarczenia materiałów niezgodnych z przedmiotem umowy.

§ 10

1. Zmiana treści umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy z zastrzeżeniem zapisów niniejszej umowy.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. Wierzytelności wynikające z umowy nie mogą być przekazywane osobie trzeciej bez zgody zamawiającego.

§ 11

1. Koszty finansowej obsługi umowy w Banku Zamawiającego ponosi Zamawiający a w Banku Wykonawcy ponosi Wykonawca.
2. Odprawa celna leży po stronie Wykonawcy.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Ustawy - Kodeks Cywilny oraz Ustawy – Prawo Zamówień Publicznych oraz zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia i oferty przetargowej.

§ 13

1. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą na zasadach wzajemnych negocjacji przez wyznaczonych pełnomocników.
2. Jeżeli strony umowy nie osiągną kompromisu wówczas sporne sprawy kierowane będą do Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach spornych obowiązują przepisy prawa polskiego.

§ 14

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Pakiet I – mrożonki i ryby

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1	mieszanka owo. kompotowa	kg	1000
2	fasolka szparagowa mrożona	kg	150
3	brokuły mrożone	kg	200
4	grostek zielony mrożony	kg	200
5	szpinak mrożony	kg	550
6	kalafiori mrożone	kg	400
7	truskawki mrożone	kg	200
8	wiśnie mrożone bez pestek	kg	150
9	mieszanka chińska	kg	20
10	marchewka z groszkiem	kg	350
11	warzywa na patelnię 450 g	szt	100
12	marchewka kostka	kg	300
13	pyzy z mięsem	kg	500
14	pierogi z kapust. i grzyb.	kg	300
15	filety śledziowe 10atyjas solone	kg	300
16	filety rybne dorsz b/ś mrożone SHP 5% glazu- ry	kg	1400
17	makrela wędzona	kg	150
18	bukiet warzyw 450g	kg	50

19	Łosoś wędzony – op.0,25 g	kg	5
----	---------------------------	----	---

Pakiet II – owoce, warzywa i podobne produkty

Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
1	grzyby suszone - podgrzybek	2	kg
2	keczup 500g	270	szt
3	fasola konserwowa biała , 500g	55	szt
4	grostek konserwowy 400g	450	szt
5	papryka konserwowa 700g	325	szt
6	koncentrat pomidor. 900g	540	kg
7	kukurydza konserwowa op. 400g	630	szt
8	ogórki konserwowe op. 900g	325	szt
9	szczaw konserwowy op. 300g	300	szt
10	syrop owocowy op. 0,5l	15	szt
11	dżem owocowy op. 300g	600	szt
12	powidła owocowe op. 300g	135	szt
13	galaretka owocowa op. 90g	135	szt
14	rodzynki op. 200g	180	szt
15	seler konserwowy op. 300g	90	szt
16	chrzan op. 300g	430	szt
17	ananas w syropie op. 580g	150	szt
18	brzoskwinia w syropie op. 820g	135	szt
19	kisiel op. 40g	300	szt
20	żurawina do mięsa op. 300g	90	szt
21	budyń op. 40g	900	szt
22	masa makowa op.900g	90	szt
23	fasola czerwona konserwowa op. 400g	90	szt
24	oliwki zielone i czarne op. 315g	45	szt
25	oliwa z oliwek 0,5l	15	szt

Pakiet III – produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

Lp.	Nazwa	Ilość	j.m.
------------	--------------	--------------	-------------

1	ryż paraboliczny kg	1400	kg
2	Mąka pszenna typu 550 np. .szymanowska	1300	kg
3	mąka ziemniaczana kg	100	kg
4	kasza jęczmienna kg	600	kg
5	kasza gryczana kg	600	kg
6	kasza manna kg	700	kg
7	płatki ryżowe kg	550	kg
8	płatki owsiane górskie	200	kg
9	płatki kukurydziane kg	200	kg
10	kasza jaglana kg	120	kg
11	mąka krupczatka kg	200	kg
12	płatki jęczmienne kg	200	kg
13	kuskus 0,5 kg	18	kg
14	kasza pęczak kg	100	kg

Pakiet IV – różne produkty spożywcze

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1	cukier	kg	2600
2	makaron semolina/pszenica durum	kg	1950
3	płatki migdałowe 100g	szt	10
4	herbata w torebkach(saga)paczka 100szt	szt	700
5	sos sojowy tao tao 0,5l	szt	10
6	musztarda kg	kg	25
7	majonez dekoracyjny typu winiary 0,7kg	szt	540
8	sól	kg	650
9	imbir	kg	1
10	drożdże suszone 7g	szt	250
11	proszek do pieczenia	kg	13
12	cukier puder 0,5 kg	kg	50
13	ocet 0,5l	l	20
14	barszcz biały	kg	100
15	barszcz czerwony konc 1l	l	40
16	bazylia	kg	2
17	cukier wanilinowy	kg	17
18	cynamon	kg	2

