

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Szkoła Podstawowa nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Tel 87 615 08 54, email: sp3.goldap@wp.pl

Adres strony internetowej: <https://sp3goldap.pl/>

Znak sprawy: ZP.01.2026

<p>SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA zwana dalej (SWZ)</p>

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. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.)
na zadanie

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3
IM. T. KOŚCIUSZKI W GOŁDAPI**

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

<p>Gołdap, 28 stycznia 2026r</p>

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO, NUMER TELEFONU, ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ ORAZ STRONY INTERNETOWEJ PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Szkoła Podstawowa nr 3
im. T. Kościuszki w Gołdapi
ul. Kościuszki 25
19-500 Gołdap
NIP: 847 10 26 368
REGON: 000256426

Numer telefonu: 87 615 08 54

Adres poczty elektronicznej: sp3.goldap@wp.pl

Adres strony internetowej Zamawiającego: <https://sp3goldap.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://sp3goldap.bip.gov.pl/>

2. Nazwa Postępowania:

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3
im. T. Kościuszki w Gołdapi

Numer sprawy: ZP.01.2026

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. 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. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawa Pzp”
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia (zwaną dalej SWZ), zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp oraz przepisy wykonawcze wydane na jej podstawie.
3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1071 ze zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
4. Do udzielenia zamówienia publicznego stosuje się przepisy ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514).
5. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
6. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzi się w języku polskim (art. 20 ust. 2 ustawy Pzp).

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

2. Zamawiający przewiduje możliwość składania ofert częściowych na jeden lub więcej zestawów zamówienia:
 - 1) Zestaw nr 1 – wyroby garmazeryjne;
 - 2) Zestaw nr 2 – mięso, wędliny;
 - 3) Zestaw nr 3 – mrożonki;
 - 4) Zestaw nr 4 – nabiał, przetwory mleczne;
 - 5) Zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze;
 - 6) Zestaw nr 6 – ryby, przetwory rybne;
 - 7) Zestaw nr 7 - owoce i warzywa
 - 8) Zestaw nr 8 – jaja spożywcze
 - 9) Zestaw nr 9 - drób i wyroby
 - 10) Zestaw nr 10 - pieczywo
3. Opis przedmiotu zamówienia stanowi dla poszczególnych zestawów załącznik nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i, 1j do SWZ.
4. Zamawiający informuje, że nie posiada własnej infrastruktury chłodniczej umożliwiającej przechowywanie: wyrobów garmazeryjnych, mięsa drobiu i wędlin, mrożonek, nabiału i przetworów mlecznych oraz ryb i przetworów rybnych.
5. W związku z powyższym Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący Zestaw nr 3 zapewnił Zamawiającemu, na czas trwania umowy, nieodpłatne użyczenie chłodziarek lub zamrażarek przeznaczonych do przechowywania dostarczanych produktów.
6. Urządzenia, o których mowa w ust. 5, muszą:
 - 1) spełniać obowiązujące normy sanitarne i techniczne,
 - 2) zapewniać utrzymanie temperatury właściwej dla przechowywania produktów,
 - 3) być sprawne technicznie przez cały okres realizacji umowy.
7. Koszty dostarczenia, instalacji, użytkowania, serwisowania oraz ewentualnej wymiany urządzeń ponosi Wykonawca i są one uwzględnione w cenie oferty.
8. Po zakończeniu realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru urządzeń na własny koszt.
9. Ilość urządzeń chłodzących musi odpowiadać ilości dostarczanego asortymentu.
10. Zamawiający przewiduje składanie ofert częściowych - Wykonawca może złożyć oferty w odniesieniu do wszystkich zestawów. Maksymalna liczba zestawów, w których zamówienie może zostać udzielone jednemu Wykonawcy to dziewięć.
11. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp. 6. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy Pzp.
12. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych ani dołączonych katalogów elektronicznych.
13. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
14. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych.
15. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
16. Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 310 ustawy Pzp, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostaną mu przyznane.
17. Zamawiający informuje, że wskazane w dokumentach zamówienia ilości asortymentu mają charakter szacunkowy i zostały określone na podstawie dotychczasowego zapotrzebowania.
18. Rzeczywista ilość zamawianych artykułów uzależniona będzie od bieżących potrzeb Zamawiającego, w szczególności od liczby dzieci korzystających z żywienia w trakcie roku szkolnego.
19. Zamawiający nie gwarantuje realizacji zamówienia w pełnym zakresie ilościowym ani wartościowym i zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu zamówienia.
20. Z tytułu zmniejszenia zakresu zamówienia Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności roszczenia o zapłatę, odszkodowanie lub utracone korzyści.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia zawarcia do dnia 31. 12. 2026r. z terminem realizacji dostawy od dnia złożenia pierwszego zamówienia przez Zamawiającego.

V. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

VI. WYKONAWCY/PODWYKONAWCY/ PODMIOTY UDOSTĘPNIAJĄCE WYKONAWCY SVOJE ZASOBY

1. Wykonawcą jest osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która oferuje na rynku wykonanie robót budowlanych lub obiektu budowlanego, dostawę produktów lub świadczenie usług lub ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne / konsorcja)
 - 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia na podstawie art. 58 ustawy Pzp. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
 - 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie oświadczenie, o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia.
3. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (-com). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał w ofercie (zgodnie z formularzem oferty stanowiącym załącznik nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 2i, 2j do SWZ) części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podał nazwy tych podwykonawców o ile są już znani. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia (art. 462 ust. 2 i 8 ustawy Pzp). W przypadku, gdy Wykonawca nie wskaże w ofercie informacji o częściach zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, Zamawiający uzna, że Wykonawca zamierza zrealizować zamówienie samodzielnie, tj. bez udziału podwykonawców.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w rozdziale VIII SWZ.

VIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy Pzp;

- 2) w art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, przy czym wykluczeniu na tej podstawie podlega Wykonawca, 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;- z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp
 - 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 (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514).
2. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp lub w art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
 3. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wykluczy Wykonawcę.
 4. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
 5. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514). Zgodnie z art. 1 pkt 3 ww. ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy, stosuje się sankcje polegające m.in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.).
 6. Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514), z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:
 - 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 644) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

- wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w punkcie 6.

7. Wykaz podstaw wykluczenia stanowi załącznik nr 5 do SWZ

IX. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ ZŁOŻYĆ WYKONAWCY Z OFERTĄ ORAZ WYKAZ PODMIOTOWYCH I PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH SKŁADANYCH NA WEZWANIE ZMAWIAJĄCEGO

1. Dokumenty wymagane przez Zamawiającego, które należy złożyć składając ofertę:

- 1) **Formularz oferty**, sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 2i, 2j do SWZ. (W przypadku złożenia oferty na innym formularzu niż załącznik nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 2i, 2j do SWZ, powinien on zawierać wszystkie wymagane informacje określone w tym załączniku. Formularz oferty nie podlega uzupełnieniu).

Uwaga! W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia ww. formularz oferty składają wspólnie.

Do oferty Wykonawca dołącza:

- 2) Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu, według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu,

Uwaga! W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia ww. oświadczenie składa każdy z Wykonawców.

