**Załącznik Nr 2 do SWZ**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DLA ZADANIA 1-10**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 i w związku z art 125 ust. 5   
ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych**

**i art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.**  **Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę**

**dotyczy: zamówienia publicznego prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji  
zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 03221000-6, 03222200-5, 03311000-2, 15110000-2, 15800000-6; 15612000-1, 03142500-3, 15331170-9, 15500000-3, 15331170-9, 15810000-9.**

**Nazwa Wykonawcy ……………………………………………………………………………………………..…………………………**

**CZĘŚĆ I DOTYCZĄCA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w SWZ przez Zamawiającego.

**CZ. II. DOTYCZĄCA PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

* + - 1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
      2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4) ustawy Pzp.
      3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ............. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp podjąłem/am następujące środki naprawcze: ...........................................................................................................

……………………………………………………………………………………………………..………………………………………………

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

**CZ. III. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH**

Oświadczam, że dostęp do podmiotowych środków dowodowych, tj. …………………………………………..……

można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych, na podstawie następujących danych umożliwiających dostęp do tych środków (np. NIP, REGON, nr KRS): ……………………………………………………………………………………………………………………………..….

**CZ. IV. OŚWIDCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowa­dzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***(podpis wykonawcy)*** |

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 2.1.**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJACYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA dla zadania nr 1-10**

**dotyczy: zamówienia publicznego prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji  
zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 03221000-6, 03222200-5, 03311000-2, 15110000-2, 15800000-6; 15612000-1, 03142500-3, 15331170-9, 15500000-3, 15331170-9, 15810000-9.**

**Nazwa Wykonawcy ……………………………………………………………………………**

**Oświadczamy, że następujące dostawy stanowiące przedmiot zamówienia wykonają poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia** *(wypełnić jeżeli dotyczy)*: ……………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………….……

***Uwaga:* Oświadczenie, zgodnie z art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (tj. Dz.U. z 2024 r., poz. 1320), składają wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia - w przypadku o którym mowa w art. 117 ust 3 Pzp ( jeżeli dotyczy).**

* 1. Wykonawca/cy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (nazwa/firma, adres): .....................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................................

Zakres robót\* usług\*/dostaw\*, które zostaną wykonane przez danego wykonawcę wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia: .....................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................................

