**Załącznik nr 2**

**Oświadczenie Wykonawcy**

**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**

**dla zadania nr 1 - 7**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6**

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

**CZ. 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. OŚWIADCZENIE 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 UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**(jeżeli dotyczy)**

**dla zadania nr 1 - 7**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6**

**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 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**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 1**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV –15100000-9, 15131130-5,**

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

**Zadanie nr 1. Dostawa mięsa wieprzowego, wołowego i wyrobów wędliniarskich.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE** | **JEDNOSTKA MIARY** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **KOL. 5 X KOL 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Kiełbasa śląska extra z szynki - min. zawartość mięsa wieprzowego 87%, | Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych. | kg | 150 |  |  |
| 2 | Kiełbasa biała parzona - min. zawartość mięsa wieprzowego 82% | kg | 60 |  |  |
| 3 | Kiełbasa krakowska sucha - kiełbasa wieprzowa - 99 % mięsa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona | kg | 20 |  |  |
| 4 | Wędlina wieprzowa wędzona, parzona szynka lub schab, gdzie do wyprodukowania 96g wyrobu, zużyto 100 g mięsa z szynki/schabu, bez skory i kości | kg | 70 |  |  |
| 5 | Paróweczki z SZYNKI - min. zawartość mięsa 90 %, osłonka naturalna wieprzowa. | kg | 40 |  |  |
| 6 | Polędwica sopocka- wyprodukowana z mięsa wieprzowego , minimum 97% mięsa, bez skóry i kości | kg | 30 |  |  |
| 7 | Szynka konserwowa wieprzowa- wyprodukowania 86g wyrobu, zużyto 100 g mięsa z szynki/schabu, bez skory i kości | kg | 30 |  |  |
| 8 | Boczek wieprzowy - porcjowany pażony , wędzony | kg | 100 |  |  |
| 9 | Wieprzowina - karczek b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) | Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgniste o barwie bladoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z oduczeniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia. | kg | 400 |  |  |
| 10 | Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) | kg | 1000 |  |  |
| 11 | Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone) | kg | 600 |  |  |
| 12 | Wieprzowina - środkowy schab b/k, bez warkocza (mięso świeże, niemrożone) | kg | 350 |  |  |
| 13 | Wołowina b/k - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, niemrożone) | Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgniste o barwie różowej po czerwoną. mięso z dopuszczalną niewielką ilością tłuszczu śródtkankowego. Niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy. Barwa tłuszczu białokremowa do intensywnie ciemnożółtej. Mięso delikatne (brak ścięgien, powięzi i błon). Przekrwienia niedopuszczalne. zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynających się proces psucia. niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa. | kg | 80 |  |  |
| 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 3.1.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 2**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”. CPV- 15112000-6**

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

**Zadanie nr 2. Dostawa drobiu**.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE** | **JEDNOSTKA MIARY** | **ILOŚĆ** | **CENA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **KOL.5 X KOL. 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone) | Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa... | kg | 420 |  |  |
| 2 | Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone) | kg | 1000 |  |  |
| 3 | Drób - udziec z kurczaka b/k, b/s (mięso świeże, nie mrożone) | kg | 500 |  |  |
| 4 | Drób - udziec z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) | kg | 500 |  |  |
| 5 | Drób- udziec z indyka b/k, b/s (mięso świeże, nie mrożone) | kg | 300 |  |  |
| 6 | Kurczak tuszka (wypatroszony, mięso świeże, nie mrożone) | kg | 300 |  |  |
| 7 | Parówki drobiowe z mięsa kurczaka min. 93 % mięsa | Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych. | kg | 20 |  |  |
| 8 | polędwica drobiowa- 100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa z kurczaka (w tym 105g fileta z piersi kurczaka) | kg | 20 |  |  |
| 9 | kiełbasa szynkowa drobiowa-100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa z kurczaka (w tym 105g fileta z piersi kurczaka) | kg | 20 |  |  |
| 10 | Filet z indyka pieczona/ wędzona min 97% mięsa |  | kg | 10 |  |  |
| Wartość ogółem: | | | | | |  |