Ponadto do oferty należy dołączyć (jeżeli dotyczy):

- 3) Pełnomocnictwa lub inne dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania (odpowiednio: Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia), jeżeli w imieniu (odpowiednio: Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) działa osoba, której umocowanie do reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestracyjnych; Pełnomocnictwo musi być złożone w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy). 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, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, dokonuje mocodawca lub notariusz.

2. Wykaz podmiotowych środków dowodowych składanych na wezwanie Zamawiającego:

Zamawiający zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia

wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:

- 1) w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
 - a) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji; przy czym, w przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o zamówienie ww. dokument/ty składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.

3. Informacja dla Wykonawców, którzy mają siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej:

- 1) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej 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 - dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
- 2) Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ppkt 1. 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 lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, 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 lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć – dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

4. Zasady dotyczące składania środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń:

- 1) na podstawie art. 128 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, Zamawiający wzywa Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba, że: oferta Wykonawcy będzie podlegać odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub będą zachodzić przesłanki unieważnienia postępowania;
- 2) w przypadku wątpliwości Zamawiający wezwie, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1

- ustawy Pzp, lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
- 3) na podstawie art. 274 ust. 4 Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli 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 ustawy Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków;
 - 4) Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność;
 - 5) jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegać będzie odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania;
 - 6) podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 7) ofertę i oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, składa się, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 8) podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy i wymagane zapisami SWZ składa się w formie elektronicznej (tj. przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 9) w zakresie nieuregulowanym niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452) oraz rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415, 1824).

5. Wykaz przedmiotowych środków dowodowych składanych na wezwanie Zamawiającego:

- 1) Zamawiający nie wymaga w przedmiotowym postępowaniu złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ. WYMAGANIA TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ.

1. Zgodnie z art. 61 ust. 1 ustawy Pzp komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia między Zamawiającym a Wykonawcą, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków

komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem Platformy Zakupowej dostępnej pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> zwanej dalej Platformą lub Systemem.

2. Korzystanie z Platformy przez Wykonawców jest bezpłatne. Podgląd i pobieranie dokumentacji postępowania nie wymaga logowania.
3. Do przesłania dokumentów niezbędne jest posiadanie przez Wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.
4. Lista podmiotów udostępniających usługę kwalifikowanego podpisu elektronicznego dostępna jest na stronie <http://www.nccert.pl/kontakt.htm> Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać przepisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku. Informacje o sposobie pozyskania usługi profilu zaufanego można znaleźć pod adresem internetowym: <https://moj.gov.pl/nforms/signer/upload?xFormsAppName=SIGNER> Informacje o sposobie pozyskania podpisu osobistego można znaleźć pod adresem internetowym: <https://www.gov.pl/web/mswia/oprogramowanie-do-pobrania>
5. Zgodnie z art. 64 ustawy Pzp Platforma jest kompatybilna ze wszystkimi podpisami elektronicznymi.
6. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej oraz innych informacji przyjmuje się datę ich wpływu na Platformę. 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.
7. Zamawiający określa dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików o wielkości do 2 GB (pojedynczy plik): txt, rtf, pdf, xps, odt, ods, odp, doc, xls, ppt, docx, xlsx, pptx, csv, jpg, jpeg, tif, tiff, geotiff, png, svg, wav, mp3, avi, mpg, mpeg, mp4, m4a, mpeg4, ogg, ogv, zip, tar, gz, gzip, 7z, html, xhtml, css, xml, xsd, gml, rng, xsl, xslt, tsl, xmsig, xades, pades, cades, asic, asics, sig, xmlenc, dxf, ath, prd. Wymagane formaty plików zostały określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773), przy czym zaleca się wykorzystywanie plików w formacie.pdf.
8. Zamawiający określa informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych tj.: Plik załączony przez Wykonawcę na Platformie i zapisany, widoczny jest w Systemie, jako zaszyfrowany. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu otwarcia ofert.
9. Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z Głównym Urzędem Miar, który udostępnia poprzez Internet usługę umożliwiającą synchronizację czasu w systemach komputerowych z czasem urzędowym obowiązującym w Polsce.
10. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Jednakże Zamawiający zaleca podpisanie każdego załącznika pliku osobno.
11. Po otwarciu ofert, komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami (w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje) przekazywane są przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy
12. Wyjaśnienie i zmiana treści SWZ

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- 1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ za pośrednictwem Platformy. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 2) Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 1, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
- 3) W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt 1, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
- 4) Przedłużenie terminu składania ofert, o którym mowa w pkt 2, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
- 5) Treść pytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania za pośrednictwem Platformy.
- 6) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępnia na Platformie.
- 7) W przypadku gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od Wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie.

XI. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty w danym zestawie Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób oceny
1	CENA	100%	Minimalizacja

2. Za ofertę najkorzystniejszą w danym zestawie zamówienia uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wyliczoną wg wzoru:

$$C_n = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100\% \times 100 \text{ punktów}$$

gdzie:

C_n – ilość punktów badanej oferty

C_{\min} – najniższa cena ofertowa spośród wszystkich podlegających ocenie ofert

C_{bad} – cena ofertowa badanej oferty

100 % – waga kryterium

100 punktów – współczynnik przeliczeniowy

3. Za ofertę najkorzystniejszą w danym zestawie zamówienia uznana zostanie oferta o najniższej cenie ofertowej, która odpowiada wymogom określonym w ustawie Pzp oraz SWZ i otrzyma najwyższą liczbę punktów, w oparciu o podane kryterium oceny ofert.
4. Na podstawie art. 246 ust. 2, w związku z art. 266 ustawy Pzp zastosowano kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert, gdyż w opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający określił

wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Przez cenę ofertową należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2023, poz. 168).
2. Ceną ofertową jest cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia.
3. Cena zawarta w ofercie powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz należnym podatkiem VAT.
4. Cena ofertowa musi być wyrażona w złotych polskich. Wykonawca określi ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku. Wykonawca obliczoną cenę ofertową wpisze cyfrą.
5. Cena ofertowa jest to suma wartości całkowitych brutto poszczególnych pozycji.
6. Cena podana w ofercie jest ostateczna i nie podlega negocjacji. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę w danym zestawie zamówienia i nie może jej zmieniać.
7. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 775 ze zm.), Zamawiający dla celów zastosowania kryterium ceny doliczy do przedstawionej w tej ofercie kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego oraz wskazanie wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku oraz wskazanie stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy, dostępnej pod adresem: <https://zamowienia.gov.pl/pl/>
2. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami wynikającymi z przepisów ustawy Pzp oraz określonymi w SWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w danym zestawie zamówienia.
4. Ofertę należy złożyć w języku polskim, sporządzoną pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej, opatrzoną podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
6. Oferta sporządzona w formie elektronicznej powinna być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę uprawnioną, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę umocowaną (na podstawie pełnomocnictwa) przez osoby uprawnione.
7. Ofertę należy złożyć w następujący sposób:

- 1) Wykonawca składa Ofertę poprzez:

