Publiczne Przedszkole Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie

ul. Komorowska 2, 56-500 Syców

Tel 627855161, email: [przedszkolej2sycow@o2.pl](mailto:przedszkolej2sycow@o2.pl)

Adres strony internetowej: [www.przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl](http://www.przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl)

Znak sprawy: **PP2.ZP.01.2026**

|  |
| --- |
| **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  zwana dalej **(SWZ)** |

na zamówienie publiczne

prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych zgodnie z ustawą z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320)

na zadanie

**1-2026 Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych**

**do Publicznego Przedszkola Nr 2**

**Misia Uszatka w Sycowie w roku 2026 z podziałem na 6 części**

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje przy użyciu platformy – e-zamówienia

Zatwierdzam:

Jolanta Rzemyk

|  |
| --- |
| **Syców, 26 stycznia 2026r** |

1. **Nazwa i adres Zamawiającego**

**Publiczne Przedszkole Nr 2**

**Misia Uszatka w Sycowie**

ul. Komorowska 2, 56-500 Syców

tel. 627855161

Adres poczty elektronicznej: [przedszkolej2sycow@o2.pl](mailto:przedszkolej2sycow@o2.pl)

Strona internetowa Zamawiającego: <https://przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl> ;

<https://przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl/bip/>

**Składanie ofert następuje przy użyciu Portalu :** E–Zamówienia adres <https://ezamowienia.gov.pl/>

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia (strona internetowa prowadzonego postępowania): <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> oraz dodatkowo na stronie internetowej BIP Zamawiającego: <https://przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl/bip/>

1. **Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **Podstawowym bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320) zwana dalej PZP

1. **INFORMACJE OGÓLNE- DLA CZĘŚCI 1-6**

Komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie p.z.p., odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U.2024.1513 ).

Komunikacja ustna dopuszczalna jest tylko w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, potwierdzenia zainteresowania.

Ze strony Zamawiającego pracownikiem upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach zamówienia jest: Jolanta Rzemyk tel. 48 62 785 5161; e mail: [przedszkolej2sycow@o2.pl](mailto:przedszkolej2sycow@o2.pl)

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych, udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu oraz na stronie internetowej prowadzonego postępowania [**https://przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl/bip/**](https://przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl/bip/)

Wymagane jest złożenie oferty oraz oświadczenia o których mowa w art. 125 ust 1 Ustawy PZP w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się, przy użyciu platformy e-Zamówienia**,** ePUAP: **/PP2Sycow/SkrytkaES, E-Doręczenie: AE:PL-89589-19160-SDUBD-28**  oraz poczty elektronicznej [**przedszkolej2sycow@o2.pl**](mailto:przedszkolej2sycow@o2.pl)

Pełnomocnictwo powinno być przedłożone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub kopi poświadczonej notarialnie (art. 99 § 1 Kodeksu cywilnego).

Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w *Regulaminie korzystania z Platformy e-Zamówienia ( w zaktualizowanej instrukcji interaktywnej pn. Oferty, wnioski i prace konkursowe udostępnionej w Centrum Pomocy Platformy e-Zamówienia)*

Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówień publicznych lub konkursie(Dz.U.2020.2452).

Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

Zaliczki na poczet wykonania zamówienia:

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

Katalogi elektroniczne:

Zamawiający ~~wymaga~~ / nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320).

Do czynności podejmowanych przez zamawiającego, wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz do umów w sprawach zamówień publicznych stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U.2024.0.1061) jeżeli przepisy ustawy nie stanowi inaczej .

**4. Opis przedmiotu zamówienia– dla części 1-6**

4.1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Publicznego Przedszkola Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie, ul. Komorowska 2, 56-500 Syców z podziałem na 6 części/zadania

– CPV 15000000-8

4.2 Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na wybrane przez Wykonawcę zadanie czy zadania, gdzie część (zadanie) stanowi:

CZEŚĆ 1 – DOSTAWA ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH , PRZETWORÓW WARZYW I OWOCÓW ,JAJ KURZYCH

CZEŚĆ 2 – DOSTAWA MIĘSA, WĘDLIN , DROBIU I RYB

CZĘŚĆ 3 – DOSTAWA NABIAŁU

CZEŚĆ 4- DOSTAWA PIECZYWA

CZĘŚĆ 5 – DOSTAWA MROŻONEK

CZEŚĆ 6– DOSTAWA WODY ŹRÓDLANEJ Z DYSTRYBUTORAMI

4.3 Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika **CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze**