**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.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 3**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”. CPV – 15220000-6,**

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

**Zadanie nr 3. Dostawa mrożonych ryb.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **JEDNOSTKA MIARY** | **MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA** | **ILOŚĆ** | **CENA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **= kol. 5 x kol 6** | |
| **1** | **2** | **3** | 4 | **5** | **6** | **7** | |
| 1 | Miruna bez skóry (filet mrożony), płaty produkcji morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla miruny smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla miruny nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 1kg | 600 |  |  | |
| 2 | Filet z morszczuka (filet mrożony), płaty produkcji morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla morszczuka; smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 1kg | 400 |  |  | |
| 3 | Filet z łososia świeży ze skórą- produkt nie mrożony, zapach charakterystyczny dla łososia, bez oznak psucia i pleśni | kg | 1kg | 50 |  |  | |
| 4 | "Panierowane paluszki rybne z fileta z mintaja :filety z mintaja / ryb białych min. 53%,panier posypki ( maka pszenna, drożdże, przyprawy, sól), woda, olej rzepakowy, maka pszenna, skrobia ziemniaczana, grysik ryżowy, sól; bez jaj i masy jajowej ( ilosc w kartonie ok 187-190szt) | Op. | 6 kg | 70 |  |  | |
| Wartość ogółem: | | | | | | |  | |

**SHP (shatterpack) -** sposób mrożenia, polegający na układaniu ryb warstwami tak, że każda warstwa oddzielona jest foliową przekładką. Ryby w trakcie mrożenia nie sklejają się, a w konsekwencji można wyjmować je z bloku nie rozmrażając całości.

**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.**

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 4**

**dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”. CPV –15331170-9**

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

Zadanie nr 4. Dostawa warzyw, owoców i warzyw przetworzonych – mrożonych i przypraw

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE** | **JEDNOSTKA MIARY** | **MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA** | **ILOŚĆ** | **CENA**  **JEDNOSTKOWA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **KOL.5 x KOL. 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl. I. | kg | 2500 g | 600 |  |  |
| 2 | Czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek; klasy I. | kg | 2500 g | 50 |  |  |
| 3 | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, cała - kl. I. | kg | 2500 g | 400 |  |  |
| 4 | Groszek zielony głęboko mrożony, kl. I. | kg | 2500 g | 100 |  |  |
| 5 | Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl. I. | kg | 2500 g | 300 |  |  |
| 6 | Malina głęboko mrożona, Bez szypułek; klasy I. | kg | 2500g | 40 |  |  |
| 7 | Marchewka kostka - głęboko mrożona , kl. I. | kg | 2500g | 200 |  |  |
| 8 | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. | kg | 2500 g | 600 |  |  |
| 9 | Natka pietruszki cięta mrożona - kl. I, bez łodyg | g | 500g | 10 |  |  |
| 10 | Koperek ogrodowy cięty mrożony -kl. I, bez łodyg | g | 500g | 10 |  |  |
| 11 | Mieszanka warzyw głęboko mrożona -ZUPA Jarzynowa wieloskładnikowa(np.: marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, groszek zielony) kl. I. | kg | 2500 g | 400 |  |  |
| 12 | Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, kl. I. marchew - kostka, groch - zielony. | kg | 2500 g | 200 |  |  |
| 13 | Szpinak głęboko mrożony-rozdrobniony, kl. I. | kg | 2500 g | 300 |  |  |
| 14 | Śliwki bez pestek, głęboko mrożone, kl. I | kg | 2500 g | 200 |  |  |
| 15 | Truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypułek; klasy I. | kg | 2500 g | 700 |  |  |
| 16 | Wiśnia bez pestek głęboko mrożona, kl. I, | kg | 2500 g | 100 |  |  |
| 17 | Włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew , pietruszka, seler, por );kl. I | kg | 2500 g | 2200 |  |  |
| 18 | Dynia głęboko mrożona - kostka, kl I | kg | 2500g | 200 |  |  |
| 19 | Bazylia otarta - 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat | Szt. | 230g | 5 |  |  |
| 20 | Curry - przyprawa naturalna | Szt. | 900g | 8 |  |  |
| 21 | Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków | Szt. | 20g | 10 |  |  |
| 22 | Kminek rzymski mielony | Szt. | 500g | 2 |  |  |
| 23 | Kurkuma 100% pet | Szt. | 350g | 2 |  |  |
| 24 | Liść laurowy - w całości | Szt. | 80g | 10 |  |  |
| 25 | Lubczyk - liść suszony | Szt. | 120g | 20 |  |  |
| 26 | Majeranek otarty - 100% | Szt. | 150g | 20 |  |  |
| 27 | Oregano otarte | Szt. | 200g | 10 |  |  |
| 28 | Papryka mielona słodka - 100% | Szt. | 800g | 10 |  |  |
| 29 | Pieprz czarny mielony 100 % | Szt. | 1 kg | 6 |  |  |
| 30 | Pieprz ziołowy mielony 100% | Szt. | 600g | 12 |  |  |
| 31 | Przyprawa do piernika | Szt. | 20g | 10 |  |  |
| 32 | Rozmaryn | Szt. | 250g | 2 |  |  |
| 33 | Tymianek otarty | Szt. | 140g | 10 |  |  |
| 34 | Ziele angielskie całe pet | Szt. | 600g | 7 |  |  |
| 35 | Zioła prowansalskie - 100% | Szt. | 300g | 1 |  |  |
| Wartość ogółem: | | | | | |  |