\*- jeżeli dotyczy

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 1**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym** **bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 03221000-6**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 1. Dostawa warzyw, owoców i warzyw przetworzonych.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość (kg., l., szt.)** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto**  **Kol. 4 x kol 5** | |
|
|
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | |
| 1 | Ananas świeży, gat 1, min 700 g | szt | 160 |  |  | |
| 2 | Arbuz klasa I, sezonowo | kg | 150 |  |  | |
| 3 | Awokado min 200g, klasa I, Hass | szt. | 50 |  |  | |
| 4 | Bataty | kg | 100 |  |  | |
| 5 | Bazylia , kolendra świeża, doniczka (min 5 pędów) | szt | 50 |  |  | |
| 6 | Botwina min 10 korzeni, klasa I | szt. | 40 |  |  | |
| 7 | Borówka amerykańska | kg | 80 |  |  | |
| 8 | Brokuł min 500g., klasa I | szt. | 50 |  |  | |
| 9 | Buraki, klasa I | kg | 150 |  |  | |
| 10 | Cebula czerwona kl. I | kg | 10 |  |  | |
| 11 | Cebula Klasa I | kg | 300 |  |  | |
| 12 | Cukinia w sezonie kl. I | kg | 100 |  |  | |
| 13 | Czosnek świeży polski | kg | 50 |  |  | |
| 14 | Dynia piżmowa, hokkaido, klasa I, | kg | 100 |  |  | |
| 15 | Fasola piękny Jaś duża | kg | 30 |  |  | |
| 16 | Figa świeża, klasa I, 75 g | szt. | 400 |  |  | |
| 17 | Groch suchy połówki | kg | 10 |  |  | |
| 18 | Gruszki, klasa I | kg | 150 |  |  | |
| 19 | Jabłka, klasa I | kg | 600 |  |  | |
| 20 | Kaki, klasa I, 200g | szt. | 400 |  |  | |
| 21 | Kalafior min 600g., klasa I | szt. | 50 |  |  | |
| 22 | Kalarepa, 300g, klasa I | szt. | 50 |  |  | |
| 23 | Boczniak, grzyby (kapelusze) | kg | 20 |  |  | |
| 24 | Kapusta biała(bez liści zewnętrznych) | kg | 100 |  |  | |
| 25 | Kapusta czerwona, klasa I | kg | 60 |  |  | |
| 26 | Kapusta kiszona | kg | 200 |  |  | |
| 27 | Kapusta młoda nie mniejsza niż 1200 g od IV do VI 2025 | szt. | 100 |  |  | |
| 28 | Kapusta pekińska, klasa I | kg | 200 |  |  | |
| 29 | kiełki fasoli mung 100g | szt | 50 |  |  | |
| 30 | Kiełki mix, 100g | szt. | 50 |  |  | |
| 31 | Kiwi, klasa I, min 75 g | szt. | 700 |  |  | |
| 32 | Koperek min 10 korzeni, klasa I | szt. | 800 |  |  | |
| 33 | Lubczyk - w pęczkach min.10 łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy | szt. | 100 |  |  | |
| 34 | Malina 250 g op. | szt | 400 |  |  | |
| 35 | Marchewka klasa I | kg | 600 |  |  | |
| 36 | Marchewka karotka mini op.200g | szt | 500 |  |  | |
| 37 | Mięta świeża, doniczka min. 5 łodyg, kl.I | szt | 20 |  |  | |
| 38 | Morele, klasa I | kg | 100 |  |  | |
| 39 | Ogórki kiszone | kg | 180 |  |  | |
| 40 | Ogórki zielone, klasa I | kg | 700 |  |  | |
| 41 | Oregano świeże, doniczka, min. 5 pędów. | szt | 50 |  |  | |
| 42 | Orzechy laskowe, łuskane, luz | kg | 20 |  |  | |
| 43 | Orzechy nerkowca luz | kg | 20 |  |  | |
| 44 | Orzechy włoskie, łuskane, luz | kg. | 20 |  |  | |
| 45 | Migdały łuskane luz | kg. | 20 |  |  | |
| 46 | Orzechy brazylijskie | kg. | 20 |  |  | |
| 47 | Orzechy ziemne, łuskane, luz | kg. | 20 |  |  | |
| 48 | Papryka czerwona luz, kl. I | kg | 100 |  |  | |
| 49 | Papryka zielona luz, kl. I | kg | 100 |  |  | |
| 50 | Papryka żółta luz, kl.I | kg | 100 |  |  | |
| 51 | Pieczarki, klasa I | kg | 150 |  |  | |
| 52 | Pietruszka korzeń I klasy | kg | 70 |  |  | |
| 53 | Pietruszka natka min 10 korzeni klasa I | szt. | 1 000 |  |  | |
| 54 | Pomidorki koktajlowe 500g, kl. I | szt. | 60 |  |  | |
| 55 | Pomidory malinowe, klasa I | kg | 800 |  |  | |
| 56 | Por duży, 260g, klasa I | szt. | 150 |  |  | |
| 57 | Roszponka 100g | szt. | 100 |  |  | |
| 58 | Rukola 100g | szt. | 100 |  |  | |
| 59 | Rzepa, biała rzodkiew klasa I | kg. | 30 |  |  | |
| 60 | Rzodkiewka pęczek min 10szt, klasa I | szt. | 300 |  |  | |
| 61 | Sałata lodowa min. 400 g., klasa I | szt. | 200 |  |  | |
| 62 | sałata masłowa, klasa I min.400 g | szt | 200 |  |  | |
| 63 | sałata rzymska, kl. I min. 400 g | szt | 200 |  |  | |
| 64 | seler naciowy , kl. I min.400 g | szt | 20 |  |  | |
| 65 | Seler – korzeń klasa I | kg | 50 |  |  | |
| 66 | Słonecznik łuskany, luz | kg | 10 |  |  | |
| 67 | Soczewica czerwona, zielona, brązowa, powinna być sucha bez mączki | kg | 10 |  |  | |
| 68 | Szczypiorek min 10 korzeni | szt. | 300 |  |  | |
| 69 | Szpinak baby, liście myte, 200g | szt. | 600 |  |  | |
| 70 | Śliwka suszona bez pestki, luz | kg | 10 |  |  | |
| 71 | Śliwka węgierka gat 1, sezon 2023 | kg | 200 |  |  | |
| 72 | Truskawki gat 1 od V do VI, 2023 | kg | 150 |  |  | |
| 73 | Winogrona jasne/ciemne, klasa I, kiście zagraniczne | kg | 300 |  |  | |
| 74 | Ziemniaki klasy 1 | kg | 3 500 |  |  | |
| 75 | Ziemniaki młode, od IV do VI 2023, klasy I | kg | 1 000 |  |  | |
| 76 | Żurawina suszona luz | kg | 10 |  |  | |
| 77 | Żurek zakwas, butelka szklana 0,5 l Składniki: woda, mąka żytnia, czosnek, liść laurowy | szt. | 60 |  |  | |
| **Wartość ogółem** | | | | | |  | |

Dostarczane warzywa, owoce i jarzyny powinny być czyste, świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia, wolne od zanieczyszczeń chemicznych, wolne od obcych zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych, bez oznak wyrośnięcia, bez uszkodzeń przez szkodniki, mróz lub słońce, prawidłowo obcięte.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***(podpis wykonawcy)*** |

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.1. do SWZ**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 2**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV –03222200-5**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 2. Dostawa cytrusów.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Cytryny | kg | 120 |  |  |
| 2 | Banany | kg | 650 |  |  |
| 3 | Brzoskwinie | kg | 250 |  |  |
| 4 | Mandarynki | kg | 300 |  |  |
| 5 | Nektarynki | kg | 200 |  |  |
| 6 | Melon | kg | 100 |  |  |
| 7 | Pomarańcze | kg | 100 |  |  |
| **Wartość ogółem** | | | | |  |