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone

CPV 03142500-3 Jaja

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

CPV 15112000-6 Drób

CPV 15131130-5 Wędliny

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

CPV 03310000-5 Ryby, skorupiaki produkty wodne

CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone

CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

CPV 15851000-8 Produkty mączne

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane

CPV 41100000-0 Woda naturalna

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Temat: DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW, JAJ KURZYCH, ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH, PRZETWORÓW**  **Wspólny Słownik Zamówień:**  CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze  CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa  CPV15800000-6,  CPV 15851000-8 Produkty mączne,  CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone,  CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane  CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone,  CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne,  CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne,  CPV 15600000-4 produkty przemiału ziarna, skrobi, i podobne produkty,  CPV 03142500-3 Jaja  **Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu** ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.  1. 1.Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od godz.6.30 do godz. 8.30 rano.  1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.  1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.  1.4.Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z obowiązującymi normami.  1.5. Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia :**   1. Botwina- kl.I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, 2. Brokuły - kl. I, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g), cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 3. Buraki - kl. I, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, w całości, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 4. Cebula- kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 5. Chrzan świeży - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, w całości, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 6. Cukinia zielona- kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości. 7. Czosnek polski - kl. I zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości 8. Dynia świeża - kl. I, zdrowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia. 9. Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl.I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 10. Goździki – kl.I , słodko-gorzki smak, korzenny aromat 11. Imbir korzeń (cały rok)- kl. I , świeży, zdrowy, czysty, nie przemarznięty bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki . 12. Kalafior - kl.I , główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści, świeży, bez oznak chorób, wolny od szkodników i uszkodzeń powstałych przez szkodniki 13. Kapusta biała - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 14. Kapusta biała młoda -kl.I, świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki 15. Kapusta czerwona - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 16. Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl.I (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji 17. Kapusta pekińska - kl.I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo 18. Koper zielony- kl.I, w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy 19. Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 20. Ogórek kiszony - kl.I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, 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 21. Ogórek małosolny- kl.I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, 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 22. Ogórek zielony - gruntowy - kl.I zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie , smaku i zapachu, w całości, bez oznak gnicia 23. Ogórek zielony szklarniowy- kl. I, świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nienadmarznięty 24. Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 25. Pieczarki świeże – kl. I zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 26. Pietruszka korzeniowa, luz - kl. I, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki 27. Pietruszka natka - kl. I, w pęczkach - świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia 28. Pomidor koktajlowy - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 29. Pomidor malinowy - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 30. Pomidor szklarniowy- kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 31. Por - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 32. Rabarbar - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 33. Rukola - kl.I, odmiana sałaty z drobnymi, podłużnymi liśćmi o ciemnozielonym kolorze, bez oznak pleśnienia i gnicia 34. Rzodkiew biała - kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak zepsucia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 35. Rzodkiewka - kl. I (w pęczkach ) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 36. Sałata lodowa - kl. I (pakowana każda główka oddzielnie), świeża krucha, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśnienia i gnicia 37. Sałata masłowa - kl.I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 38. Seler korzeniowy, luz -kl. I o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki 39. Szczaw świeży - kl.I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników 40. Szczypiorek świeży - kl. I- świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia 41. Szpinak świeży - kl.I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników 42. Zioła w doniczkach - kl.I świeże, zdrowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu dla danego zioła (bazylia, mięta, melisa, oregano, tymianek itp.) kl.I 43. Ziemniaki młode jadalne luz (od VI) kl.I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 , zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 44. Ziemniaki późne jadalne luz kl. I -spełniające wymagania normy PN-75/R-74450,zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm. 45. Ananas - kl.I, dojrzały, zdrowy, bez oznak pleśnienia i gnicia, luzem 46. Arbuz - kl.I – minimalna waga owocu 1,5 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, 47. Awokado - kl.I, dojrzałe, zdrowe, bez oznak pleśnienia i gnicia, luzem 48. Banany - kl. I, długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu , kolor żółty, świeże, zdrowe 49. Borówka amerykańska - kl.I Owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia 50. Brzoskwinia - kl.I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdej dostawie; 51. Cytryny - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. 52. Czereśnie – I kl. Owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia 53. Grejpfrut - barwa owocu od różowej do czerwonej, cienka skóra, smak słodko kwaśny 54. Gruszka polska - kl. I, odmiana Konferencja, klapsa i inne równoważne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. 55. Jabłka deserowe - kl.I , soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne 56. Kaki kl. I - dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku , bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte , pakowane w paletki 57. Kiwi - kl. I -o masie 80-90g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku , bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte , pakowane w paletki 58. Malina polska kl. I - owoce odszypułkowane, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia 59. Mandarynka kl.I – waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych. 60. Melon- kl.I, dojrzały, zdrowy, bez oznak pleśnienia i gnicia, luzem 61. Morele-kl.I, średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia 62. Nektarynki -kl.I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia 63. Pomarańcza - kl.I, sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych. 64. Śliwki (węgierki) klasa I – waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia 65. Śliwki renklody-kl.I, dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia 66. Truskawki polskie -kl.I – minimalna wielkość 18mm/1szt. O barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance; 67. Winogrona (białe i czerwone) kl. I – owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i zepsucia.   **Artykuły ogólnospożywcze;**   1. Barszcz biały naturalny bez konserwantów i barwników mający w składzie tylko mąkę pszenną, mąkę żytnią, płatki owsiane, czosnek 2. Barszcz czerwony koncentrat 300 ml – koncentracja buraków, nie mniej niż 59,2%, pasteryzowany, bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych kl. I, opakowanie szklana butelka 3. Baton / chrupiące owoce /-bez barwników i konserwantów, gdzie do wyprodukowania 100g produktu zużyto 250g świeżych owoców z wykorzystaniem techniki suszenia sublimacyjnego 4. Bazylia suszona - 100% Mocny aromat i smak, Bez konserwantów, bez siarki, niepasteryzowane 5. Biszkopty bezcukrowe - mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca - maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477 6. Budyń różne smaki, m.in.: wanilia, śmietanka, malinowy, czekolada, przygotowywany na skrobi: Kukurydziana, ziemniaczana 7. Chrupki kukurydziane -w 100% składają się z kaszki kukurydzianej, brak zawartości soli, 8. Chrupki kukurydziane kręcone -w 100% składają się z kaszki kukurydzianej, brak zawartości soli, 9. Chrupki kukurydziane o smaku bananowym - kasza kukurydziana 73%, nierafinowany cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, puree bananowe 3%, sól morska 10. Chrupki kukurydziane o smaku papryki- grys kukurydziany 83,6 %, olej słonecznikowy, glukoza, suszone przyprawy (cebula, papryka 1,3 %, czosnek) 11. Chrzan tarty naturalny - skład: świeże, pozbawione skórki tarte korzenie chrzanu, kwasek cytrynowy, sól; bez środków konserwujących; struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub biało kremowa, opakowanie szklane, KL.I 12. Ciasteczka wielkanocne/wielkanocne 200g – (zajączek, baranek, kurczaczek, bałwanek, Mikołaj ) ciasteczka w kształcie zwierzątka z polewa czekoladową, polewą czekoladową (15%) 13. Ciasteczka z galaretką/ marmoladą( słoneczka)- malutkie biszkopciki z galaretką owocową ( truskawkowa, pomarańczowa, malinowa) i polewą czekoladową (15%) 14. Ciastka bezglutenowe - Herbatniki bezglutenowe wyprodukowane na bazie mąki kukurydzianej i mąki ryżowej, bogatą w białko, błonnik, foliany, witaminę B6 i B1 oraz żelazo, cynk, magnez i karotenoidy o właściwościach przeciwutleniających. Dodatkowo zawierają także mąkę ryżową o niskim indeksie glikemicznym 15. Ciastka bezglutenowe z kremem waniliowym - krem waniliowy 28%, olej palmowy, skrobia ziemniaczana, błonnik roślinny, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy, mąka ryżowa, skrobia kukurydziana 16. Ciastka czekoladowe- smak korzenny z dodatkiem piernika z nadzieniem o smaku śliwkowym (29%), czekolada 23%,mąka żytnia 17. Ciastka kruche- Krucha mieszanka ciastek: z cukrem, mąka pszenna, masło, z marmolada wieloowocową, z nadzieniem morelowym ( typu: gwiazdki, ciasteczka morelowe, ślimaczki, pieguski itp.) 18. Ciastka zbożowe - z morelą, kakaowe lub z żurawiną, bez dodatku cukru są chrupiące, smaczne i mocno owocowe. Słodkie, choć to ciastka bez cukru dodanego, za to pełne suszonych owoców. pełne ziarno owsa – 26%,suszone owoce – 21% ,bez oleju palmowego, bez cukru dodanego, naturalne źródło tiaminy, manganu i fosforu, wysoka zawartość błonnika 19. Ciasto bezglutenowe cytrynowe- skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, preparat z cytryny 3%, mąka kukurydziana, skrobia ryżowa, 20. Ciecierzyca -, kl. I, suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 21. Cukier biały kryształ– skład: cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących, opakowanie jednostkowe torebki papierowe 22. Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony, bez środków konserwujących 23. Cukier trzcinowy - nierafinowany cukier otrzymywany z trzciny cukrowej, bez oddzielania melasy i kryształków. Jego barwa może wahać się od złotawej do ciemnobrązowej 24. Cukier waniliowy - składa się z cukru, waniliny i naturalnego aromatu waniliowego 25. Cukierki owocowe - soczyście owocowe galaretki z delikatnym półpłynnym nadzieniem z sokami owocowymi. Nie zawierają substancji konserwujących, barwników oraz sztucznych aromatów. Produkt nie zawierający orzeszki arachidowe. 26. Cynamon mielony-wysuszona kora drzewa cynamonowego. Charakteryzuje się lekko piekącym, słodkawo-korzennym smakiem oraz intensywnym zapachem. 27. Czekolada gorzka - o zawartości 92% kakao , nie wyrób czekoladopodobne 28. Czekolada mleczna - mleczna czekolada wyprodukowana w 100% z alpejskiego mleka, opakowanie czyste bez uszkodzeń 29. Czosnek granulowany - Skład: 100% czosnek granulowany 30. Czubryca zielona i czerwona – skład; kukurydza, cukier, cząber, marchew, papryka słodka, cebula, czosnek, tymianek, majeranek, papryka ostra, pasternak, naturalny barwnik- ekstrakt z papryki. 31. Delikat do mięs – papryka, cebula, natka pietruszki, mąka, rozmaryn, oregano, tymianek, majeranek, czosnek, pieprz, gałka muszkatołowa 32. Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in.: brzoskwiniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, ananasowy, (słoik) - kl. I., słodzony zagęszczonym sokiem jabłkowym ( słoik) 33. Fasola sucha biała kl I - suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś, w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 34. Filet z makreli w pomidorach – skład: filet z makreli 75 % w kawałkach, pomidor 14%, oliwa z oliwek 6%, woda, cebula, sól morska, przyprawy, bez środków konserwujących, puszka 35. Frużelina owocowa –różne smaki, m.in.: truskawkowy, wiśniowy, malina (puszka) - kl. I., 36. Galaretka owocowa - (różne smaki) truskawka, cytryna, wiśnia, brzoskwinia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 37. Gałka muszkatołowa mielona – intensywny aromat oraz ostry i delikatno-gorzkawy smak: kl.I suszona, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 38. Granolla owocowa - pełnoziarniste płatki owsiane 48,7 %, mąka: owsiana, jęczmienna, kukurydziana; cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, owoce liofilizowane 2,5 % w zmiennych proporcjach: wiśnia, truskawka, żurawina; grys kukurydziany, melasa trzcinowa 39. Groch łuskany - kl. I, suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 40. Groszek ptysiowy - drobny wypiek z ciasta parzonego, skład: masło, mąka pszenna, jajko ,woda 41. Herbata lipton ekspresowa 100szt. – herbata czarna aromatyzowana (92%) Każda torebka znajduje się w szczelnie zamkniętej kopercie. opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, typu Lipton 42. Herbata malinowa (44%) - produkt zawierający wyłącznie naturalne składniki. Cechy: bogaty, naturalny smak i aromat, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 43. Herbata owoce leśne - produkt zawierający wyłącznie naturalne składniki. Cechy: bogaty, naturalny smak i aromat, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 44. Herbata owocowa - produkt zawierający wyłącznie naturalne składniki. Cechy: bogaty, naturalny smak i aromat, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 45. Herbata z hibiskusa - produkt zawierający wyłącznie naturalne składniki. Cechy: bogaty, naturalny smak i aromat, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 46. Herbata ziołowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, koperek, lipa, herbata zielona (63%), produkt zawierający wyłącznie naturalne składniki. 47. Herbata żurawinowa - produkt zawierający wyłącznie naturalne składniki. Cechy: bogaty, naturalny smak i aromat, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 48. Herbatniki- Bio herbatniki prostokątne. Ekologiczne i nie mają żadnych dodatków chemicznych. 49. Hummus – (słoik) hummus z suszonymi pomidorami posiada następujące składowe: ciecierzyca gotowana 27%, woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 12%, suszone pomidory 2%, błonnik roślinny (bambusowy, grochowy), sól morska, cukier trzcinowy, koncentrat soku z cytryny, przyprawy, aromaty naturalne, kurkuma. Ten produkt nie zawiera żadnych chemicznych dodatków. 