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- a) Wypełnienie elektronicznego Formularza Oferty sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 2i, 2j do SWZ oraz opatrzenie go kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osoby umocowane,
 - b) Dodanie dokumentów (załączników) określonych w SWZ, podpisanych kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osoby umocowane.
- 2) Wykonawca winien opisać załącznik nazwą umożliwiającą jego identyfikację.
 - 3) Dokumenty/pliki dołączone do systemu są weryfikowane pod względem złożonego podpisu elektronicznego, a system poprzez odpowiedni komunikat wskazuje czy dany plik jest podpisany, czy nie.
 - 4) O terminie złożenia Oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
 - 5) Do upływu terminu składania ofert Wykonawca może samodzielnie wycofać złożoną przez siebie ofertę.
 - 6) Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Wykonawca nie może wprowadzić zmian do złożonej oferty oraz wycofać jej po upływie terminu składania ofert.
 - 7) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe lub nieterminowe złożenie oferty. Zaleca się, aby założyć konto Wykonawcy i rozpocząć składanie oferty z odpowiednim wyprzedzeniem, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku np. awarii Platformy, awarii Internetu, problemów technicznych związanych z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.
 - 8) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert, tj. do dnia 14.03.2026 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, będzie mógł zwrócić się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, jednak nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XV. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy, dostępnej na stronie <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> do dnia 12.02.2026 r. do godziny 10:00.
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 12.02.2025 r. o godzinie 10:30 i zostanie dokonane poprzez rozszyfrowanie ofert złożonych za pośrednictwem Platformy.
3. Zamawiający, najpóźniej dzień przed otwarciem ofert, udostępni na Platformie informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na Platformie prowadzonego postępowania informacje o:

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach zawartych w ofertach.
5. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XVI. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

1. Wybrany Wykonawca na Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 jest zobowiązany do zawarcia umowy według wzoru na Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ w terminie i w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy na Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie złożonej na Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie wskazanym we wzorze umowy na Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.

XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty na Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1., jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę w danym zestawie zamówienia.

XVIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy Pzp;
- 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo, że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 579 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX ustawy Pzp - Środki ochrony prawnej.

XX. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH ZEBRANYCH PRZEZ ZAMAWIAJACEGO W TOKU POSTĘPOWANIA

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 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 04.05.2016, str. 1 ze zm.), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych pozyskanych w przedmiotowym postępowaniu bezpośrednio od osób fizycznych jest Szkoła Podstawowa nr 3 im. Tadeusza Kościuszki w Gołdapi.
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Szkole Podstawowej im. Tadeusza Kościuszki w Gołdapi jest Sebastian Liwak, kontakt: tel.:697616194
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przeprowadzeniem przedmiotowego postępowania.

XXI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Integralną część SWZ stanowią następujące załączniki:

1. Załączniki nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i, 1j– Opis przedmiotu zamówienia
2. Załączniki nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 2i, 2j – Formularz oferty
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu
4. Załącznik nr 4 Wzór umowy na zestaw nr: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10
5. Załącznik nr 5 Wykaz podstaw wykluczenia

Załącznik nr 1a do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Zestaw nr 1 - Wyroby garmazeryjne

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Naleśniki z serem twarogowym Temp. przech. 2°C-6°C, masa porcji 100 g Zawartość farszu nie mniej niż 30%. Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Naleśniki miękkie, elastyczne, bez pęknięć. Nadzienie równomierne rozmieszczone. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	680
2	Kopytka domowe Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> • Kopytka o jednolitym, charakterystycznym kształcie • Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń • Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców • Konsystencja po obróbce: miękka, delikatna, sprężysta Temp. przech. 2°C-6°C, Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	500
3	Krokiety z mięsem Temp. przech. 2°C-6°C, masa porcji 100 g. Farsz mięsny – wieprzowy. Zawartość farszu nie mniej niż 30%. Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> • Krokiety o jednolitym kształcie i wielkości • Panierka równomiernie pokrywająca produkt, bez odspojień • Barwa złocista po przygotowaniu termicznym • Konsystencja po obróbce: nadzienie soczyste, panierka chrupiąca Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	280
4	Pierogi leniwe Temp. przech 2°C-6°C. Składniki: twaróg piekarniczy, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna t-500, płatki ziemniaczane (100% ziemniaka), sól. Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> • Pierogi leniwe o charakterystycznym kształcie i jednolitej wielkości • Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń • Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców • Konsystencja po obróbce: miękka, delikatna, sprężysta 	15894200-2	kg	480

	Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.			
5	Kluski śląskie Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> Kluski o jednolitym, charakterystycznym kształcie (okrągłe z wgłębieniem) Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców Konsystencja po obróbce: miękka, sprężysta, nieklejąca się Temp. przech. 2°C-6°C, Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	480
6	Pancakes naleśniki w s. amerykańskim Miękkie, puszyste placki pszenne o delikatnej strukturze i lekko słodkim smaku. Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> Pancakes o jednolitym, okrągłym kształcie i jednakowej wielkości Powierzchnia gładka, bez przypaleń Barwa złocista po przygotowaniu termicznym Konsystencja po obróbce: miękka, puszysta Smak i zapach właściwy dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów. Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.		kg	480

1. Wymagania jakościowe:

Świeżość i trwałość: Produkty odpowiednio schłodzone, o terminie przydatności do spożycia zgodnym z etykietą i normami prawnymi.

Wygląd zewnętrzny: jednolity kolor i kształt typowy dla danego wyrobu, bez oznak zepsucia, pleśni, nadpsucia, wyschnięcia lub zanieczyszczeń mechanicznych.

Konsystencja i struktura: odpowiednia dla danego rodzaju wyrobu, np. mięso kruche, soczyste, farsz zwarty, ciasto czy panierka nieuszkodzona.

Smak i zapach: charakterystyczny dla gatunku wyrobu, bez obcych zapachów i posmaków.

W przypadku wyrobów wymagających chłodzenia, należy zapewnić odpowiednie warunki transportu i przechowywania.

2. Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:

- a) nazwę produktu
 - b) wykaz składników wraz z alergenami
 - c) masę netto
 - d) datę produkcji
 - e) termin przydatności do spożycia
 - f) warunki przechowywania
 - g) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - h) numer partii produkcyjnej
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
4. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia

Zestaw nr 2 – Mięso, wędliny

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>BOCZEK SUROWY WIEPRZOWY - świeży bez żeber i skóry, nie mrożony, mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - bez skóry, kości i żeber, - grubość płata minimum 3 cm, - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębokich ponacinań, barwa mięśni- jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu- biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, -niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalny boczek zapakowany w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. 	15110000-8	kg	25
2	<p>Mostki wędzone wieprzowe Mięso wędzone, klasy S, E, wysokiej jakości, soczyste, zwarta konsystencji.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kawałki/elementy porcjowane - barwa: od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla produktu wędzonego. - smak: wyraźnie wędzony, słony, typowy dla wyrobów wieprzowych, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, wędzony, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. 	15111000-1	kg	38

	<p>- konsystencja: zwarta, soczysta, z wyczuwalną strukturą mięsa i tłuszczu, bez nadmiernej miękkości.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - nadmierne wycieki, - uszkodzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, fabrycznie zamknięte, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, - czytelne oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
3	<p>Karkówka wieprzowa (bez kości).</p> <p>Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń i obcych zapachów.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, ponacinań, - barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, - słonina całkowicie zdjęta, - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15120000-5	kg	350