**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 Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiuz podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV – 03220000-9**

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

**Zadanie nr 5 – Dostawa świeżych owoców i warzyw.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **NAZWA PRODUKTU I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE** | **JEDNOSTKA MIARY** | **ILOŚĆ** | **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **KOL. 4 x KOL. 5** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Ananas- kl. I świeży, dojrzały, bez oznak gnicia, uszkodzeń , plan ( 900g-1200g) | szt. | 100 |  |  |
| 2 | Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 200 |  |  |
| 3 | Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem, waga 300g -350g | szt. | 50 |  |  |
| 4 | Banany - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem | kg | 900 |  |  |
| 5 | Biała rzodkiew-świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 100 |  |  |
| 6 | Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 30 |  |  |
| 7 | Botwina - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, | kg | 60 |  |  |
| 8 | Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, | szt. | 50 |  |  |
| 9 | Brzoskwinia "ufo"- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 150 |  |  |
| 10 | Brzoskwinia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 150 |  |  |
| 11 | Burak czerwony luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | kg | 800 |  |  |
| 12 | Cebula czerwona, świeża | kg | 20 |  |  |
| 13 | Cebula luz - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | kg | 1000 |  |  |
| 14 | Cebula młoda | kg | 20 |  |  |
| 15 | Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | kg | 150 |  |  |
| 16 | Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | kg | 80 |  |  |
| 17 | Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | kg | 50 |  |  |
| 18 | Dynia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 20 |  |  |
| 19 | Dynia hokkaido kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 20 |  |  |
| 20 | Fasola sucha biała Jaś mały kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 50 |  |  |
| 21 | Fasola sucha biała Jaś średni kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 150 |  |  |
| 22 | Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 50 |  |  |
| 23 | Groch nasiona suche połówki kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 120 |  |  |
| 24 | Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 600 |  |  |
| 25 | Imbir korzeń kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 2 |  |  |
| 26 | Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 1500 |  |  |
| 27 | Jarmuż - świeży w pęczkach min. 300g | szt. | 50 |  |  |
| 28 | Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 700 - 1100 g, - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, | szt. | 100 |  |  |
| 29 | Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, waga minimum 250g | szt. | 200 |  |  |
| 30 | Kapusta biała - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 800 |  |  |
| 31 | Kapusta biała młoda -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, | kg | 100 |  |  |
| 32 | Kapusta czerwona – kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 400 |  |  |
| 33 | Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl. I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. | kg | 500 |  |  |
| 34 | Kapusta pekińska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 400 |  |  |
| 35 | Kapusta włoska – kl .I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 50 |  |  |
| 36 | Kiełki : różne rodzaje słonecznik, lucerna, rzodkiewka świeże bez oznak gnicia op. 250g | szt. | 100 |  |  |
| 37 | Kiwi – kl. I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 50 |  |  |
| 38 | Koper (w pęczkach o masie 60 g), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia | szt. | 1000 |  |  |
| 39 | Lubczyk świeży pęczek ok 250g- dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń w pęczkach | szt. | 100 |  |  |
| 40 | Malina , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | kg | 20 |  |  |
| 41 | Mandarynka -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 400 |  |  |
| 42 | Marchew, , luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 1200 |  |  |
| 43 | Melon (waga 700-1000g) ; żółty świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | szt. | 100 |  |  |
| 44 | Morele-kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 50 |  |  |
| 45 | Nać pietruszki (w pęczkach o masie 100g)-kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, | szt. | 1000 |  |  |
| 46 | Nektarynki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 100 |  |  |
| 47 | Ogórek kiszony o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. | kg | 800 |  |  |
| 48 | Ogórek małosolny, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. | kg | 200 |  |  |
| 49 | Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII ) - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 200 |  |  |
| 50 | Ogórek zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 500 |  |  |
| 51 | Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 300 |  |  |
| 52 | Pieczarki kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | kg | 300 |  |  |
| 53 | Pomarańcza świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 300 |  |  |
| 54 | Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 250 |  |  |
| 55 | Pomidor koktajlowy | kg | 50 |  |  |
| 56 | Pomidor malinowy | kg | 50 |  |  |
| 57 | Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 200 |  |  |
| 58 | Rabarbar- świeży dojrzały, bez plam, oznak gnicia, | kg | 20 |  |  |
| 59 | Rukola, świeża 100g | opak | 150 |  |  |
| 60 | Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g)- kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 200 |  |  |
| 61 | Sałata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie) świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry waga minimum 400g | szt. | 500 |  |  |
| 62 | Sałata masłowa świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń waga minimum 210 g | szt. | 150 |  |  |
| 63 | Sałata roszponka kl. I, opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, 100g | opak. | 150 |  |  |
| 64 | Seler korzeniowy, luz -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 650 |  |  |
| 65 | Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 30 g)-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, | szt. | 400 |  |  |
| 66 | Szpinak baby, młode liście -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, waga minimum 125 g | szt. | 50 |  |  |
| 67 | Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 200 |  |  |
| 68 | Truskawki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń | kg | 50 |  |  |
| 69 | Winogrona (białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 40 |  |  |
| 70 | Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 3000 |  |  |
| 71 | Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | kg | 8000 |  |  |
| Wartość ogółem: | | | | |  |

Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki

**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 Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV –15500000-3**