50. Jajeczka czekoladowe wielkanocne (siatka) Czekolada mleczna 50%, składniki mleka: 28%, kakao: 18,8%, nadzienie jajeczka czekolada owocowa z pralinami 51. Jogurt bez laktozy - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita 52. Kakao naturalne — ( o obniżonej zawartości tłuszczu 10-12%)skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 53. Kasza bulgur- Składniki: z pszenicy, jest produkowana z pszenicy durum. Wyróżnia ją wysoka zawartość błonnika. Po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 54. Kasza gryczana prażona – skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników 55. Kasza jęczmienna bezglutenowa - kasza jaglana ekologiczna, , po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników 56. Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 57. Kasza kukurydziana - z oczyszczonych i rozdrobnionych ziaren kukurydzy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 58. Kasza manna (grysik) 100% – skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników 59. Kaszka bezmleczna – kaszka ryżowa o smaku: brzoskwinia, jabłko-śliwka, bananowa, malina itp.) zboża pełnoziarniste 69 % , Nie zawiera białek mleka krowiego ani laktozy 60. Kawa zbożowa – skład: zboża 72%(jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy, bez środków konserwujących , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 61. Ketchup – przecier pomidorowy 62%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 62. Kisiel - różne smaki, m.in.: truskawkowy, wiśniowy, malinowy, cytrynowy, brzoskwinia przygotowywany na bazie wywaru owocowego i zagęszczony mąką ziemniaczaną 63. Kleik ryżowy - produkt otrzymany z białego ryżu, sypki, wolny od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników , kl.I 64. Kolendra - świeże liście kolendry, aromat dojrzałych owoców, korzenny z pieprzowo-balsamiczną nutą, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 65. Koncentrat 100% owoców- ( różne smaki m. in. jabłkowy, pomarańczowy, lemoniada, rabarbar- cytryna itp.) opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 66. Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, produkt bezglutenowy w puszce, czyste , kl.I 67. Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki , m.in.: malinowy, truskawkowy , brzoskwiniowy i inne (słoik) 68. Kukurydza konserwowa - puszka, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych kl. I 69. Kurkuma - skład: kurkuma 100% gluten, jaja, soję, mleko (łącznie z laktozą), seler, gorczycę i sezam, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 70. Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 71. Lizaki - laska świętego Mikołaja (12g)– w kolorze biało-czerwonym oraz biało- zielonym, Każda sztuka osobno zawinięta w folii 100 szt w opakowaniu 72. Lizaki – (12g) serduszka czerwone małe, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 73. Lubczyk – skład: suszone liście lubczyku 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 74. Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących; aromatyczny, gorzki smak 75. Majonez – składa się z oleju rzepakowego, musztardy (składa się z wody, octu, gorczycy, cukru, soli i przypraw), wody i żółtek jaj kurzych, bez syntetycznych przeciwutleniaczy i konserwantów. 76. Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina 100%),może zawierać jaja woda - różne formy, m.in. Nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka łazanki , makaron jest sprężysty i nie skleja się podczas gotowania, nie zawierający orzechów, opakowanie słoik 77. Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum ( semolina 100%), woda - różne formy, m.in. Świderki, kokardki, spaghetti i inne , makaron jest sprężysty i nie skleja się podczas gotowania, nie zawierający orzechów 78. Makaron bezglutenowy – skład: mąka kukurydziana, mąka ryżowa, makaron jest sprężysty i nie skleja się podczas gotowania, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawierający orzechów 79. Makaron lazania - składniki: Mąka PSZENNA semolina (100%) durum, makaron jest sprężysty i nie skleja się podczas gotowania, nie zawierający orzechów 80. Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawierający orzechów 81. Margaryna- Roślinny tłuszcz do smażenia – Składniki: oleje roślinne (99%) (słonecznikowy, całkowicie utwardzony rzepakowy), sól 0,7%, emulgator: lecytyny słonecznikowe, naturalny aromat, barwnik: karoteny. O smaku i właściwościach sklarowanego masła. Nie rozpryskuje się, ani nie zawiera cholesterolu. Opakowanie - butelka. Bez laktozy. Bez glutenu. 82. Masło bez laktozy – nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, 83. Mąka kukurydziana – bez zawartości glutenu, Składniki: 100% mąka kukurydziana, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl.I 84. Mąka orkiszowa- mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. 85. Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl.I 86. Mąka ryżowa - bez zawartości glutenu, Składniki: 100% mąka ryżowa, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl.I 87. Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, kl.I 88. Miód 100% nektarowy wielokwiatowy. naturalny bez barwników i domieszek, płynny, prawie bezbarwny, jasnożółty, bursztynowe, brązowe, czerwonobrązowe aż do barwy ciemnobrązowej. O czystym smaku i zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju nektaru. Dostarczany w opakowaniu szklanym – słoik. Miód nie może być mieszaniną różnych miodów. 89. Mix ziół suszonych – ( kolendra, gorczyca, cebula, papryka, pieprz tymianek, majeranek , ziele angielskie, kminek, lubczyk, czosnek, marchew) opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 90. Mleko - 3,2% tłuszczu w kartoniku, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 91. Mleko owsiane- wytwarzany z łuskanych ziaren owsa. Wzbogacamy go witaminami: B6, B12, D i E, naturalnie bez laktozy, robimy go prosto z owsa, nie z koncentratów, 92. Mleko sojowe - roślinna esencja wysokiej jakości ziaren soi, będący mieszanką białek, węglowodanów i tłuszczów 93. Morele suszone 100% - naturalnie suszone, bez dwutlenku siarki, bez pestek, bez dodatku cukru 94. Mus owocowy – ( różne smaki) 100% owoców przecieranych, bez dodatku cukru , zawierające naturalnie występujące cukry, z rolnictwa ekologicznego 95. Mus owocowy bez zawartości jabłka - 100% owoców przecieranych, bez dodatku cukru , zawierające naturalnie występujące cukry, z rolnictwa ekologicznego 96. Musztarda – skład: gorczycy octu jabłkowego, woda olej, miód , sól. pieprz. 97. Olej rzepakowy - 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 98. Olej słonecznikowy - Rafinowany olej słonecznikowy 100%, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 99. Oliwa z oliwek Extra Virgin — naturalna oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, o łagodnym smaku, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. 100. Oregano, mielone - 100% suszonych liści, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych kl.I 101. Orzechy laskowe łuskane - skład: orzechy laskowe 100% , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 102. Orzechy nerkowca - skład: orzechy nerkowca 100%, miękkie, delikatne, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 103. Orzechy włoskie łuskane - skład: orzechy włoskie 100% , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 104. Owoce liofilizowane- Skład: 100% liofilizowany Mix owoców, , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 105. Paluszki chlebowe - skład: mąka pszenna, oliwa z oliwek 8%, drożdże piwne, mączka słodowa, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 106. Paluszki z sezamem - skład: pełnoziarnista mąka pszenna, drożdże, olej rzepakowy, woda, dodatek sezamu, bez dodatku orzeszków arachidowych, 107. Papryka słodka, -mielona 100% papryki , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 108. Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości 109. Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości 110. Pieprz czarny, mielony 100% opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 111. Pieprz ziołowy, mielony 100% opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 112. Płatki kukurydziane — skład: grys kukurydziany (98,6%), kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących , typu corn flakes lub inne równoważne , 113. Płatki kukurydziane bezglutenowe - Produkt bez pszenicy, bez laktozy, wegański, składniki: kukurydza, cukier, sól, emulgator: lecytyna słonecznikowa, witaminy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 114. Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości 115. Podpłomyki bez cukru – opakowanie minimum 140g, wypiekane bez drożdży, nie zawierają środków konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 116. Pomidor w puszce — skład: pomidory krojone bez skórki, sól, kwas cytrynowy regulator kwasowości, bez środków konserwujących, puszka, kl. I 117. Powidła śliwkowe - kl.I. Przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji, bez zagęstników i słodzików 118. Precle bezglutenowe – składniki: Skrobia kukurydziana, olej palmowy, skrobia ziemniaczana, sól morska, Produkt bez laktozy. , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 119. Proszek do pieczenia – mąka pszenna, bez cukru i bez laktozy, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości 120. Curry skład: kurkuma, kolendra, czosnek, kmin rzymski, gałka muszkatołowa goździki, papryka słodka, kozieradka, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 121. Przyprawa do kurczaka - Sól, papryka słodka - 14%, gorczyca biała, czosnek - 5,8%,kolendra, kurkuma, kozieradka - 2,4%, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muszkatołowa Składniki: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek (5%),cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki 122. Przyprawa do piernika – skład: cynamon , goździki, imbir, kardamon, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, anyż ,kolendra 123. Przyprawa do ryb – skład: cebula, natka pietruszki, koper, sól, czosnek mielony, tymianek, seler, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 124. Przyprawa kuchcik warzywny – suszone warzywa ( marchew, pasternak , cebula, por, pietruszka, lubczyk, kurkuma) , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 125. Ratatouille- (puszka) skład: cukinia 49%, Papryka (14%), Cebula (12%), Bakłażan 7%, Koncentrat pomidorowy (6%), Olej słonecznikowy, Sól, Bazylia, Pieprz biały, Czosnek, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 126. Rodzynki sułtańskie - suszone owoce zielonych winogron, powinny być sprężyste, miękkie i błyszczące , olej bawełniany i/lub słonecznikowy 127. Rozmaryn – 100% suszone liście rozmarynu, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości 128. Ryż basmati bezglutenowy -- powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki ,bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości 129. Ryż biały długoziarnisty (100%) - preparowany termicznie (parboiled) ryż powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, ziarna nie kleją się nawet przy wielokrotnym ogrzewaniu po ugotowaniu sypki ,bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości a także bez konserwantów ,bez dodatku barwników, Bez dodatku glutaminianu sodu 130. Ryż brązowy - na¬tu¬ral¬ny brą¬zo¬wy pełnoziarnisty, powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, ziarna nie kleją się nawet przy wielokrotnym ogrzewaniu po ugotowaniu sypki ,bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości a także bez konserwantów ,bez dodatku barwników, Bez dodatku glutaminianu sodu 131. Ser kozi - Pasteryzowane kozie mleko i śmietanka, Sól, Bakterie kwasu mlekowego, Podpuszczka 132. Słomka ptysiowa – skład: soja, olej rzepakowy, mąka pszenna, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 133. Smalczyk z fasoli z jabłka i cebuli - Składniki: Fasola gotowana 45 %, cebula 38 %, olej rzepakowy, jabłko suszone 1,6 % (jabłko, przeciwutleniacz: kwas cytrynowy), przyprawy, sól morska, opakowanie szklane, 134. Soczek owocowy – 100% owoców – różne smaki 135. Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwona barwę, ziarna twarde bez przebarwień 136. Soda oczyszczona - opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 137. Sól morska - opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 138. Sól o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)- drobnoziarnista jodowana zawiera 25% mniej sodu niż tradycyjny surowiec 139. Suszone jabłka – 100% naturalne Polskie jabłka, bez konserwantów i barwników, bez cukru, bez polepszaczy smaku i zapachu, 140. Śliwka suszona – 99,7% suszonej śliwki ,bez dwutlenku siarki, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości a także bez konserwantów ,bez dodatku barwników, Bez dodatku glutaminianu sodu 141. Tłuszcz w sprayu 3,7L - Rafinowany olej słonecznikowy 100%, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 142. Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących 143. Wafle bez cukru – wypiekany bez drożdży, nie zawiera środków konserwujących, sztucznych barwników i aromatów 144. Wafle ryżowe jabłkowe/jagodowe/ malinowe – 100% ekologicznego ryżu, wolny od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników , bez dodatku cukru, produkt bezglutenowy, bez dodatku aromatów i orzechów 145. Wafle ryżowe naturalne mleczne - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu 146. Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy 94,4%, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu 147. Wafle tortowe kwadratowe - bez dodatków cukrów, mąka pszenna\* 95 %, chrupkie i kruche, delikatny smak, świeżość i złocisty kolor, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, 148. Wafle zbożowo-ryżowe- skład: mąka pszenna 97%, mąka ryżowa, olej rzepakowy 1,5%, sól morska 0,5%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, 149. Woda mineralna gazowana -naturalna woda mineralna, woda średniozmineralizowana, niskosodowa 150. Woda mineralna niegazowana - naturalna woda mineralna, woda średniozmineralizowana, niskosodowa 151. Woda mineralna niegazowana z dziubkiem- naturalna woda mineralna, woda średniozmineralizowana, niskosodowa 152. Wyrób czekoladowy ( figurka bałwanek, pingwinek, skrzat) ¬- Figurka pokryta mleczną (45%)czekoladą z warstwą białą nadzienia wewnątrz (55%) mleko: 32%, kakao: 14,5%,opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawierza orzechów 153. Wyrób czekoladowy ( Jajka tuba z niespodzianką) - skład: Czekolada MLECZNA 47% , składniki mleka: 32% - Składniki kakao: 15%, tłuszcz kakaowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawiera orzechów 154. Wyrób czekoladowy ( Mikołaj) - Figurka pokryta mleczną czekoladą z warstwą białą nadzienia wewnątrz (55%) ,kakao (14,5%), mleko (32%) , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawierza orzechów 155. Wyrób czekoladowy ( mikołajek)- figurka o smaku karmelowym w czekoladzie, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 156. Wyrób czekoladowy ( produkt z grafiką symboli świąt - kurczaczek, zajączek, baranek)- figurka o smaku karmelowym w czekoladzie, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 157. Wyrób czekoladowy ( zajączek) - Figurka pokryta mleczną czekoladą z warstwą białą nadzienia wewnątrz (55%) ,kakao (14,5%), mleko (32%) , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawierza orzechów 158. Wyrób czekoladowy (batoniki) - mleczne batoniki pokryte pyszną czekoladą mleczną. skład: Czekolada MLECZNA 40 mleko: 33% - kakao: 13%., opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, nie zawierza orzechów 159. Wyrób czekoladowy (jajeczka, bombki) - z czekolady mlecznej (40%) z nadzieniem o smakach: waniliowym, pomarańczowym, czekoladowym, truskawkowym, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 160. Wyrób czekoladowy (Kalendarz adwentowy Bożonarodzeniowy) - Czekolada mleczna z mleka alpejskiego, zawiera 24 sztuki nadziewanych czekoladek, Masa kakaowa minimum 30 %, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 161. Wyrób czekoladowy 100g (kształt choinek) mleczna czekolada wyprodukowana w 100% z alpejskiego mleka, opakowanie czyste bez uszkodzeń 162. Wyrób czekoladowy – (125g) chrupiące orzechy laskowe w karmelu z kremem orzechowym i małym dodatkiem smacznej czekolady skład: czekolada mleczna, orzech laskowy( 10%), karmel ( 41%), opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 163. Ziarna sezamu, lnu - biały, 100% łuskany sezam, , bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników 164. Ziele angielskie - skład: suszone liście w całości 100% , opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 165. Zioła prowansalskie— skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. 166. Żurawina suszona- skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 167. Żurek naturalny bez konserwantów i barwników mający w składzie tylko mąkę pszenną, mąkę żytnią, płatki owsiane, czosnek (skład: mąka żytnia, drożdże, kwas chlebowy, konsystencja półgesty, opakowanie jednostkowe słoik min 320mllub butelka szklana 168. Jaja kurze - zgodne z klasą A, kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73g), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane.   **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.1 do SWZ**  **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 1: DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW, JAJ KURZYCH, ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH, PRZETWORÓW**  Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP:  **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych**. |