Dostarczane cytrusy powinny być czyste, świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia, wolne od zanieczyszczeń chemicznych, wolne od obcych zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych, bez uszkodzeń przez szkodniki, mróz lub słońce.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***(podpis wykonawcy)*** |

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.2. do SWZ**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 3**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu** **w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV –03311000-2**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 3. Dostawa ryb i przetworów rybnych mrożonych.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP \* 2% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej/ | kg | 400 |  |  |
| 2 | Łosoś wędzony Atlantycki plasterkowany 200g | szt | 100 |  |  |
| 3 | Makrela wędzona | kg | 10 |  |  |
| 4 | Łosoś świeży Atlantycki niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych , bez glazury | kg | 80 |  |  |
| 5 | Tilapia filet mrożony, 2 % glazury lub świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych , z połowu (nie hodowlana) tj. barwie smaku, bez glazury | kg | 30 |  |  |
| **Wartość ogółem:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

|  |
| --- |
| ***(podpis wykonawcy)*** |

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.3. do SWZ**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 4**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 15110000-2, 15131130-5, 15112000-6,**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 4. Dostawa mięso drobiowego, wieprzowego, wołowego i wyrobów wędliniarskich.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** | |
| 1 | Boczek wędzony, parzony, paski – świeży, bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku, gat. I | kg | 50 |  | |  | |
| 2 | INDYK- filet z piersi, bez skóry i kości, świeży, nierozmrażany gat. I | kg | 130 |  | |  | |
| 3 | Kiełbasa biała parzona (min zawartość mięsa wieprzowego 93 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających) | kg | 10 |  | |  | |
| 4 | WĘDLINA - Kiełbasa krakowska sucha, wędzona, parzona, suszona — smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól. | kg | 80 |  | |  | |
| 5 | WĘDLINA - Kiełbasa żywiecka drobiowo – wieprzowa -smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa nie mniej niż 90% (w tym 61% mięsa z kurczaka i 29% mięsa wieprzowego), w skład produktu również wchodzą: błonnik i białko sojowe, sól, przyprawy naturalne, cukier. | kg | 30 |  | |  | |
| 6 | KIEŁBASA wieprzowo drobiowa, średniorozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa wieprzowego + drobiowego min. 95% | kg | 100 |  | |  | |
| 7 | Frankfuterki – wędlina średnio rozdrobiona wędlina wieprzowa ,wędzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 99%, w skład produktu wchodzą także: woda, sól ,cukier, przyprawy naturalne .Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. | kg | 80 |  | |  | |
| 8 | KURCZAK-Filet z piersi , świeży , nierozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, pojedynczy, oczyszczony | kg | 500 |  | |  | |
| 9 | Łopatka wieprzowa, surowa b/k, gat I | kg | 30 |  | |  | |
| 10 | Udko z kurczaka, oczyszczone bez zanieczyszczeń, gat. I | kg | 600 |  | |  | |
| 11 | kabanosy wieprzowe, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa minimum99,5% , w skład produktu również wchodzą: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól, woda. | kg | 10 |  | |  | |
| 12 | Parówki extra z szynki (97% mięsa z szynki, bez dodatku fosforanów) | kg | 150 |  | |  | |
| 13 | Schab bez kości –świeży, część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I. | kg | 320 |  | |  | |
| 14 | Kiełbasa wieprzowa wędzona, parzona - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa minimum 90% , w skład produktu również wchodzą: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól, woda. | kg | 50 |  | |  | |
| 15 | Skrzydełka z kurczaka, oczyszczone bez zanieczyszczeń, gat. I | kg | 60 |  | |  | |
| 16 | SZYNKA SUROWA (kulka) gat 1, bez kości, bez tłuszczu, świeża , nierozmrażana | kg | 600 |  | |  | |
| 17 | WĘDLINA Filet gotowany z kurczaka, min.97% mięsa | kg | 100 |  | |  | |
| 18 | WĘDLINA - Szynka wieprzowa wiejska tradycyjnie wędzona - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzą również: przyprawy naturalne, sól, cukier. | kg | 160 |  | |  | |
| 19 | WĘDLINA-Pierś z indyka pieczona, nie mniej jak 97% mięsa | kg | 150 |  | |  | |
| 20 | WĘDLINA-polędwica sopocka | kg | 150 |  | |  | |
| 21 | WĘDLINA - Szynka z kotła - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość szynki wieprzowej bez skóry, bez kości 90% ,w skład produktu także wchodzą: skrobia ziemniaczana, przyprawy naturalne, sól, woda. | kg | 200 |  | |  | |
| 22 | Karkówka wieprzowa, bez kości– świeża, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa | kg | 200 |  | |  | |
| 23 | Wołowina pieczeniowa –świeża, mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I | kg | 50 |  | |  | |
| Wartość ogółem | | | | | | |  | |