4	<p>SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia. <u>Wymagania kwalifikacyjne:</u> Mięso surowe wieprzowe, bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15121000-2	kg	520
5	<p>SZYNKA WIEPRZOWA - bez kości. Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia. <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> Mięso wieprzowe surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p>	15122000-9	kg	750

	<p>- do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
6	<p>ŁOPATKA WIEPRZOWA - bez kości. Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia. <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> Mięso surowe wieprzowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, nielepka, bez nadmiernego wycieku.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso pochodzące z tusz wieprzowych klasy S lub E,, - mięso świeże, niezamrożone, - produkt bez dodatku wody, solanki i środków konserwujących, - mięso bez widocznych zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzenia mechaniczne mięsa, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające mięso na czas transportu, - czytelne oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni.</p>	15123000-6	kg	450
7	<p>ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia. <u>Wymagania kwalifikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - paski surowe o niewielkim przeroście całkowicie pozbawione słoniny, skóry - barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień - świeży zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego. - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich ponacinań, barwa mięśni 	15124000-3	kg	55

	<p>jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
8	<p>Parówki z szynki Wyroby gotowe do spożycia po podgrzaniu, wysokiej jakości.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 90%-100% mięsa wieprzowego z szynki, delikatny smak, wysoka jakość. - wyrób wędliniarski drobno rozdrobniony, parzony, - parówki wykonane z jednorodnego farszu, - produkt parzony, gotowy do spożycia po podgrzaniu, - bez mechanicznie oddzielonego mięsa (MOM). - barwa: jasnoróżowa, jednolita. - smak: łagodny, charakterystyczny dla parówek z szynki, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, mięsny, bez zapachów obcych. - konsystencja: delikatna, soczysta, sprężysta, bez pustek i rozwarstwień. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - pęknięta osłonka, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zabezpieczające produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem, - czytelne oznakowanie 	15125000-0	kg	80

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.			
9	<p>Polędwica sopocka (wędzona, parzona) Produkt wędzony i parzony, wysoka jakość, jędrna, soczysta, typowy smak i zapach wędzenia. <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - wytworzona z peklowanej polędwicy wieprzowej bez warkocza, skład: mięso wieprzowe minimum 70% bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z okrywą tłuszczu do 0,5 cm, - nadająca się do krojenia maszynowego, - w kształcie spłaszczonego walca, bez osłonki, - waga netto 1 sztuki od 1,5 kg do 2,5 kg, - wędzonka o kształcie anatomicznym, umożliwiającym równomierne porcjowanie, barwa powierzchni jasno brązowa do ciemnobrązowej, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, typowa dla peklowanego mięsa wieprzowego, na powierzchni widoczna otoka, - konsystencja jędrna, soczysta, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, - smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy wieprzowej, umiarkowanie słony, lekko wyczuwalny zapach wędzenia. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	15126000-7	kg	5
10	<p>Wołowina szponder Mięso świeże, klasy S lub E, ciemnoczerwone, jędrne, sprężyste, wolne od obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia. <u>Wymagania kwalifikacyjne:</u> - mięso z żeber właściwych - ciemnoczerwony kolor, jednorodny, - smak: charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, neutralny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: jędrna, sprężysta, nielepka.</p>	15127000-4	kg	15

	<p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni, zanieczyszczeń lub ciał obcych, - przekroczony termin przydatności do spożycia, - brak lub nieczytelne oznakowanie. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni.</p>			
11	<p>Ligawa wołowa – świeża</p> <p>Mięso świeże, niezamrożone, wysokiej jakości, jędrne, sprężyste, czerwone do ciemnoczerwonej barwy, wolne od obcych zapachów i pleśni.</p> <p><u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso świeże, niezamrożone, - produkt bez dodatku wody, solanki i środków konserwujących, - mięso chude, o zwartej strukturze włókien, - wolne od zanieczyszczeń, skrzepów krwi i uszkodzeń mechanicznych. - barwa: czerwona do ciemnoczerwonej, jednolita. - smak: charakterystyczny dla świeżej wołowiny, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, neutralny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: jędrna, sprężysta, nielepka. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni, zanieczyszczeń lub ciał obcych, - przekroczony termin przydatności do spożycia, - brak lub nieczytelne oznakowanie. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie 	15128000-1	kg	420

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni			
12	<p>Boczek wędzony klasy S,E. Produkt wędzony tradycyjnie, marmurkowa struktura, jędrny, soczysty, typowy smak i zapach, wysokiej jakości. <u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzujący się marmurkową strukturą (naprzemienne warstwy mięsa i tłuszczu), naturalną barwą od jasnobrązowej do złotej oraz brakiem nadmiaru wody. - produkowany tradycyjnymi metodami, wędzony dymem z drzew liściastych lub owocowych (np. olcha), z prostym składem: mięso, sól pekująca, przyprawy. - mięso kruche, soczyste, wyraziste w smaku - Skład surowcowy: Wysoka zawartość mięsa (mięso wieprzowe powinno stanowić bazę, najlepiej >90% w gotowym produkcie, bez zbędnych wypełniaczy . <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - nadmierne wycieki tłuszczu lub wody, - uszkodzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>	15129000-8	kg	35
13	<p>Kielbasa z cielęciną Wyrób wysokiej jakości, jednolita konsystencja, łagodny smak, typowy zapach, soczysta i sprężysta, wykonana z mięsa świeżego. <u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Skład surowcowy: Mięso wieprzowe (szynka, łopatka) oraz mięso cielęce (klasy I lub II), - Barwa: Jasnoróżowa na przekroju. - Konsystencja: Średnio rozdrobniona. - Smak: Łagodny, delikatny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego. - kielbasa wyprodukowana z mięsa świeżego, - jednolita struktura farszu, bez pustek i rozwarstwień. - barwa: jasnoróżowa do różowej, jednolita. - smak: łagodny, charakterystyczny dla kielbasy z dodatkiem cielęciny, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, mięsny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: zwarta, soczysta, sprężysta. 	15130000-1	kg	5

	<p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - pęknięta lub uszkodzona osłonka, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone opakowanie, -przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
14	<p>Kielbasa biała parzona extra</p> <p>Wyrób wysokiej jakości, średnio rozdrobniony farsz, zwarta konsystencja, typowy smak i zapach, bez obcych posmaków.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odfekstowanego mechanicznie, skład surowcowy: mięso wieprzowe minimum 60%, - batony w osłonkach naturalnych, końce związane, - waga 1 sztuki od 50 g do 100 g, - powierzchnia batonu o barwie szarej do kremowej, z lekkim połyskiem i widocznym pod osłonką farszem, wygląd na przekroju: barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych, barwa tłuszczu biała, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, - konsystencja zwarta, składniki równomiernie rozmieszczone, lekko krucha, na przekroju widoczny dodatek naturalnych przypraw, po podgrzaniu soczysta, - smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, barwa szarzielona, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura opakowań powinna mieścić się w przedziale od 1 kg do 4 kg, 	15131000-8	kg	98