| **2 .** | **Temat: DOSTAWA MIĘSA, WĘDLIN I DROBIU, RYB**  **Wspólny Słownik Zamówień:**  CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne  CPV 15112000-6 Drób  CPV 15131130-5 Wędliny  CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone  CPV 03310000-5 ryby, skorupiaki i produkty wodne  **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.  1.1. Przewidywana częstotliwość dostaw : od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.30 do godz. 8.00 rano.  1.2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych , tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.  1.3Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych .  1.4.Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.  1.5 Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta.  Mięso dostarczane musi posiadać DOKUMENT IDENTYFIKACJI HANDLOWEJ!!!  **2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**  1.Boczek łuskany, świeży lub wędzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I  2.Filet z piersi indyka drób -(mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry,bez chrząstek, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat.I  3.Filet z piersi kurczaka drób -(mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, bez chrząstek kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I  4.Kabanosy drobiowe - Kiełbasa drobiowa, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona( min zawartości mięsa drobiowego 87%) bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I (równe pętka)  5.Kabanosy wieprzowe - Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona, suszona( min zawartości mięsa drobiowego 87%) bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I ( równe pętka)  6.Karczek bez kości Wieprzowina - bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)- tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I  7.Kiełbasa krakowska sucha drobiowa,(wędlina) z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I  8.Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (wędlina), z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, KL.I  9.Kiełbasa krucha ( min zawartości mięsa wieprzowego 87%) bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I ( równe pętka)  10.Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I  11.Kiełbaski kruche grillowe (mięso nie mniej niż 85%) pętka o długości nie dłuższej niż 11cm, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I  12.Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, gat. I  13.Łopatka bez kości Wieprzowina - bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I  14.Pałka z kurczaka drób - (mięso świeże, nie mrożone) podobnej wielkości, oczyszczona, umyta, skóra bez przebarwień, gat. I  15.Parówka drobiowa - (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól , kl. I  16.Parówka drobiowa bezglutenowa i bez mleka - co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, kl. I  17.Parówka z szynki (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól , kl. I  18.Pasztet drobiowy – z indyka pieczony bez konserwantów i soi , smaku i substancji zagęszczających, kl. I  19.Pasztet z królika - Pasztet z królika to 100% natury.  20.Pasztet wieprzowy- bez wzmacniaczy, konserwantów i soi, smaku i substancji zagęszczających, kl. I  21.Schab bez kości - (mięso świeże, nie mrożone)- tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I  22.Udko z kurczaka drób - (mięso świeże, nie mrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I  23.Wędlina drobiowa (polędwica z kurczaka, kurczak gotowany, filet z kurczaka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu  24.Wędlina z indyka (polędwica z indyka, indyk gotowany, filet z indyka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu  25.Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,  26 .Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2% glazury, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej /nie czarniak, nie plamiak/, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, kl. I  27.Miruna - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej  28.Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej  **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    **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.2 do SWZ**  **PN**. **ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 2: DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO, DROBIOWEGO I WĘDLIN ORAZ RYBY**  Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:  **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych**. |
| **3** | **Temat:** **DOSTAWA** **NABIAŁU**  **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie**  **Opis**: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.  1.1.Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od 6.30 do godz. 7.00 .  1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.  1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.  1. 4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami.  **2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**  1.Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita  2.Kefir- skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych. Produkt w pełni naturalny, powstający na bazie ekologicznych, najwyższej jakości składników.  3.Masło tradycyjne ekstra – nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna,  4.Maślanka- mleko, maślanka z produkcji masła, białka mleka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej  5.Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 2% tłuszczu bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów  6.Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie  7.Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym , pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, różne gatunki np.: gouda, salami, edamski, edam rycki lub inne równoważne, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg  8.Serek naturalny/homogenizowany –opakowanie – wiaderko, bez dodatku żelatyny wieprzowej, konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.  9.Śmietana 12%- do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.  10.Śmietana 18% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, homogenizowana, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.  11.Śmietana 30%UHT – do zup i sosów skład: śmietana, karagen, smak lekko słodki, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego  12. Tort Twarogowy kl. I , nie zawiera konserwantów, aromatów i stabilizatorów, jw 100%produkt naturalny otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.3  PN**. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 3: DOSTAWA NABIAŁU**  Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:  **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych**. |
| **4.** | **Temat:** **DOSTAWA PIECZYWA**  **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**  **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach  1.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek – piątek, od 6.30 do godz. 7.00 rano.  1.2 Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym.  1.3 Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.  1.4 .Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco  **2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**  1.Babeczki (Muffinka) - skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, mleko , bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych  2.Babeczki wielkanocne - skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, mleko , bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych  3.Babka piaskowa - skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, , mleko , bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych  4.Bułeczki koktajlowe - z mąki pszennej z dodatkiem ziaren słonecznika, soi, żyta, pszenicy, owsa, jęczmienia, nasion sezamu i siemienia lnianego.  5.Bułka do zapiekanek 20cm skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne  surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony  6.Bułka kanapkowa - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony  7.Bułka tarta -powstała ze świeżego wypieku skład: mąka pszenna, sól, drożdże  8.Chałka pszenna(krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna woda, cukier, drożdże, tłuszcz, susz jajeczny, sól i inne składniki określone recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, pakowana w folię i oznakowana  etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy - czysty, nieuszkodzony  9.Chleb 7 zbóż (krojony) - skład surowcowy mąka żytnia, mąka pszenna, woda, drożdże, sól, soja i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  10.Chleb bezglutenowy - skład surowcowy: mąka żytnia mąka pszenna, woda, drożdże, sól bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  11.Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna i żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, wody i innych składników określonych recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  12.Chleb pszenny - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony  13.Chleb żytni (krojony)- skład surowcowy: zakwas żytni (mąka żytnia 40,5%, woda), mąka żytnia 14,8%, woda, mąka pszenna 6,2%, maślanka 6,2%, sól, błonnik ziemniaczany, słód żytni, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  14.Chleb słonecznikowy (krojony) - skład surowcowy : mąka żytnia, mąka pszenna, woda, sól, słonecznik obłuszczony, drożdże i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  15.Chleb tostowy krojony – mąka pszenna, woda, drożdże , sól, i innych składników określonych recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony  16.Chlebek pszenny wielkanocny -50 g- skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól,  woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony  17.Drożdże – opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.  18.Drożdżówka z owocami waga 100g - skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, drożdże , mleko ,owoce: jabłko, rabarbar, śliwka, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty , nieuszkodzony  19.Pączki z nadzieniem- skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, drożdże , mleko, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty , nieuszkodzony  20.Pączki (kulki) serowe- : ser biały, mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, drożdże , mleko, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty , nieuszkodzony  21.Placek drożdżowy - skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna, woda, drożdże , mleko , bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych  22.Rogal Marciński - biały mak, cukier, okruchy, masa jajowa, tłuszcz, rodzynki, orzechy, owoce w syropie lub kandyzowane, aromat migdałowy  23.Rogal maślany - skład surowcowy: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, jaja tłuszcz, sól, aromat waniliowy , opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty , nieuszkodzony  24.Tort - zdobione ciasto deserowe, najczęściej biszkoptowe, przekładane masą, bez skład surowcowy: mąka pszenna, cukier , jaja ,margaryna 70%, woda, mleko , bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.4 do SWZ**  **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 4: DOSTAWA PIECZYWA**  Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:  **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych**. |
| **5.** | **Temat:** **DOSTAWA MROŻONEK**  **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone**  **CPV 15300000-1**  **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.  1.1Dostawa różnych produktów spożywczych, odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego od poniedziałku do piątku w godzinach od 08.00 do13.:00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego Publicznego Przedszkola Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie, ul. Komorowska 2 , 56-500 Syców.  1.2Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym.  1.3Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.  1.4 Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.  1.5 Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.  **2.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**  1.Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl.I  2.Fasola szparagowa — zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona, kl.I  3.Groszek zielony — groszek I kat., kolor zielony, jednolity odmianowo, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl.I  4.Jagoda - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona  5.Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony , kl.I  6.Maliny - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie,  nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie , głęboko mrożone  7.Marchewka z groszkiem - barwa typowa dla groszku zielonego i marchewki, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I  8.Mieszanka kompotowa bez pestki- mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I  9.Mieszanka warzyw – brokułowa barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I  10.Mieszanka warzywna 7 składnikowa -(marchew , pietruszka seler, kalafior , brokuł, fasolka szparagowa , groszek zielony brukselka )barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I  11.Mini marchewki – barwa typowa dla marchewki, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I  12.Truskawki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona  13.Wiśnia - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona  14.Włoszczyzna krojona w paski - Skład: marchew, pietruszka, seler, por- sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr** **2.5 do SWZ**  **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 5 :DOSTAWA MROŻONEK**  Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:  **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych**. |
| **6.** | **Temat: WODA ŹRÓDLANA Z DYSTRYBUTORAMI**  **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 41100000-0 Woda naturalna**  **Opis :** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach Woda mineralna niegazowana w zestawie z dystrybutorem wolnostojącym z dozownikiem kubków – dystrybutory dzierżawione przez czas trwania zamówienia  1.1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku od 8.00 do godz.13.00.  1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.  1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.  1.4.Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.  **2.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**  1. Woda mineralna niegazowana w zestawie z dystrybutorem wolnostojącym z dozownikiem kubków – dystrybutory dzierżawione przez czas trwania zamówienia  2. Woda mineralna niegazowana w zestawie z pompką– pompki dzierżawione przez czas trwania zamówienia  3. Woda mineralna niegazowana – butla wymienna do dystrybutora  Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.6 do SWZ**  **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 6: DOSTAWA WODY ŹRÓDLANEJ Z DYSTRYBUTORAMI**  Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:  Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. |