Wszystkie produkty muszą być wysokiej jakości, uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu. Mięso i wędliny winny być pakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.4.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 5**

**Dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 15800000-6; 15612000-1,**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 5. Dostawa artykułów spożywczych, przypraw, makaronów i warzyw przetworzonych.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Tymianek suszony 10 g.( np. PRYMAT) | szt. | 40 |  |  |
| 2 | Anty baton w saszetce bez cukru 100g | szt. | 600 |  |  |
| 3 | Baton Müsli 50g zawierający nie więcej niż 10g cukru na 100g produktu gotowego, nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g produktu gotowego. | szt. | 4 000 |  |  |
| 4 | Bazylia (np PRYMAT) 7 g | szt. | 70 |  |  |
| 5 | Budyń bez cukru 35g. | szt. | 150 |  |  |
| 6 | Curry (np PRYMAT) 20 g | szt. | 80 |  |  |
| 7 | Chipsy naturalne z owoców lub warzyw opakowania 18g. \*suszone chipsy z jabłek z sokiem ananasowym, mango, z cynamonem, z przecierem bananowym i plastry marchwi z przyprawami. | szt. | 2 400 |  |  |
| 8 | Chrzan tarty, 180 g., zawartość min 70% korzeń chrzanu. | szt. | 50 |  |  |
| 9 | Cieciorka, puszka 400/240 g | szt. | 200 |  |  |
| 10 | Cukier kryształ 1 kg. | szt | 400 |  |  |
| 11 | Cukier puder 0,5 kg | szt | 20 |  |  |
| 12 | Cukier wanilinowy 32g | szt. | 100 |  |  |
| 13 | Cynamon mielony (np PRYMAT), 15 g | szt. | 30 |  |  |
| 14 | Czekolada deserowa 100g., min 64%, bez dodatku cukrów | szt | 260 |  |  |
| 15 | Czosnek granulowany (np PRYMAT) 20g | szt. | 70 |  |  |
| 16 | Dżemy 100% z owoców, bez dodatku cukru, sporządzone ze 100 g owoców na 100 g dżemu, zawartość cukru tylko pochodzącego z owoców 220g | szt. | 400 |  |  |
| 17 | Fasola biała, puszka 400/240 g | szt. | 80 |  |  |
| 18 | Fasola czerwona, puszka 400/240 g | szt. | 80 |  |  |
| 19 | Gałka muszkatołowa mielona 10g (np. PRYMAT) | szt. | 10 |  |  |
| 20 | Groszek ptysiowy, masa 100g, | szt. | 80 |  |  |
| 21 | Herbata czarna liściasta ekspresowa- 100g | szt. | 200 |  |  |
| 22 | Herbata owocowa 100%, ekspresowa (np. HERBAPOL) - skład: różne kompozycje suszonych , rozdrobnionych owoców , kwiatów , bez czarnej herbaty, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 100 g | szt. | 100 |  |  |
| 23 | Imbir mielony (np. PRYMAT)15g | szt. | 20 |  |  |
| 24 | Kakao 150g (zawartość tłuszczu kakaowego ok.10%) extra ciemne | szt. | 50 |  |  |
| 25 | Kardamon mielony (np PRYMAT)10g | szt. | 10 |  |  |
| 26 | kasza kus kus kg | kg | 10 |  |  |
| 27 | kasza jaglana kg | kg | 10 |  |  |
| 28 | Kasza bulgur 1 kg | szt. | 80 |  |  |
| 29 | Kasza gryczana prażona op.1 kg | szt. | 80 |  |  |
| 30 | Kasza jęczmienna, mazurska perłowa średnia 1 kg | szt. | 20 |  |  |
| 31 | Kasza manna 500g | szt. | 60 |  |  |
| 32 | Kasza pęczak 1 kg | kg. | 10 |  |  |
| 33 | Ketchup 570g-bez substancji konserwujących o obniżonej zawartości sodu/soli, zawartość pomidorów ok. 150g. na 100g. gotowego produktu. | szt. | 300 |  |  |
| 34 | Kisiel wieloowocowy bez cukru 38g. | szt. | 20 |  |  |
| 35 | Kminek mielony (np PRYMAT) 20g | szt. | 30 |  |  |