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

**Zadanie nr 6. Dostawa artykułów nabiałowych, mleka i śmietany,**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE** | **JEDNOSTKA MIARY** | **GRAMATURA** | **ILOŚĆ SZACUNKOWA** | **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **KOL. 5 X KOL 6** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | |
| 1 | Drożdże 100 g bez konserwantów | szt. | 100 g | 40 |  |  | |
| 2 | Jaja kurze świeże klasy 0 lub 1, A rozmiar L (waga 63-75g) | szt. | 63-75g | 10000 |  |  | |
| 3 | Jogurt bez laktozy 180ml naturalny | szt. | 180ml | 100 |  |  | |
| 4 | Jogurt naturalny min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku | szt. | 1000 g | 1000 |  |  | |
| 5 | Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku | szt. | 1000 g | 700 |  |  | |
| 6 | Kefir naturalny - bez konserwantów i polepszaczy | szt. | 1000 ml | 200 |  |  | |
| 7 | Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82,5% tł. bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów | szt. | 200 g | 2000 |  |  | |
| 8 | Maślanka naturalna | szt. | 1000 ml | 400 |  |  | |
| 9 | Mleko 2% tł, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów karton, butelka | szt. | 1000 ml | 3000 |  |  | |
| 10 | Mleko bez laktozy 2% karton | szt. | 1000ml | 100 |  |  | |
| 11 | Mleko kokosowe- minimum 70%-85% ekstraktu z orzecha kokosa, woda, emulgator | szt. | 1000 ml | 40 |  |  | |
| 12 | Napój owsiany bez dodatku cukru - produkt naturalny | szt. | 1000 ml | 70 |  |  | |
| 13 | Ser Twarogowy typu "Mój Ulubiony" 1kg | szt. | 1000g | 50 |  |  | |
| 14 | Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, bez konserwantów, przeciwutleniaczy, stabilizatorów. | kg | 1000g | 400 |  |  | |
| 15 | Ser typu greckiego feta, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów, konserwantów. | szt. | 270g | 40 |  |  | |
| 16 | Ser żółty wędzony- różne rodzaje gouda, ustrzycki, mrągowski inne również plastrowane | kg | 1000g | 20 |  |  | |
| 17 | Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, BLOK | kg | 1000g | 200 |  |  | |
| 18 | Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, plasterkowane | kg | 1000 g | 50 |  |  | |
| 19 | Śmietanka o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18 % tł. konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. Kartonik | szt. | 500ml | 200 |  |  | |
| 20 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18% tł. konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających do zup i sosów kubeczek | szt. | 400g | 2000 |  |  | |
| Wartość ogółem: | | | | | | |  |

**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 Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV – 15800000-6;**