|  |
| --- |
| **Wymagania do wszystkich części:**  1) Zamawiający wymaga, aby:  a) żywność będąca przedmiotem zamówienia odpowiadała warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi normami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP/GHP,GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005,  b) wykonawca udzielił zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczanej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach,  c) artykuły rolno-spożywcze były składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej,  d) dostarczana żywność była oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności umożliwiającym identyfikacje artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej,  e) wykonawca zobowiązał się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo - jakościowej odbieranej żywności.  2) W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność niespełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, max do 2 godziny od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.  3) Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godzinach:  **zadanie nr 1 zamówienia : od poniedziałku do piątku , od 6.30 do godz. 8.30**  **zadanie nr 2 zamówienia :** **od poniedziałku do piątku , od godz. 6.30 do godz.8.30**  **zadanie nr 3 zamówienia : od poniedziałku do piątku , od godz. 6.30 do godz. 7.00**  **zadanie nr 4 zamówienia : od poniedziałku do piątku , od 6.30 do godz. 7.00**  **zadanie nr 5 zamówienia: od poniedziałku do piątku , od godz. 6.30 do godz. 13.00**  **zadanie nr 6 zamówienia: od poniedziałku do piątku , od 8.00 do godz. 13.00**  następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego Publicznego Przedszkola Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie, ul. Komorowska 2 , 56-500 Syców.  4) Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.  5) Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, mailem lub osobiście. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.  6) Realizacja dostaw musi być w cenach zgodnych z ofertą Wykonawcy. Ceny jednostkowe określone w formularzu asortymentowo - cenowym nie mogą ulec zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy. Wykonawca może obniżyć ceny w każdym czasie. Niekorzystna zmiana cen przez Wykonawcę może stanowić podstawę do odstąpienia Zamawiającego od dalszej realizacji umowy.  7) Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym odpowiednim dla części zamówienia  8) Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa Żywnościowego.  9**) Podane w opisie przedmiotu ilości zamówienia stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w terminie od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2026 r. Z tytułu niezrealizowania ilości przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia wobec Zamawiającego. Zamawiający, może dokonać zmiany ilościowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego np. z powodu niskiej frekwencji dzieci oraz nieprzewidzianych zdarzeń losowych (strajk pracowników, pandemia) Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.**  10) W przypadku niezgodności ilościowej lub złej jakości dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości lub wymiany towaru na towar dobrej jakości w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu przez niego zaplanowanym.  11) Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu zamówionego towaru u innego dostawcy w przypadku nie wypełnienia obowiązku określonego w pkt. 10, odmowy dostawy lub nieterminowej dostawy. Zamawiający obciąży Wykonawcę poniesionymi kosztami oraz ewentualnymi kosztami transportu dostawy. Na powyższą okoliczność zostanie sporządzony protokół reklamacji i przekazany wykonawcy.  12) Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.  13) Zamawiający informuje, że podane ilości są wartościami max. które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb a gwarantowana ilość artykułów to **30%** artykułów wymienionych w załączniku nr 2.1 do 2.6 do SWZ Arkusz kalkulacyjny. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem.  14) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w okresie przerwy wakacyjnej od 01 sierpnia do 31 sierpnia 2025r., /lub w przypadku zamknięcia przedszkola z powodu np. pandemii COVID- 19 lub innych okoliczności.  15) Wymagany maksymalny czas reakcji na reklamacje to 2 godz. ( Wykonawca winien odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad) |