	<ul style="list-style-type: none"> - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 12 dni.</p>			
15	<p>Kielbasa podwawelska Wyrób wędzony i parzony, średnio rozdrobniona, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, wysoka jakość. <u>Wymagania kwalifikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kielbasa wieprzowa (wędzona, parzona), - średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odfekowanego mechanicznie, skład surowcowy: mięso wieprzowe minimum 90%, - batony w osłonkach naturalnych, końce związane, - waga 1 sztuki od 80 g do 150 g, - barwa na przekroju od jasnoróżowej do czerwonej, powierzchnia batonu brązowa do ciemnobrązowej, sucha, czysta, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, - konsystencja: ścisła, osłonka ściśle przylega do wsadu mięsnego, -smak i zapach- charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego z wyczuwalnymi przyprawami. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarzielona, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura opakowań powinna mieścić się w przedziale od 1 kg do 4 kg, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 12 dni.</p>	15132000-5	Kg	130

16	<p>Kielbasa dobra, kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Wyrób wędzony i parzony, min. 86% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, wysoka jakość. <u>Wymagania jakościowe:</u> - mięso wieprzowe min. 86% - powierzchnia brązowa, równomiernie pomarszczona, przekrój różowo-czerwony z widocznymi kawałkami chudego mięsa i tłuszczu. - kielbasa wyprodukowana z mięsa świeżego, - produkt wędzony i parzony, - osłonka naturalna lub sztuczna jadalna, - struktura farszu średnio rozdrobniona, jednolita, bez pustek i rozwarstwień. - smak: łagodny, charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej wędzonej parzonej, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, wędzony, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: zwarta, soczysta, sprężysta. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - zmiana barwy (szarzenie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - pęknięta lub uszkodzona osłonka, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, - oznakowanie Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>	15133000-2	kg	130
17	<p>Kabanosy wieprzowe 120g Wyroby wysokiej jakości, wędzone i suszone, kruche, typowy smak i zapach. <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - kabanosy wieprzowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube. - 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa wieprzowego, - minimum 25 cm długości. - barwa: ciemnoczerwona do brązowo czerwonej lub wiśniowa. - smak i zapach typowy dla kabanosów. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość,</p>	15134000-9	kg	12

	<p>barwa szarzielona oraz plamy na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>			
18	<p>Szynka wieprzowa wędzona parzona. Produkt w siatce nie jadalnej (100g produktu otrzymany ze 112 g szynki)</p> <p>Wyrób wysokiej jakości, soczysta, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, barwa różowa do jasnoróżowej, bez obcych posmaków.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - barwa: różowa do jasnoróżowej, jednolita, charakterystyczna dla szynki wędzonej parzonej. - smak: łagodny, lekko słony, wędzony, charakterystyczny dla szynki wieprzowej, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, mięso-wędzony, bez zapachów obcych. - konsystencja: zwarta, soczysta, jednolita, łatwa do krojenia, bez nadmiernych wycieków. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - smak gorzki, nadmiernie słony lub nietypowy, - śluzowata, lepka lub krucha konsystencja, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzona siatka lub opakowanie, - oznaki psucia lub przekroczony termin przydatności, - brak wymaganych oznaczeń. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt zapakowany w siatkę niejadalną, - opakowanie jednostkowe zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej: <ol style="list-style-type: none"> 1) nazwę produktu, 2) nazwę i adres producenta, 3) masę netto, 4) skład, 5) termin przydatności do spożycia, 6) warunki przechowywania, 7) numer partii produkcyjnej. 	15135000-6	kg	9

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.			
--	--	--	--	--

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Załącznik nr 1 c do SWZ**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 3 - Mrożonki**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Fasolka szparagowa zielona cięta (opakowanie 2,5 kg) Produkt głęboko mrożony, klasa I. Fasolka zielona, cięta, świeża w chwili zamrożenia, bez oznak zepsucia. Jednorodna barwa i konsystencja, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.	03121110-7	kg	20
2	Mieszanka kompotowa wieloskładnikowa bez pestek (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) w głębokim zamrożeniu, klasa I Owoce świeże w chwili zamrożenia, klasa I, bez pestek. Produkt głęboko mrożony, zachowuje naturalny kolor, smak i aromat. Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych, biologicznych i pleśni.	03121300-1	kg	190
3	Truskawka odszypułkowana cała, głęboko mrożona (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) klasa I Owoce zdrowe, w pełni dojrzałe, bez uszkodzeń i przebarwień. Produkt klasa I, mrożony w optymalnych warunkach, zachowuje strukturę i smak po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	210
4	Malina cała extra - głęboko mrożona (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) , klasa I Owoce zdrowe, całe, dojrzałe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez oznak zepsucia i oszronienia wtórnego. Zachowuje aromat i konsystencję po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	190
5	Brokuł różyczki, opakowanie nie mniejsze niż 2kg, w głębokim zamrożeniu, klasa I Różyczki zdrowe, klasy I, świeże w chwili zamrożenia. Brak przebarwień, uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kształt i strukturę po obróbce termicznej.	03114000-8	kg	60
6	Kalafior różyczki, opakowanie nie mniejsze niż 2 kg w głębokim zamrożeniu, klasa I Produkt klasa I, różyczki czyste, bez uszkodzeń i przebarwień. Głęboko mrożony, zachowuje kształt i konsystencję po obróbce termicznej.	03114000-8	kg	60
7	Kalafior brunoise op 2,50kg - Kalafior krojony w drobną kostkę. Produkt głęboko mrożony Produkt pokrojony w drobną kostkę, zdrowy, bez pleśni i uszkodzeń. Zachowuje jednolitą barwę i strukturę po rozmrożeniu.	03114000-8	kg	20
8	Purre z dyni op 2,5 kg, mrożone Dynamia świeża w chwili przetwarzania, bez oznak zepsucia, mrożona. Jednolita konsystencja i kolor, produkt gotowy do użycia.	03115000-1	kg	35
9	Purre z groszku zielonego op 2,50 kg, mrożone		kg	30