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

**Zadanie nr 7 – Dostawa artykułów spożywczych**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **JEDNOSTKA MIARY** | **MINIMALNA**  **GRAMATURA OPAKOWANIA** | **ILOŚĆ** | **CENA BRUTTO** | **WARTOŚĆ BRUTTO**  **KOL.5 X KOL. 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| 1 | Biszkopty naturalne bez cukru | Op. | 100g | 150 |  |  |
| 2 | Brzoskwinie połówki w lekkim syropie-puszka, z obniżoną zawartością cukru | szt. | 850 g | 150 |  |  |
| 3 | Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, zapach i smak: typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków; opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością | szt. | 500 g | 700 |  |  |
| 4 | Chia nasiona - naturalne, niesiarkowane | Op. | 1000 g | 10 |  |  |
| 5 | Chrupki kukurydziane- naturalne, bez cukru, bez polepszaczy | szt. | 80g | 200 |  |  |
| 6 | Chrzan tarty naturalny (min.75% zawartość chrzanu) - słoik - kl. I; z tartych korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, cukru i kwasku cytrynowego. | szt. | 160g | 50 |  |  |
| 7 | Ciastka herbatniki typu petit buree bez dodatku cukru, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów | kg | 1000 g | 30 |  |  |
| 8 | Ciecierzyca / cieciorka/, sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń, | op. | 1kg | 30 |  |  |
| 9 | Ciecierzyca konserwowa w puszce | szt. | 425 g | 80 |  |  |
| 10 | Cukier kryształ bez zanieczyszczeń, | szt. | 1kg | 800 |  |  |
| 11 | Cukier puder bez zanieczyszczeń, | szt. | 400 g | 10 |  |  |
| 12 | Cukier wanilinowy | szt. | 30 g | 300 |  |  |
| 13 | Czekolada gorzka minimum 64% kakao | Szt. | 100g | 50 |  |  |
| 14 | Dżem 100 % pasteryzowany, bez konserwantów , z obniżona zawartością cukru- różne smaki | Op. | 280 g | 200 |  |  |
| 15 | Fasola czerwona konserwowa ( puszka , słoik ) | szt. | 400g | 50 |  |  |
| 16 | Galaretka owocowa różne smaki , produkt suchy | Op. | 1 kg | 30 |  |  |
| 17 | Herbata czarna ekspresowa - susz naturalny 100 torebek typu lipton lub równoważne | Op. | 200 g | 15 |  |  |
| 18 | Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, min. 50% owoców | Op. | 40g | 500 |  |  |
| 19 | Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in..: mięta pieprzowa, rumianek,, melisa, lipa | Op. | 40g | 300 |  |  |
| 20 | Jabłka prażone, bez konserwantów i polepszaczy | op. | 900 g | 100 |  |  |
| 21 | Kakao naturalne w proszku - 100% ziarna kakaowca | szt. | 150g | 70 |  |  |
| 22 | Kasza bulgur | op. | 1kg | 350 |  |  |
| 23 | Kasza gryczana palona (kl. I) | szt. | 1 kg | 350 |  |  |
| 24 | Kasza jaglana (kl. I) | op. | 1 kg | 20 |  |  |