| 36 | Kotlety a, la sojowe 100 g | szt. | 100 |  |  |
| 37 | Kukurydza konserwowa min 400g o niskiej zawartości sodu / soli | szt. | 160 |  |  |
| 38 | Kurkuma mielona (np. PRYMAT) 20g | szt. | 30 |  |  |
| 39 | Liść laurowy (np., PRYMAT) 8g | szt. | 100 |  |  |
| 40 | Łosoś kawałki w sosie własnym, puszka 170 g. skład: ryba łosoś w kawałkach minimum 90% | szt. | 80 |  |  |
| 41 | Majeranek (np. PRYMAT) 9 g | szt. | 120 |  |  |
| 42 | Majonez np. Winiary, 500 ml o obniżonej zawartości tłuszczu, zawierający nie więcej niż 15g cukru na 100g produktu gotowego. Bez dodatku substancji "E" | szt. | 200 |  |  |
| 43 | Makaron lazania 0,5kg masa jajeczna min 18% na bazie pszenicy durum | szt. | 40 |  |  |
| 44 | Makaron łazanki 0,5kg masa jajeczna min 18% na bazie pszenicy durum | szt. | 60 |  |  |
| 45 | Makaron nitki cięta 0,5kg masa jajeczna min 18% na bazie pszenicy durum | szt. | 80 |  |  |
| 46 | Makaron ryżowy z mąki ryżowej (produkt bezglutenowy) 250g | szt. | 200 |  |  |
| 47 | Makaron świderki kolorowy 0,5kg , na bazie pszenicy durum | szt. | 150 |  |  |
| 48 | Makaron (spaghetti ) 0,5kg 5-jajeczny na bazie pszenicy durum typu | szt. | 180 |  |  |
| 49 | Makaron (świderki ) 0,5kg masa jajeczna min 18% na bazie pszenicy durum | szt. | 150 |  |  |
| 50 | Makaron świderki, rurki, penne, spaghetti pełonziarnisty 0,5 kg, 5 jajeczny | szt. | 60 |  |  |
| 51 | Masło orzechowe 100% orzechów bez dodatków cukru, soli i oleju palmowego 500 g. | szt. | 150 |  |  |
| 52 | Makaron drobny typu gwiazdka, kolanka, ryżyk, zacierka. Op. 250g. | szt. | 60 |  |  |
| 53 | Mąka ryżowa kg | kg | 10 |  |  |
| 54 | Mąka owsiana kg | kg | 10 |  |  |
| 55 | Mąka pszenna wrocławska typ 500 | kg | 300 |  |  |
| 56 | Mąka ziemniaczana 0,5kg | szt. | 10 |  |  |
| 57 | Mieszanka studencka, opakowania po 50g. Skład: orzechy arachidowe, nerkowca, laskowe oraz rodzynki. | szt | 1 200 |  |  |
| 58 | Miód 25g.w porcjach naturalny wielokwiatowy | szt. | 4 000 |  |  |
| 59 | Miód naturalny 1 l. wielokwiatowy, rzepakowy | szt. | 50 |  |  |
| 60 | Mleko roślinne: owsiane, sojowe np. .ALPRO 1 L | szt. | 100 |  |  |
| 61 | Mleko roślinne: kakaowe, waniliowe np ALPRO 1L | szt. | 100 |  |  |
| 62 | Mleko roślinne migdałowe np ALPRO 1L | szt. | 100 |  |  |
| 63 | Mleko kokosowe w puszce 400 ml. Ekstrakt z kokosa min.80% | szt | 80 |  |  |
| 64 | Mus 100% z owoców i warzyw, 100g, bez dodatku cukru | szt. | 3 000 |  |  |
| 65 | Musztarda sarepska 180g zawierająca nie więcej niż 15g cukru na 100g produktu gotowego | szt. | 100 |  |  |
| 66 | ocet balsamiczny, 250 ml | szt. | 20 |  |  |
| 67 | Ocet jabłkowy, 250 ml | szt. | 10 |  |  |
| 68 | Ogórki korniszony o niskiej zawartości sodu / soli 1l | szt. | 80 |  |  |
| 69 | Olej lniany - budwigowy, nieczyszczony, tłoczony na zimno ; butelka szklana 250ml | szt. | 20 |  |  |
| 70 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 1l. | szt. | 800 |  |  |
| 71 | Oliwa z oliwek extra virgin, butelka 500 ml. | szt. | 20 |  |  |
| 72 | Oliwki czarne 900g | szt. | 20 |  |  |
| 73 | Oregano (np. PRYMAT) 10g | szt. | 50 |  |  |
| 74 | Otręby gryczane, 150 g | szt. | 10 |  |  |
| 75 | Otręby owsiane, 150 g | szt. | 10 |  |  |
| 76 | Otręby pszenne, 150 g | szt. | 20 |  |  |