	Groszek świeży w chwili zamrożenia, zielony, zdrowy. Produkt głęboko mrożony, bez oznak pleśni i przebarwień.	03115000-1		
10	Pielmieni wieprzowo-wołowe op 2kg lub 0,9 kg Mrożone pierożki z cienkiego ciasta pszennego z nadzieniem mięsnym. Skład mięsa wołowego min. 25%, mięsa wieprzowego min. 25%. Wymagania jakościowe: <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd: mrożone pierożki o jednorodnym kształcie i kremowej barwie ciasta • Zapach: neutralny, charakterystyczny dla półproduktu mięsno-mącznego • Smak po ugotowaniu: delikatny farsz mięsny z przyprawami, ciasto miękkie i elastyczne • Brak obcych zapachów i oznak zepsucia po rozmrożeniu przed obróbką termiczną • Parametry mikrobiologiczne i bezpieczeństwo żywności zgodne z obowiązującymi normami dotyczącymi mrożonych mącznych produktów mięsnych 	15840000-2	kg	400
11	Kukurydza mrożona op. min 2 kg Ziarna pełne, zdrowe, jednolite, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez przebarwień i oznak pleśni.	03115000-1	kg	80
12	Groszek zielony mrożony op. min 2,50 kg Ziarenka świeże, zielone, bez uszkodzeń, klasa I. Produkt głęboko mrożony, zachowuje smak i konsystencję po obróbce.	03115000-1	kg	30
13	Porzeczki czarne mrożone min 2,50 kg Owoce całe, zdrowe, głęboko mrożone, klasa I. Zachowują barwę, smak i aromat po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	150
14	Bukiet warzyw- 3 składnikowy (opakowanie nie mniejsze niż 2, kg) skł. kalafior, marchew, brokuł, klasa I Warzywa świeże w chwili mrożenia, bez uszkodzeń. rodukt głęboko mrożony, zachowuje kolor, strukturę i smak po obróbce termicznej.	03115000-1	kg	180
15	Mieszanka warzyw mrożonych 7 składnikowa mrożonych. op min 2 kg Skład: marchew, pasternak, kalafior, fasola szparagowa, por, kapusta brukselka, groch zielony, w różnych proporcjach. Warzywa klasy I, świeże, bez pleśni i uszkodzeń, głęboko mrożone.	03115000-1	kg	40
16	Mieszanka europejska nim 2 kg skł. marchew, brokuł, fasola szparagowa płaskostrąkowa. Produkt mrożony, warzywa zdrowe, jednolity kolor, brak przebarwień.	03115000-1	kg	180
17	Marchew z groszkiem ok min 2 kg- w głębokim zamrożeniu (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg)•sk 1 marchew, groszek. Warzywa świeże, zdrowe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, brak oznak zepsucia i oszronienia wtórnego.	03115000-1	kg	70
18	Dynia mrożona kostka op min 2,5 kg Dynia świeża w chwili przetwarzania, kostki jednolite, brak przebarwień. Produkt głęboko mrożony, gotowy do dalszego użycia.	03115000-1	kg	30

19	Marchewka mini mrożona op. 2,5 kg Marchewki małe, jednolite, zdrowe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez oznak pleśni i przebarwień.	03115000-1	kg	60
20	Marchewka brunoise op. 2,5 kg Marchewka pokrojone w drobną kostkę. Mrożony, zachowuje jednolity kolor i strukturę po rozmrożeniu.	03115000-1	kg	20
21	Zupa jarzynowa mrożona op. 2,5 kg skl. marchew, kalafior, fasolka szparagowa, kapusta brukselka, por, seler. Warzywa klasy I, świeże w chwili mrożenia, produkt bez oznak zepsucia.	03115000-1	kg	30
22	Wiśnie bez pestek mrożone min 2,5 kg Owoce całe, bez pestek, klasa I. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kolor, smak i konsystencję po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	170
23	Papryka mrożona tricolore- w głębokim zamrożeniu (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) Kolory: czerwony, żółty, zielony. Papryka świeża, zdrowa, klasa I. Produkt mrożony, brak przebarwień i pleśni.	03115000-1	kg	15
24	Szpinak rozdrobniony mrożony op. min 2,5 kg Liście szpinaku zdrowe, czyste, bez zanieczyszczeń. Produkt głęboko mrożony, jednolita barwa i konsystencja po rozmrożeniu.	03115000-1	kg	20
25	Placki ziemniaczane podsmażane mrożone op. 1,5 kg Zawartość ziemniaków: nie mniej niż 80% masy produktu. Wygląd i konsystencja Produkty o jednolitym kształcie i grubości. Barwa charakterystyczna dla użytych surowców. Po obróbce termicznej konsystencja miękka w środku, lekko chrupiąca na zewnątrz. Produkty bez oznak zbrylenia, oszronienia i wtórnego rozmrożenia. Wymagania jakościowe Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych. Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu. Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Jakość potwierdzona dokumentacją producenta.	15840000-2	kg	300
26	Frytki ziemniaków opak nie mniejsze niż 2,50 kg 7 mm wstępnie podsmażane Produkt jednolity, zdrowy, bez oznak zbrylenia i wtórnego rozmrożenia. Po obróbce termicznej chrupiące na zewnątrz, miękkie w środku.	15840000-2	kg	270
27	Knedle z truskawkami mrożone op. 2,5 kg Zawartość nadzienia owocowego nie mniej niż 20% masy produktu. Wygląd i konsystencja: Produkty o jednolitym kształcie i wielkości. Barwa charakterystyczna dla użytych surowców. Po obróbce termicznej konsystencja miękka i zwarta, nadzienie owocowe wyczuwalne. Produkty bez oznak zbrylenia, oszronienia i wtórnego rozmrożenia.	15840000-2	kg	420

	Wymagania jakościowe Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych. Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu. Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne.			
28	Włoszczyzna paski op 2,5kg skl. marchew, seler, pietruszka, por. Warzywa zdrowe, jednolite, klasa I. Produkt głęboko mrożony, brak oznak pleśni, przebarwień i uszkodzeń.	03115000-1	kg	500

Produkty mrożone – warzywa i owoce

Skład i wymagania surowcowe

- 1) Produkty wytwarzane z warzyw i owoców świeżych, zdrowych, dojrzałych, odpowiedniej jakości handlowej.
- 2) Bez dodatku konserwantów.
- 3) Bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i wzmacniaczy smaku.
- 4) Bez dodatku cukru (dotyczy owoców) oraz soli (dotyczy warzyw), z wyłączeniem produktów naturalnie je zawierających.
- 5) Bez dodatku tłuszczów utwardzonych (trans).
- 6) Produkty wolne od GMO, zgodnie z deklaracją producenta.

Wygląd i konsystencja

- 1) Kawałki warzyw i owoców o jednolitym rozdrobnieniu, właściwym dla danego rodzaju produktu.
- 2) Barwa charakterystyczna dla danego gatunku, bez przebarwień i oznak uszkodzeń mrozowych.
- 3) Po rozmrożeniu i obróbce termicznej zachowana właściwa struktura i konsystencja produktu.
- 4) Produkty bez oznak zbrylenia, nadmiernego oszronienia i rozmrożeń wtórnych.

Wymagania jakościowe

- 1) Produkty wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych.
- 2) Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu.
- 3) Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
- 4) Jakość potwierdzona dokumentacją producenta

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Temperatura przechowywania i transportu: **nie wyższa niż –18°C**.
- 2) Zachowany nieprzerwany łańcuch chłodniczy na wszystkich etapach dostawy.
- 3) Niedopuszczalne jest rozmrażanie i ponowne zamrażanie produktu.

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością.