| 25 | Kasza jęczmienna błyskawiczna (kl. I) | Op. | 500g | 50 |  |  |
| 26 | Kasza jęczmienna pęczak (kl. I) | op. | 1 kg | 300 |  |  |
| 27 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska (kl. I) | Op. | 1kg | 400 |  |  |
| 28 | Kasza kukurydziana (kl. I) | op. | 1 kg | 20 |  |  |
| 29 | Kasza manna | op. | 1 kg | 50 |  |  |
| 30 | Kasza manna błyskawiczna | Op. | 500g | 30 |  |  |
| 31 | Kawa inka | op. | 150g | 100 |  |  |
| 32 | Ketchup (205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) oraz bez skrobi i kwasku cytrynowego. Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów. | op. | 480 g | 30 |  |  |
| 33 | Koncentrat barszczu czerwonego- naturalny | Op. | 380 ml | 100 |  |  |
| 34 | Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I. | szt. | 900g | 500 |  |  |
| 35 | Kukurydza konserwowa (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie kl. I. niesłodzona | szt. | 400 g | 600 |  |  |
| 36 | Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy | szt. | 700g | 100 |  |  |
| 37 | Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in..: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki, penne, ryżowy | op. | 1000g | 500 |  |  |
| 38 | Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki, penne, drobny w kształcie ryżu, nitki | op. | 1000 g | 1000 |  |  |
| 39 | Makrela w pomidorach- puszka | Op. | 170g | 70 |  |  |
| 40 | Mąka pszenna tortowa typu 450 | op. | 1 kg | 220 |  |  |
| 41 | Mąka pszenna wrocławska typu 500 | Op. | 1kg | 100 |  |  |
| 42 | Mąka ziemniaczana (kl. I) - skrobia ziemniaczana | op. | 1kg | 70 |  |  |
| 43 | Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miodów | szt. | 1 l | 40 |  |  |
| 44 | Musztarda sarepska | szt. | 190 g | 40 |  |  |
| 45 | Ocet jabłkowy | szt. | 500ml | 60 |  |  |
| 46 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia - tłoczony na zimno | op. | 1l | 800 |  |  |
| 47 | Oliwki zielone drylowane w zalewie - bez konserwantów i polepszaczy | szt. | 350g | 50 |  |  |
| 48 | Otręby orkiszowe | Op. | 500g | 30 |  |  |
| 49 | Pałeczki kukurydziane proste - naturalne, bez cukru | Op. | 60 g | 150 |  |  |
| 50 | Pestki dyni , niesiarkowane z UE | op. | 1kg | 30 |  |  |
| 51 | Pieczywo chrupki żytnie : 60,1% mąka żytnia, mąka pszenna, woda, 2,6% błonnik pszenny, ekstrakt słodowy jęczmienny, 2% inulina, sól, substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu. | Op. | 170g | 150 |  |  |
| 52 | Płatki jęczmienne błyskawiczne kl. I- struktura i konsystencja sypka | op. | 400 g | 50 |  |  |
| 53 | Płatki owsiane górskie błyskawiczne kl. I - struktura i konsystencja sypka. | Op. | 1000g | 50 |  |  |