4.4 Części nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.

4.5 Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej lub wszystkich części/ zadań zamówienia.

* 1. Miejsce realizacji:

|  |
| --- |
| **Publiczne Przedszkole Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie, ul. Komorowska 2, 56-500 Syców**  **– dla zadania częściowego: 1, 2, 3, 4, 5, 6.** |

**5. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 USTAWY PZP – dla części 1-6**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy PZP.

**6. Termin wykonania zamówienia ( Dotyczy wszystkich częśći)**

Zamówienie musi być realizowane w terminie:

|  |
| --- |
| **od daty podpisania umowy ale nie dłużej niż do 31.12.2025r.** – dla wszystkich części . |

**7. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu- dotyczy WSZYSTKICH części**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SWZ.

Zamawiający, na podstawie art. 112 ustawy PZP określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Warunki udziału w postępowaniu** |
| 1 | **Sytuacja ekonomiczna lub finansowa**  O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie |
| 2 | **Zdolność techniczna lub zawodowa**  O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie |
| 3 | **Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym**  O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie |
| 4 | **Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**  O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie |

**8. Podstawy wykluczenia wykonawcy Z POSTĘPOWANIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI )**

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ustawy PZP.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych także w art. 109 ust. 1 pkt 4 PZP, tj. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

3. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 111 ustawy PZP.

4. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) w art. 108 ust. 1 p.z.p.;

2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4 p.z.p., tj.:

a) w stosunku, do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

3) w 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 (Dz. U. poz. 835).

5. Wykluczenie Wykonawcy (pkt 1) i 2)) następuje w okresach zgodnie z art. 111 Pzp. Wykluczenie z pkt 3) następuje na okres trwania okoliczności w nim wskazanym.

6. W okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:

1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;

2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania lub zamawiającym;

3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,

b) zreorganizował personel,

c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,

d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,

e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań

za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.

7. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, a jeżeli uzna, że nie są wystarczające, wyklucza Wykonawcę.

8. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania

o udzielenie zamówienia.

**9. informacja o podmiotowych środkach dowodowych**

1.Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Wymagany dokument** |
| 1 | **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załączniki nr 3 do SWZ)**  Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy stanowiące potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia  Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ww. pkt stanowią dowód potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu, odpowiednio na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.  Oświadczenia składane są w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. |
| 2 | W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (m.in. konsorcjum, spółka cywilna) oświadczenie, o którym mowa w pkt 1 powyżej, składa odrębnie i podpisuje każdy spośród wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. **(załączniki nr 3 do SWZ)** |
| 3 | Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt 1 powyżej **(załącznik nr 3 do SWZ),** także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. **(załączniki nr 3a do SWZ**- jeżeli dotyczy) |
| 4 | Zamawiający nie żąda, aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, niebędącymi podmiotami, na których zasoby powołuje się Wykonawca, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszczał informacje o podwykonawcach w druku oferty. |
| 5 | Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby (**załącznik nr 4 do SWZ**), lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:  - zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;  - sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia |
| 6. | **Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zgodne z art. 117 ust. 4 ustawy PZP ( zawarte w załączniku nr 1 do SWZ- odpowiednio do każdego zadania )**– jeżeli dotyczy  W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają dostawy, do realizacji których te zdolności są wymagane.  Oświadczenie przekazuje się (na formularzu oferty) w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. |
| 7 | **Inne dokumenty składane przez wykonawcę wraz z ofertą:**   1. **Formularz ofertowy** w wersji elektronicznej (załączniki nr 1 do SWZ) 2. **Arkusz Kalkulacyjny** (załączniki nr 2.1 do 2.6 SWZ) - odpowiednio na część na którą Wykonawca złoży ofertę.   Formularze muszą być złożone przez wykonawcę w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.   1. **Pełnomocnictwo** (jeżeli dotyczy)   Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.  W przypadku gdy pełnomocnictwo zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym,podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym przez mocodawcę lub notariusza.  **Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa**  Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów [ustawy](https://sip.lex.pl/#/document/16795259?cm=DOCUMENT) z dnia 16 kwietnia 1993 r. (Dz.U.2024.1320) o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy PZP.  W celu utrzymania w poufności tych informacji, Wykonawca przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.  Dokument musi być złożony przez wykonawcę w postaci elektronicznej i opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. |

2. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty **wezwie Wykonawcę**, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:

odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z CEDIG w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, jeżeli Wykonawca nie wskazał w oświadczeniu o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

3. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

1)może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

2)podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.

3 Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

4.Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

5. Jeżeli zajdą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

6. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

7.Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia Wykonawca składa, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

8.Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa powyżej w ust 2 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 2 lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1,2 i 4, art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy, wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

**10. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH podmiotów trzecich**

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

Wykonawca, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów trzecich, na zasadach określonych w art. 118–123 ustawy PZP.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, zobowiązany jest:

złożyć wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia **(załącznik nr 4 do SWZ)** lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:

1. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
2. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
3. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Złożyć wraz z ofertą ”Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków”, podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby. **(załącznik nr 3a do SWZ)**

Przedstawić na żądanie Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, określone w pkt 9 ppkt 2 SWZ, dotyczące tych podmiotów, na potwierdzenie, że nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia z postępowania.

1. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 PZP, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia przedstawia dokumenty tego podmiotu wskazane w ww. pkt 9 ppkt 2 SWZ- na wezwanie Zamawiającego.

Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy w pkt. 8 niniejszej SWZ.

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zajdą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych środków;

2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

W zakresie nieregulowanym ustawą p.z.p. lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. W sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

**11. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom**

Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.

Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, Podwykonawców zaangażowanych w realizację zamówienia, jeżeli są już znani.

Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

**12. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia ( DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty i powinno ono zawierać w szczególności wskazanie:

1. postępowania o udzielenie zamówienie publicznego, którego dotyczy;
2. wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia;
3. ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument ”Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału”, o którym mowa w pkt. 9 pkt 1 ppkt 2 (tabela) SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. **(załącznik nr 3 do SWZ) i jeżeli dotyczy złożenie oświadczenia w formularzu oferty z art. 117 ust 4 PZP.**

**13. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami ( DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

1.Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie p.z.p., odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).

2.Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1p.z.p., podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach np. : rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt

3. W przedmiotowym postępowaniu przekazywanie sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji odbywa się pod rygorem nieważności, w formie lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym elektronicznej :

* 1. Elektronicznie na adres e-mail: [przedszkolej2sycow@o2.pl](mailto:przedszkolej2sycow@o2.pl) lub
  2. ePUAP: **/PP2Sycow/SkrytkaESP**
  3. portal e- Zamówienia - <https://ezamowienia.gov.pl/>
  4. e doręczenia **AE: PL-89589-19160-SDUBD-28**

4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub informacje, które wpłyną do Zamawiającego, uważa się za dokumenty złożone w terminie, jeśli ich czytelna treść dotrze do Zamawiającego przed upływem tego terminu. .

5. **Przy wypełnianiu formularzy w**<https://ezamowienia.gov.pl/> / **ePUAPie zaznaczenie „PODPISZ I WYŚLIJ” i podpisanie profilem zaufanym NIE spowoduje złożenia oferty podpisanej.**

6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień Wykonawcy niezwłocznie, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu otwarcia ofert, pod warunkiem ze wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

6.1. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w ww. pkt 6, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

6.2. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ww. pkt 6, to przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.

6.3. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków o wyjaśnienie SWZ

6.4. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (odpowiedziami) będzie udostępniał na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródeł zapytania.

6.5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

6.6. W przypadku gdy zmiana treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie, o którym mowa w art. 267 ust. 2 pkt 6 Pzp.

**14. Wymagania dotyczące wadium**

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

**15. Termin związania ofertą (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

1.Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 06 marca 2026** r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ww. pkt. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

**16. Opis sposobu przygotowywania ofert ( dOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

1.Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą z sześciu części przedmiotu zamówienia.

2.Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszej SWZ.

3.Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.

4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, za pośrednictwem **EPUA/** <https://ezamowienia.gov.pl/> oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U.2022.0.1233), zwanej dalej „ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” jeżeli Wykonawca:

a)wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane;

b)wykazał, załączając stosowne uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania.

5.1.Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy 1. z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U.2022.0.1233), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp.

6.Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

8. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty” dostępnego na ePUAP**.**

9.Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

**17. SPOSÓB I termin składania ORAZ otwarcia ofert (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

Ofertę należy złożyć przez platformę: https://ezamowienia.gov.pl do dnia **6 lutego 2026 r. do godziny 9.00**

Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie oferty nie będzie możliwe.

Uwaga! O terminie złożenia oferty decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzania.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu**: 06 lutego 2026 r. o godzinie 10.00**

Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej bądź miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
2. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowywania ofert dostępnego po zalogowaniu się na platformie e – Zamówienia

Protokół postępowania jest jawny i udostępniony na wniosek. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnienia postępowania z tym, że oferty wraz z załącznikami są jawne od chwili ich otwarcia z uwzględnieniem art. 74 ust. 2 pkt 1 Ustawy Pzp.