- 2) Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem, wysychaniem i uszkodzeniem.
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - 4) nazwę produktu,
 - 5) wykaz składników (w przypadku mieszanek),
 - 6) masę netto,
 - 7) datę minimalnej trwałości,
 - 8) warunki przechowywania,
 - 9) nazwę i adres producenta lub dostawcy,
 - 10) numer partii produkcyjnej,
 - 11) kraj pochodzenia surowca.
1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia

zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Jogurt pitny opakowanie min. 140 ml różne smaki w butelce plastikowej z nakrętką.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników – barwa charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, – smak i zapach: czysty, łagodny, słodko- kwaśny, – bez dodatku żelatyny wieprzowej. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności min. 140 ml, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, – Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.</p>	15010000-7	l	350
2	<p>Masło w kostkach (starannie uformowane) o minimalnej zawartości tłuszczu 82%, (1 kostka o wadze 200 g) bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartość tłuszczu mlecznego w 100 g produktu nie mniej niż 82%, – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, 	15000000-8	kg	100

	<ul style="list-style-type: none"> – konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista, – smak i zapach charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki i/lub zapachy, krople na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalne produkty miksy mleczno-tłuszczowe. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kostka 200 g, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg, lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni.</p>			
3	<p>Mleko 3,2% UHT opak. karton 1L, bez dodatku cukru i substancji słodzących.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – mleko spożywcze o zawartości 3,2% tłuszczu w 100 g produktu, UHT, – jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, – smak i zapach charakterystyczny dla mleka. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów, – opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do 	15000000-8	1	1250

	<p>spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.</p>			
4	<p>Mleko 3,5% UHT, karton 1L, bez dodatku cukru i substancji słodzących.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – mleko spożywcze o zawartości 3,5% tłuszczu w 100 g produktu, UHT, – jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, – smak i zapach charakterystyczny dla mleka. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów, – opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.</p>	15000000-8	1	1250
5	<p>Serek capri 0,22kg typu włoskiego</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ser biały typu włoskiego - waga netto jednostki 0,22 kg - klasa produktu I - delikatny, kremowy smak; konsystencja miękka i łatwa do serwowania - barwa biała do kremowobiałej, jednolita, bez przebarwień i nalotów. - smak łagodny, delikatny, lekko mleczny, charakterystyczny dla serka typu włoskiego; bez posmaku obcego, gorzkiego lub kwaśnego. - zapach wieży, czysty, mleczny, bez zapachu obcego, stęchłego lub kwaśnego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>	15010000-7	kg	9

	<p>- obca lub niejednolita barwa, w szczególności szara, żółta, z plamami, nalotem lub oznakami pleśni,</p> <p>- zapach obcy: kwaśny, stęchły, gnilny, drożdżowy lub chemiczny,</p> <p>- smak gorzki, nadmiernie kwaśny, jełki lub inny nietypowy dla serka typu włoskiego,</p> <p>- obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub ciał obcych,</p> <p>- nieprawidłowa konsystencja: nadmiernie wodnista, śluzowata, zbrylona lub wysuszona,</p> <p>- uszkodzone, nieszczelne lub napuchnięte opakowanie,</p> <p>- przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak czytelnego oznakowania.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- produkt musi być pakowany jednostkowo, w opakowanie fabrycznie zamknięte, szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem mechanicznym,</p> <p>- opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami,</p> <p>- opakowanie powinno zapewniać zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktu przez cały okres przydatności do spożycia,</p> <p>- każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelne i trwałe oznakowanie, zawierające co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • nazwę i adres producenta, • masę netto (0,22 kg), • datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, • warunki przechowywania, • numer partii produkcyjnej, <p>- opakowania zbiorcze (transportowe) powinny być stabilne i zabezpieczające produkt w transporcie,</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 21 dni.</p>			
6	<p>Ser mascarpone 250g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>- włoski, wysokotłuszczowy ser śmietankowy (kremowy),</p> <p>- produkt o gęstej, kremowej konsystencji, białym kolorze oraz łagodnym, słodkawym smaku</p> <p>- zapach: świeży, czysty, mleczno-śmietankowy, bez zapachów obcych.</p> <p>- konsystencja: gładka, kremowa, jednolita, bez grudek i wydzielonej serwatki.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- zmiana barwy (szarzenie, żółknięcie, plamy, nalot pleśni),</p>	15010000-7	kg	20

	<p>- zapach kwaśny, stęchły, drożdżowy, gnilny lub inny obcy,</p> <p>- smak kwaśny, gorzki, jełki lub nietypowy dla mascarpone,</p> <p>- nieprawidłowa konsystencja: wodnista, śluzowata, zbrylona, rozwarstwiona,</p> <p>- obecność ciał obcych lub zanieczyszczeń,</p> <p>- uszkodzone, nieszczelne lub napuchnięte opakowanie,</p> <p>- przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak czytelnego oznakowania.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, szczelne,</p> <p>- opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,</p> <p>- opakowanie zapewniające zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktu w całym okresie przydatności,</p> <p>- czytelne oznakowanie zawierające co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • nazwę i adres producenta, • masę netto (250 g), • termin przydatności do spożycia, • warunki przechowywania, • numer partii produkcyjnej, <p>- opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie, czyste i nieuszkodzone.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy nie krótszy niż 14 dni.</p>			
7	<p>Ser twardy lub półtwardy, dojrzewający, pełnotłusty (ok. 45%–50% tłuszczu w suchej masie).</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>- podpuszczkowy ser dojrzewający typu holenderskiego,</p> <p>- ser pełnotłusty o łagodnym, delikatnym, lekko słodkawym smaku,</p> <p>- barwa: jasnożółta do intensywniej żółtej, jednolita.</p> <p>- miąższ elastyczny, z niewielkimi, rzadkimi oczkami,</p> <p>- wytwarzany z mleka krowiego pasteryzowanego,</p> <p>- postać blok / kostka próżniowo pakowana</p> <p>- zapach: aromatyczny, mleczny, bez zapachów obcych.</p> <p>- konsystencja: zwarte, elastyczne ciało sera, bez nadmiernej wilgotności czy kruchości.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące\</u></p> <p>- obca barwa (np. plamy, przebarwienia),</p> <p>- zapach obcy, kwaśny, stęchły lub gnilny,- smak gorzki lub bardzo kwaśny,</p> <p>- obecność ciał obcych lub pleśni,</p> <p>- nieprawidłowa konsystencja (rozwarstwienie, nadmierna kruchość),</p> <p>- uszkodzone lub nieszczelne opakowanie,</p>	15010000-7	kg	40

	<p>- brak danych o producencie i terminie przydatności.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ser musi być pakowany w opakowania jednostkowe, fabrycznie zamknięte, zapewniające ochronę przed zanieczyszczeniem i wysychaniem, - dopuszcza się pakowanie w folię próżniową lub opakowanie hermetyczne, - opakowanie jednostkowe musi być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, - opakowanie powinno zapewniać zachowanie jakości, bezpieczeństwa i cech organoleptycznych produktu przez cały okres przydatności do spożycia, - każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelne i trwałe oznakowanie, zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • nazwę i adres producenta, • masę netto, • termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, • warunki przechowywania, • numer partii produkcyjnej, - opakowania zbiorcze (transportowe) muszą być czyste, suche, stabilne, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem w trakcie transportu, - opakowania zbiorcze nie mogą nosić śladów zawilgocenia, zabrudzeń ani uszkodzeń mechanicznych, - pakowanie i oznakowanie produktu musi być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności dotyczącymi znakowania środków spożywczych. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 50 dni.</p>			
8	<p>Ser żółty typu gouda.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – ser typu holenderskiego, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, – zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 30%, – wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych o wadze od 1,5 kg do 3,5 kg, – brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne, – konsystencja: miąższ miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy, – barwa jasno-żółta, jednolita w całej masie, – smak i zapach delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>	15010000-7	kg	40

	<ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt seropodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 50 dni.</p>			
9	<p>Ser gouda krojony op 150g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ser żółty dojrzewający, półtwardy, - postać plastry, – brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne, – konsystencja: mięsny miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy, – barwa jasno-żółta, jednolita w całej masie, – smak i zapach delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt seropodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 21 dni.</p>	15010000-7	kg	18