| 54 | Płatki owsiane górskie kl. I - struktura i konsystencja sypka. | op. | 1000 g | 50 |  |  |
| 55 | Płatki ryżowe błyskawiczne - struktura i konsystencja sypka | Op. | 250g | 50 |  |  |
| 56 | Płatki śniadaniowe kukurydziane typu CornFlakes inne równoważne o zawartości kukurydzy min 92% - różne rodzaje z pełnego ziarna, kółka zbożowe itp.. | op. | 500g | 100 |  |  |
| 57 | Płatki zbożowe o smaku czekoladowym o obniżonej zawartości cukru- bez syropu glukozowego, bez oleju palmowego | Op. | 500g | 20 |  |  |
| 58 | Pomidory w puszcze - naturalne, całe lub krojone | Op. | 400g | 40 |  |  |
| 59 | Proszek do pieczenia | op. | 32 g | 20 |  |  |
| 60 | Pulpa pomidorowa | Op. | 4000g | 50 |  |  |
| 61 | Rodzynki sułtańskie, niesiarkowane | op. | 1kg | 30 |  |  |
| 62 | Ryż biały zwykły | Kg | 1 kg | 40 |  |  |
| 63 | Ryż długoziarnisty Paraboiled | Kg | 1 kg | 1000 |  |  |
| 64 | Soczewica czerwona- sucha | Kg | 1kg | 80 |  |  |
| 65 | Soczewica zielona- sucha | Kg | 1kg | 50 |  |  |
| 66 | Soda oczyszczona | op. | 100g | 30 |  |  |
| 67 | Sól jodowana ( bez antyzbrylaczy) | Op. | kg | 500 |  |  |
| 68 | Sól niskosodowa z potasem i magnezem ( bez antyzbrylacza ) | op. | 1kg | 100 |  |  |
| 69 | Suchary b/c 220g | Op. | 220g | 100 |  |  |
| 70 | Szczaw konserwowy cięty - słoik | szt. | 900g | 50 |  |  |
| 71 | Tuńczyk w sosie własnym (skład: tuńczyk kawałki, woda, sól) - puszka, słoik | op. | 170 g | 100 |  |  |
| 72 | Wafle kukurydziane naturalne - extra cienkie | op. | 120 g | 150 |  |  |
| 73 | Wafle przekładane, kakaowe, śmietankowe typu "Grześki" | szt. | 34g | 1200 |  |  |
| 74 | Wafle ryżowe naturalne | op. | 15g | 200 |  |  |
| 75 | Wafle ryżowe naturalne extra cienkie to najwyższej jakości wafle w 100% bez sztucznych dodatków – bez konserwujących, bez sztucznych aromatów i barwników, bez emulgatorów i spulchniaczy. | op. | 110 g | 200 |  |  |
| 76 | wiórki kokosowe ( suche, bez oznak gnicia, zepsucia) | Op. | 1 kg | 3 |  |  |
| 77 | Woda mineralna niegazowana z dziubkiem | szt. | 330 ml | 300 |  |  |
| 78 | Ziarna słonecznika łuszczone | op. | 1kg | 150 |  |  |
| 79 | Żelatyna spożywcza pochodzenia naturalnego wieprzowego | op | 100g | 50 |  |  |
| 80 | Żurawina suszona, niesiarkowana, naturalna | op. | 1kg | 100 |  |  |
| 81 | Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników | op. | 500ml | 120 |  |  |
| Wartość ogółem: | | | | | |  |

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

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

**(podpis wykonawcy)**

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