**18. Opis sposobu obliczenia ceny (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

1.W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia/ danej części w złotych polskich (PLN), z dokładnością do 1 grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku.

2. Do formularz ofertowego należy dołączyć uzupełniony formularz asortymentowo – cenowy. Brak formularza asortymentowo – cenowego lub nieuzupełniony w całości będzie podstawą do odrzucenia oferty.

3. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.

4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

6. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

7. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:

1. poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
2. wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
3. wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
4. wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

**19. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert ( DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI )**

19.1 Zamawiający będzie rozpatrywał im oceniał oferty oddzielnie dla każdego z części/ zadań.

19.2 Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie niżej podane kryteria:

|  |  |
| --- | --- |
| **Zadanie częściowe** | **Nazwa kryterium - waga [punktowa]** |
| **1. DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW, JAJ KURZYCH, ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH, PRZETWORÓW**  **2.DOSTAWA MIĘSA, DROBIU , WĘDLIN I RYB**  **3. DOSTAWA NABIAŁU**  **4. DOSTAWA PIECZYWA**  **5. DOSTAWA MROŻONEK**  **6. DOSTAWA WODY ŹRÓDLANEJ** | 1 - Cena - 60  2 - Czas rozpatrzenia reklamacji - 40 |

19.3 Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

|  |  |
| --- | --- |
| **Zadanie częściowe** | **Wzór** |
| **1. DOSTAWA PRODUKTÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH WARZYW I OWOCÓW, JAJ**  **2.DOSTAWA MIĘSA, DROBIU , WĘDLIN I RYB**  **3. DOSTAWA NABIAŁU**  **4. DOSTAWA PIECZYWA**  **5. DOSTAWA MROŻONEK**  **6. DOSTAWA WODY ŹRÓDLANEJ** | 1 - Cena  Liczba punktów = ( Cmin/Cof ) \* 100 \* waga  gdzie:  - Cmin - najniższa cena spośród wszystkich ofert  - Cof - cena podana w ofercie  2 - Czas rozpatrzenia reklamacji  Czas rozpatrzenia reklamacji 40 % wagi przy założeniu:  2h i więcej- 0 pkt  do 1,5h - 10 pkt  do 1h - 20 pkt  do 0,5h - 40 pkt  brak informacji o czasie reklamacji – uznawany jest jako 0 punktów |

łączna punktacja = Cena x 60% + Czas rozpatrzenia reklamacji x 40% , gdzie 1% = 1pkt

Jeżeli kryterium jest „Czas rozpatrzenia reklamacji „ winien być on wpisany do opisu przedmiotu zamówienia jako wymóg i max jego czas

Ilość brana do wyliczenia, to ilość wskazana w pkt 1.2 formularza oferty

W przypadku nie wypełnienia pkt 1.2 formularza oferty – złożona oferta w przedmiotowym postępowaniu otrzyma 0 pkt.

Jeżeli w pkt 2 czas rozpatrzenia reklamacji będzie wskazany wyższy niż 2 h złożona oferta zostanie odrzucona

19.4 Zamawiający poprawi w ofercie:

a)oczywiste omyłki pisarskie,

b)oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

c)inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

* 1. Jeżeli zaoferowana cena, lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny, lub jej istotnych części składowych. Wyjaśnienia mogą dotyczyć zagadnień wskazanych w art. 224 ust. 3 ustawy Pzp.

19.6. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.

19.7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

**20. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ( DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://przedszkole2-sycow.szkolnastrona.pl/bip/>

Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

**21. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.

W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązani będą przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożyć kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Jeżeli Wykonawca nie dopełni ww. formalności w wyznaczonym terminie, Zamawiający uzna, że zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

**22. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy ( DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

W danym postępowaniu wniesienie zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

**23. projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego ( DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)**

1.Projekt umowy stanowi **załącznik Nr 5** do niniejszej SWZ.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian umowy w następującym zakresie i na określonych poniżej warunkach:

3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający poza możliwością zmiany na podstawie art. 455 ustawy Pzp, przewiduje również możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w następujących przypadkach:

1) zmiany obowiązujących przepisów prawnych, jeżeli w wyniku tych zmian konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego

2) zmiany zakresu prac, które wykonawca powierzył podwykonawcom, a które określone są w złożonej ofercie

3) wprowadzenia do realizacji części zamówienia przez podwykonawcę pomimo, że Wykonawca nie dopuścił takiej możliwości w treści oferty, za zgodą Zamawiającego i z zachowaniem zasad dotyczących podwykonawców.

4) zmiany osób przewidzianych do realizacji zamówienia przez strony w przypadku nieprzewidzianych zdarzeń losowych między innymi takich jak: śmierć, choroba, ustanie stosunku pracy, utrata uprawnień, inne uzasadnione okoliczności niepozwalające wykonywać wskazanej osobie powierzonych czynności .

5) zaprzestania produkcji lub wstrzymania w obrocie i stosowaniu odpowiedniego towaru objętego przedmiotem umowy - zastąpienie tego towaru przez Wykonawcę innym o identycznych właściwościach lub lepszych

6) zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta - zmianę cen jednostkowych produktów objętych umową z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową,

7) zmianą ilości zamawianego asortymentu w trakcie obowiązywania umowy w przypadku zmiany ilości dzieci z tym, że zmniejszenie nie wymaga aneksu do umowy.

8) Konieczności zamówienia asortymentu nie objętego przedmiotem zamówienia zgodnie z art. 455 ust. 2

2. Warunki zmiany: Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**24. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy p.z.p.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 p.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

3.Odwołanie przysługuje na:

1)niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

2)zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;

4.Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

5.Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.

6.Odwołanie wnosi się w terminie:

1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).

7.Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

8.W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.

9.Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".

10.Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

11.Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

**25. Aukcja elektroniczna**

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 308 ust. 1 ustawy Pzp.

**26. Ochrona danych osobowych**

Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

Zamawiający informuje, że:

1. administratorem danych osobowych Wykonawcy jest **Publiczne Przedszkole Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie**, ul. Komorowska 2, 56-500 Syców.
2. w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, którym jest **Sebastian Kopacki,** e-mail: [inspektor.rodo@gmail.com](mailto:inspektor.rodo@gmail.com) ;
3. dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Publicznego Przedszkola Nr 2 Misia Uszatka w Sycowie** – znak sprawy: **PP2.ZP.01.2026** oraz w celu archiwizacji dokumentacji dotyczącej tego postępowania;
4. odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;
5. dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy.

Wykonawca jest zobowiązany, w związku z udziałem w przedmiotowym postępowaniu, do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych wymaganych przez RODO i związanych z udziałem w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Do obowiązków tych należą:

1. obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego;
2. obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane Wykonawca pozyskał w sposób pośredni, a które to dane Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że;

1. udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO (dane osobowe dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych) w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie;
2. udostępnianie protokołu i załączników do protokołu ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem tych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (tj. danych osobowych ujawniających pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych oraz przetwarzania danych genetycznych, danych biometrycznych w celu jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej lub danych dotyczących zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej tej osoby), zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia;
3. w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO (związanych z prawem Wykonawcy do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jego dotyczące, prawem Wykonawcy do bycia poinformowanym o odpowiednich zabezpieczeniach, o których mowa w art. 46 RODO, związanych z przekazaniem jego danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz prawem otrzymania przez Wykonawcę od administratora kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu), Zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;
4. skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia, o którym mowa w art. 16 RODO (uprawnienie do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych), nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
5. w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania;
6. w przypadku, gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

**Załączniki do SWZ**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr** | **Nazwa załącznika** |
| 1 | Formularz oferty |
| 2.1-2.6 | ARKUSZ KALKULACYJNY Z PODZIAŁEM NA ZADANIA OD 1 DO 6 ZAŁACZNIK NR 2.1 do 2.6 |
| 3 | Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału- z art. 125 ust 1 Pzp |
| 3a | Oświadczenie podmiotu na zasoby którego powołuje się Wykonawca o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału- z art. 125 ust 1 Pzp |
| 4 | Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia |
| 5 | Projekt umowy |