| 77 | Otręby żytnie, 150 g | szt. | 10 |  |  |
| 78 | Papryka wędzona (np. PRYMAT) 20g | szt. | 30 |  |  |
| 79 | Papryka słodka (np. PRYMAT) 20g | szt. | 120 |  |  |
| 80 | Pasta curry min. 80 g | szt | 10 |  |  |
| 81 | Pasta tamaryndowa 100g | szt | 10 |  |  |
| 82 | Passata pomidorowa 100%, butelka 700g. Skład: pomidory, sól morska. Sporządzone ze 190 g pomidorów na 100g produktu. | szt. | 500 |  |  |
| 83 | Pestki z dyni łuskane 1 kg | szt. | 6 |  |  |
| 84 | Pesto z bazylią, słoik 190g. | szt. | 20 |  |  |
| 85 | Pieczarki konserwowe, słoik 1 l | szt. | 10 |  |  |
| 86 | Pieprz naturalny -mielony (np. PRYMAT) 20g | szt. | 600 |  |  |
| 87 | Pieprz ziołowy (np. PRYMAT), 20g | szt. | 400 |  |  |
| 88 | Płatki kukurydziane 600g, zwykłe o obniżonej zawartości sodu / soli, zawierające nie więcej niż 15 g cukru na 100g produktu gotowego, bez oleju palmowego. | szt. | 300 |  |  |
| 89 | Płatki owsiane górskie extra 0,5 kg | szt. | 80 |  |  |
| 90 | Pomidory suszone w oleju słonecznikowym, 650g. | szt. | 100 |  |  |
| 91 | Pomidory krojone bez skórki, w puszce, o niskiej zawartości sodu / soli 0,4 l | szt. | 300 |  |  |
| 92 | Powidła śliwkowe, słoik 290 g. Śliwki min.160g. na 100g. gotowego wyrobu. | szt. | 100 |  |  |
| 93 | Proszek do pieczenia, 30 g | szt. | 20 |  |  |
| 94 | Przecier pomidorowy karton 500 ml., zawartość pomidorów 99,5%. Skład: pomidory, sól. | szt | 150 |  |  |
| 95 | Przyprawa: bazylia, czosnek, suszone pomidory szt 10 g (np. PRYMAT) | szt | 200 |  |  |
| 96 | Przyprawa do piernika, 40 g | szt. | 10 |  |  |
| 97 | Ryż biały 1kg | szt. | 50 |  |  |
| 98 | Ryż czarny 1 kg. | szt | 10 |  |  |
| 99 | Ryż paraboliczny, 1kg | kg | 200 |  |  |
| 100 | Sezam 500g | szt. | 10 |  |  |
| 101 | Siemię lniane ziarno 0,5 kg | szt. | 10 |  |  |
| 102 | Soczek 200ml, 100% owoców bez dodatku cukru, pasteryzowany | szt. | 2 000 |  |  |
| 103 | Soda oczyszczona,70 g | szt. | 10 |  |  |
| 104 | Sok z cytryny, 200 ml, skład: sok z cytryny 99% bez dodatków | szt. | 20 |  |  |
| 105 | Sos rybny 100 ml | Szt. | 10 |  |  |
| 106 | Sos sojowy 15 0ml jasny, ciemny – skład: ziarna soi, ziarna pszenicy, woda, sól, naturalnie warzony, bez konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 | szt. | 50 |  |  |
| 107 | Sól z obniżoną zawartością sodu, drobnoziarnista spożywcza, jodowana 1 kg | kg | 300 |  |  |
| 108 | Suchary bez cukru, ekstra delikatesowe 50g | szt | 300 |  |  |
| 109 | Szczaw konserwowy siekany 280 g, bez konserwantów | szt | 50 |  |  |
| 110 | Tuńczyk kawałki w sosie własnym, puszka 170 g. skład: ryba tuńczyk w kawałkach minimum 90% | szt. | 80 |  |  |
| 111 | Wafle andruty, opakowanie 210g. | szt | 30 |  |  |
| 112 | Wafle kukurydziane ekstra cienkie plastry 120 g. | szt | 600 |  |  |
| 113 | Wiórki kokosowe, opakowanie 100g. | szt | 20 |  |  |
| 114 | Woda mineralna, niegazowana 0,5 l | szt. | 5 000 |  |  |
| 115 | Woda mineralna, niegazowana butelka 1,5 l | szt | 1 000 |  |  |
| 116 | Ziele angielskie(np. PRYMAT) 15g | szt. | 80 |  |  |
| 117 | Zioła prowansalskie ( np. PRYMAT) 15g | szt. | 80 |  |  |
| 118 | Żelatyna spożywcza 50 g | szt | 10 |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.5.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 6**