19	gałka muszkatuowa	kg	3
20	goździki	kg	1
21	susz warzywny	kg	50
22	jarzynka warzywna z solą bez glutaminianu sodu oraz dodatków i konserwantów	kg	50
23	kawa inka	kg	20
24	kwasek cytrynowy kg	kg	80
25	liść laurowy	kg	2
26	pieprz cytrynowy	kg	3
27	majeranek kg	kg	13
28	papryka mielona kg	kg	5
29	pieprz naturalny kg	kg	15
30	pieprz ziołowy kg	kg	10
31	przyprawa do drobiu kg	kg	5
32	przyprawa do ryb	kg	2
33	wiórki kokosowe	kg	5
34	skórka pomarańczowa	kg	1
35	rosółek grzybowy	kg	10
36	rosółek woł,drob	kg	20
37	zioła prowansalskie	kg	1
38	oregano	kg	1
39	aromat do ciast szt but. Szklana 10ml	szt	220
40	tymianek	kg	1,5
41	żelatyna kg	kg	25
42	biszkopty kg	kg	43
43	paluszki mix op.125g	szt	0
44	soczewica kg	kg	25
45	soja kg	kg	25
46	soda oczyszczona kg	kg	10
47	wafelki nadziewane waniliowe, truskawkowe, kakaowe(Wedel)	kg	60
48	Bitą śmietana śnieżka	kg	2,5
49	pieprz biały	kg	2
50	przyprawa gyros	kg	1
51	sos grzybowy tao tao	kg	5
52	kurkuma	kg	2,5
53	chili	kg	2,5

54	chili con-corne	kg	2
55	przyprawa curry	kg	1
56	sól czosnkowa	kg	8,5
57	ziele angielskie kg	kg	3
58	Zioła do sałatek	kg	2

Pakiet V – artykuły spożywcze na potrzeby kawiarni

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1	woda mineralna gazowana 0,5l (Mazowszanka)	szt.	100
2	woda mineralna gaz/niegaz 1,5l (Mazowszanka)	szt.	100
3	kawa mielona (Tchibo) 100g	szt.	100
4	herbata (Lipton) 100 saszetek	szt.	70
5	sok jabłkowy (Tymbark) 1L	szt.	50
6	sok pomarańczowy (Tymbark) 1L	szt.	50
7	sok porzeczkowy (Tymbark) 1L	szt.	50
8	olej roślinny (Kujawski) 1L	szt.	200
9	kawior czarny 50g	szt.	10
10	kawior czerwony 50g	szt.	5
11	tuńczyk w oleju (Lisner)	szt.	135
12	olej uniwersalny 3 l	szt.	500
13	paluszki mix op.125g	szt.	20
14	krakersy paczkowane, prostokątne op.70g	szt.	50
15	krakersy mix - różne rodzaje op. 100 g	szt.	50
16	śmietanka do kawy 10g x 10 szt.	op.	90
17	kawa rozpuszczalna (Nescafe) 200g	szt.	135
18	makaron spaghetti (Lubella) 0,5 kg	szt.	60
19	galaretka cytrynowa op. 75 g (Winiary)	szt.	125
20	galaretka wiśniowa op 75 g (Winiary)	szt.	125
21	galaretka pomarańczowa op 75g (Winiary)	szt.	125

22	galaretka agrestowa op.75g (Winiary)	szt.	125
23	budyń śmietankowy op.75g (Winiary)	szt.	600
24	przyprawa do potraw chińskich (Winiary) 25g	szt.	45
25	przyprawa gyros (Kamis) 25g	szt.	45
26	przyprawa do marynat (Kamis) 25g	szt.	45
27	przyprawa do drobiu złocista 25g	szt.	23
28	przyprawa do mięsa wieprzowego	szt.	23
29	kakao (Wedel) 200g	szt.	90
30	delicje szampańskie op 147g	szt	45
31	soki owocowe 150ml	szt	180
32	soki owocowe i warzywne 0,33ml	szt	160
33	groch łuskany	kg	18
34	groшек ptysiowy	kg	2
35	marmolada op. 1 kg	szt	36
36	miód naturalny	kg	20
37	miód sztuczny	kg	18
38	orzechy włoskie łuskane	kg	2
39	orzechy laskowe w czekoladzie op.80g	szt	18
40	wafle ryżowe op. 100 g	szt	50
41	herbatniki op. 50 g	kg	18
42	Miody konfekcjonowane 25g	szt	500
43	dżemy konfekcjonowane 25g	szt	500