**dotyczy:** **postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV –****03142500-3**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 6. Dostawa jaj.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Jaja kurze EKOLOGICZNE - zgodne z klasą I A z systemu chowu 0; duże - L -waga powyżej 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych, potwierdzone dezynfekcją. | szt. | 15 000 |  |  |

Jajka winny być bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**Załącznik nr 3.6.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 7**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV –15331170-9**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 7. Dostawa warzyw i owoców przetworzonych – mrożonych.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Fasolka żółta, zielona mrożona 2,5 kg | szt | 20 |  |  |
| 2 | Groszek mrożony 2,5 kg | szt | 20 |  |  |
| 3 | Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony, 2,5 KG | szt. | 20 |  |  |
| 4 | Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 2,5 KG | szt. | 30 |  |  |
| 5 | Malina - owoce jednolite odmianowo w partii, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nie uszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona 2,5 kg | szt. | 10 |  |  |
| 6 | Marchewka mini 2,5 kg | szt. | 30 |  |  |
| 7 | Truskawki - owoce jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona 2,5 KG | szt | 100 |  |  |
| 8 | Kukurydza mrożona ziarno 2,5 kg | szt. | 20 |  |  |
| 9 | Mango mrożone 2,5 kg | szt. | 5 |  |  |
| 10 | Mieszanka warzywna (CHIŃSKA) - papryka, pędy bambusa, grzyby mun, pieczarki barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, op. 2,5 kg | szt. | 20 |  |  |
| 11 | Mieszanka warzyw 2,5 kg (marchew, kalafior, brokuł, fasolka) Bukiet królewski warzyw | szt | 80 |  |  |
| 12 | Mieszanka wieloowocowa (bez pestek) 2,5kg | szt. | 100 |  |  |
| 13 | Porzeczka czerwona mrożona, masa 2,5 kg | szt. | 80 |  |  |
| 14 | Porzeczka czarna mrożona, masa 2,5 kg | szt | 80 |  |  |
| 15 | Szpinak w liściach 2,5 kg | szt. | 60 |  |  |
| 16 | Śliwka mrożona 2,5 kg | szt. | 15 |  |  |
| 17 | Wiśnie mrożone, bez pestek 2,5 kg | szt. | 15 |  |  |
| 18 | Włoszczyzna paski (4 składnikowa: marchewka, seler, pietruszka, por) 2,5 kg | szt. | 250 |  |  |
| **Wartość ogółem:** | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń,   
z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym bez podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.7.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 8**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 15500000-3**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 8. Dostawa artykułów nabiałowych, mleka i śmietany.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Baton twarogowy 40g., różne smaki. | szt. | 800 |  |  |
| 2 | Drożdże spożywcze 100g | szt. | 5 |  |  |
| 3 | Desery wysokobiałkowe z niską zawartością cukru i tłuszczu (typu pudding, jogurt, serek), różne smaki, 200g | szt. | 1 000 |  |  |
| 4 | Jogurt owocowy 150 g różne smaki, zawartość cukru do 15g/100g. | szt. | 1 000 |  |  |
| 5 | Jogurt pitny waniliowy 250 g | szt. | 4 000 |  |  |
| 6 | "Jogurt pitny 250 g. Skład: żywe kultury bakterii jogurt, owoce (owoce oraz sok z zagęszczonego soku wiśniowego), mleko, cukier, koncentrat z marchwi, aronii i winogron oraz soku z marchwi, aromat | szt. | 4 000 |  |  |
| 7 | Jogurty naturalny typu greckiego 400g, bez dodatku cukru i mleka w proszku. | szt. | 200 |  |  |
| 8 | Jogurty z ziarnami zbóż-min 180g. zwierający nie więcej niż 12 g cukru na 100g produktu gotowego. Skład: mleko, mleko zagęszczone, owoce, cukier trzcinowy, śmietanka, zboża, otręby, żywe kultury bakterii. | szt. | 500 |  |  |
| 9 | kaszka manna z owocami typu deser mleczny 150g | szt. | 1 000 |  |  |
| 10 | Kefir 1,5% tłuszczu, butelka 400 g., naturalny lub z dodatkiem owocowym. | szt. | 200 |  |  |
| 11 | Masło klarowane 0,5 kg. | szt. | 40 |  |  |
| 12 | Masło w kostkach 200g o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% | szt | 4 400 |  |  |
| 13 | Maślanka owocowa 400g. | szt. | 200 |  |  |
| 14 | Mleczko UHT czekoladowe, waniliowe, truskawkowe 200 ml | szt. | 1 000 |  |  |
| 15 | Mleko 2% butelka 1l | szt. | 3 600 |  |  |
| 16 | Mozzarella kulka 125 g. | szt. | 200 |  |  |
| 17 | Ryż na mleku 150g | szt. | 1 000 |  |  |
| 18 | Ser biały półtłusty , NIE KRAJANKA - Otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%, smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie w pergaminie. | Kg. | 150 |  |  |
| 19 | Ser camembert, naturalny, 120 g | szt. | 500 |  |  |
| 20 | Ser Gouda wędzony | kg. | 10 |  |  |
| 21 | ser żółty kozi | kg. | 5 |  |  |
| 22 | Ser mozzarella blok ok. 2 kg | kg. | 20 |  |  |
| 23 | Ser feta grecki 200g, typu bałkańskiego | szt. | 100 |  |  |
| 24 | Ser żółty Gouda z (kozieradką, z czarnuszką) gat. I | kg. | 100 |  |  |
| 25 | Ser żółty Cheddar | kg. | 100 |  |  |
| 26 | Ser żółty (Gouda, Morski, Edamski) gat. I | kg. | 200 |  |  |
| 27 | Serek pleśniowy (niebieski, zielony) 150g | szt. | 100 |  |  |
| 28 | Ser żółty z dziurami typ. Szwajcarskiego, typu mazdamer, radamer | kg. | 350 |  |  |
| 29 | Serek homogenizowany, różne smaki 150g, zawartość cukru do 15g/100g. | szt | 800 |  |  |
| 30 | Serek tofu, zwykły, wędzony 200g | szt | 100 |  |  |
| 31 | Serek śmietankowy Mascarpone 500 g. | szt. | 20 |  |  |
| 32 | Serek wiejski z owocami 150 g. (skład: ziarnisty ser twarogowy, śmietanka, sól, białka mleka, owoce), różne smaki. | szt | 300 |  |  |
| 33 | Jogurt Skyr typu islandzkiego, naturalny, owocowy 140g | szt. | 300 |  |  |
| 34 | Śmietana 30% UHT, karton 500 ml | szt. | 100 |  |  |
| 35 | Śmietana - 18 % tłuszczu homogenizowana, smak: lekko słodki, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe 400 ml. | szt. | 400 |  |  |
| 36 | Śmietanka słodka 18% UHT, karton 500 ml. | szt | 40 |  |  |
| 27 | Twaróg sernikowy mielony, wiaderko 1 kg | szt | 90 |  |  |
| Wartość ogółem: | | | | |  |

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu Dostarczany ser biały (w tym krajanka) i żółty winny być pakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

|  |
| --- |
|  |

**Załącznik nr 3.8.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 9**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV –15810000-9**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 9. Dostawa pieczywa.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | |
| 1 | Bułka razowa żytnia z ziarnami 70g. | szt. | 4 000 |  |  | |
| 2 | Bułki grahamki bez konserwantów 50 g, o obniżonej zawartości soli/sodu | szt. | 4 000 |  |  | |
| 3 | Chleb pszenno – żytni , bez konserwantów, wieloziarnisty, krojony 500g, o obniżonej zawartości soli /sodu | szt. | 5 000 |  |  | |
| 4 | Chleb razowy, żytni na naturalnym zakwasie 400g | szt. | 400 |  |  | |
| 5 | Chleb z orkiszem 400g, bez konserwantów, krojony, o obniżonej zawartości soli/sodu | szt. | 400 |  |  | |
| 6 | Chleb żytni ze słonecznikiem bez konserwantów krojony,400 g, o obniżonej zawartości soli/ sodu | szt. | 800 |  |  | |
| 7 | Pączek z marmoladą, budyniem 70 g | szt. | 600 |  |  | |
| 8 | Bułka tarta 0,5 kg | szt. | 100 |  |  | |
| 9 | Bułka drożdżowa z nadzieniem: serem, truskawką, budyniem, makiem 200g | szt. | 800 |  |  | |
| **Wartość ogółem:** | | | | | |  | |

Dostarczane pieczywo winno być dostarczane świeże, wysokiej jakości, bez uszkodzeń, pęknięć, powinno posiadać równomierną porowatość miękiszu. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Załącznik nr 3.9.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA - DLA ZADANIA NR 10**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkół Logistycznych we Wrocławiu na zadanie pn. „Dostawa żywności do stołówki internatu Zespołu Szkół Logistycznych we Wrocławiu w 2025 roku z podziałem na zadania – liczba zadań 10”.**

**CPV – 15894300-4**

**Nazwa Wykonawcy……………………………………………………………………………………**

**Zadanie nr 10. Dostawa wyrobów garmażeryjnych .**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Jedn. miary** | **Max. ilość** | **Cena jednostkowa**  **brutto** | **Wartość brutto**  **Kol 4x kol 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Pierogi ruskie — produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, ziemniaki, ser biały- min.50% cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 300 |  |  |
| 2 | Pierogi z mięsem- produkt świeży (niemrożony) skład: mąka pszenna, mięso wieprzowe- min.90% cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 80 |  |  |
| 3 | Kluski śląskie, produkt świeży nie mrożony o składzie ziemniaki 80 %, skrobia ziemniaczana 20 %.barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 60 |  |  |
| 4 | Kluski śląskie z mięsem, produkt świeży, o składzie ziemniaki 80 %, skrobia ziemniaczana 20 %, farsz min.50% mięsa wieprzowego, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami . | kg. | 60 |  |  |
| 5 | Pierogi z jagodami ręcznie klejone, produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, jagody min.50% , olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 80 |  |  |
| 6 | Pierogi z serem i szpinakiem (farsz z sera twarogowego półtłustego 40 % i z dodatkiem szpinaku 30 %), ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 100 |  |  |
| 7 | Uszka z pieczarkami, farsz min. 60% pieczarek, ręcznie robione.barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 50 |  |  |
| 8 | Samosy z warzywami, produkt nie mrożony, (marchewka, ziemniak, kapusta, groszek, soczewica) min. 50% farszu. barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 30 |  |  |
| 9 | Pampuchy drożdżowe, gotowane na parze. Kształt kulisty, konsystencja sprężysta. barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 120 |  |  |
| 10 | Gołąbki z ryżem i mięsem - produkt świeży (niemrożony), potrawa półmięsna z farszu zawiniętego w rolki z liści białej kapusty głowiastej, skład farszu: mielone mięso wieprzowe min. 40%, ryż 50%, (cebula, grzyby, przyprawy, olej, sól) 10%, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 h od chwili wyprodukowania, przechowywane w temperaturze zgodnej z normami | kg. | 300 |  |  |
|  | Wartość ogółem: | | | |  |

Dostarczane wyroby garmażeryjne winne być dostarczane świeże, wysokiej jakości, bez uszkodzeń. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia.

**Cena brutto ……………………………………………………………….. zł**

**Słownie cena brutto …………………………………………………………….. zł**

***(podpis wykonawcy)***

**Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**