10	<p>Twaróg półtłusty</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – ser wyprodukowany z mleka krowiego, – barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie, – konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek, – smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, – zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek, – opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.</p>	15010000-7	kg	170
11	<p>Twaróg Tłusty</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – ser wyprodukowany z mleka krowiego, – barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie, – konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek, – smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, – zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek, – opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy, 	15010000-7	kg	50

	<ul style="list-style-type: none"> – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. – Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni. 			
12	<p>Jogurt naturalny typ grecki op. min 1kg</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3%, – gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, – struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, – smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, typowy dla produktu. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15010000-7	kg	500
13	<p>Jogurt owocowy różne smaki. Opak. kubek min.150g. Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych wsad owocowy.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3% tłuszczu, – struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, – barwa: charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, – smak i zapach czysty, łagodny, słodko-kwaśny z posmakiem użytych owoców, – bez dodatku żelatyny wieprzowej <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>	15010000-7	kg	94,5

	<ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min. 150 g, – Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>			
14	<p>Śmietana kremowa UHT zawartość tłuszczu – 30%, waga min 0,50 l główny składnik: śmietana, bez konserwantów, i substancji zagęszczających.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – śmietanka o zawartości 30% tłuszczu w 100 g produktu, – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, bez grudek tłuszczu, – smak i zapach charakterystyczny dla śmietanki, czysty, lekki posmak i zapach pasteryzacji. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – objawy psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt śmietanopodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową lub kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, – opakowanie zbiorcze: karton, zgrzewka, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. 	15010000-7	1	160

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni.			
15	<p>Śmietana gęsta zawartość tłuszczu – 18%, opakowanie 1 kg, główny składnik: śmietana.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu, – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, – smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt śmietanopodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15010000-7	1	200
16	<p>Ser twarogowy śmietankowy w plastrach, op. 150 g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – ser typu cream cheese w formie gotowych plastrów, – delikatny śmietankowy smak, wysoka zawartość tłuszczu (ok. 24g/100g) i białka (ok. 10g/100g), – łagodny smak, kremowa konsystencja, łatwe oddzielanie plastrów. – plastry równe, nieposklejane, – jednolita struktura, bez rozwarstwień i nadmiernego wycieku serwatki, – produkt gotowy do bezpośredniego spożycia. <p>barwa biała do kremowej, jednolita,</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (żółknięcie, plamy), 	15010000-7	kg	19,5

	<ul style="list-style-type: none"> - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - nadmierny wyciek serwatki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone lub nieszczelne opakowanie, - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zabezpieczające produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni</p>			
17	<p>Serek homogenizowany różne smaki (waniliowy, owocowy) opak.min.140g . Skład: twaróg, cukier, ew. owoce.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, lekko luźna, bez grudek, widoczne kawałki owoców, np.: brzoskwini, wiśni, jabłek, gruszek lub o smaku waniliowym lub czekoladowym, – barwa: charakterystyczna dla użytych składników, – smak i zapach: czysty, łagodny, aromatyczny, słodki z posmakiem użytych dodatków, – bez dodatku żelatyny wieprzowej. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min. 140g, – Zamawiający przy zamówieniu określi smaki serków każdej z dostaw, – opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin 	15010000-7	kg	58,4

	przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.			
18	Mleko smakowe 200 ml UHT <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - mleko UHT aromatyzowane, - różne smaki (czekoladowej, truskawkowe, waniliowe, bananowe itp.) - pakowany w małe kartoniki ze słomką, - zawartość tłuszczu 1,5% - barwa: jednolita, charakterystyczna dla danego smaku. - smak: słodki, mleczny, typowy dla deklarowanego smaku, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, mleczny, charakterystyczny dla danego smaku, bez zapachów obcych. - konsystencja: płynna, jednorodna, bez osadu i rozwarstwienia. <u>Cechy dyskwalifikujące</u> - zmiana barwy lub rozwarstwienie produktu, - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy, - smak kwaśny, gorzki lub nietypowy, - obecność osadu, grudek lub ciał obcych, - napuchnięte, uszkodzone lub nieszczelne opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <u>Wymagania dotyczące pakowania</u> - opakowanie jednostkowe, kartonowe (Tetra Pak lub równoważne), fabrycznie zamknięte, - opakowanie wyposażone w słomkę lub inny system umożliwiający bezpośrednie spożycie, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> o nazwę produktu i smak, o nazwę i adres producenta, o pojemność (200 ml), o termin przydatności do spożycia, o warunki przechowywania, o numer partii produkcyjnej, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 90 dni.	15000000-8	kg	42
19	serek saszetka wyciskany waniliowy min. 120g <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - deserowy produkt mleczny / serek twarogowy smakowy - Postać: serek w saszetce do wyciskania - barwa: biała do kremowej, jednolita.	15010000-7	kg	174

	<ul style="list-style-type: none"> - smak: słodki, łagodny, waniliowy, charakterystyczny dla serka deserowego, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, mleczno-waniliowy, bez zapachów obcych. - konsystencja: gładka, kremowa, jednorodna, umożliwiająca wyciskanie bez rozwarstwienia. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, żółknięcie, plamy), - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy, - smak gorzki, nadmiernie kwaśny lub nietypowy, - rozwarstwienie, wodnista lub śluzowata konsystencja, - obecność pleśni, pęcherzy gazu lub ciał obcych, - uszkodzona, nieszczelna lub napuchnięta saszetka, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – saszetka, fabrycznie zamknięta, przeznaczona do bezpośredniego spożycia, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - konstrukcja opakowania zapewniająca bezpieczne i higieniczne użytkowanie, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej: <ol style="list-style-type: none"> 1) nazwę produktu i smak, 2) nazwę i adres producenta, 3) masę netto (min. 120 g), 4) termin przydatności do spożycia, 5) warunki przechowywania, 6) numer partii produkcyjnej, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
20	<p>Skyr z owsianką owocowa wyciskana min.100 g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fermentowany produkt mleczny typu skyr z dodatkiem owsianki i owoców - produkt wyciskany w saszetce - barwa: jednolita, charakterystyczna dla użytych owoców. - smak: łagodny, lekko kwaskowaty (typowy dla skyru), z wyraźną nutą owocową i zbożową, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, mleczno-owocowy, bez zapachów obcych. - konsystencja: gęsta, kremowa, jednorodna, umożliwiająca wyciskanie; bez rozwarstwienia. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy lub rozwarstwienie produktu, - zapach kwaśny, drożdżowy, stęchły lub inny obcy, - smak gorzki, nadmiernie kwaśny lub nietypowy, - wodnista, śluzowata lub grudkowata konsystencja, - obecność pleśni, pęcherzy gazu lub ciał obcych, 	15010000-7	kg	120

	<ul style="list-style-type: none"> - uszkodzona, nieuszczelna lub napuchnięta saszetka, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – saszetka do wyciskania, fabrycznie zamknięta, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zapewniające higieniczne i bezpieczne spożycie, <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
21	<p>Drożdże</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - świeże drożdże piekarskie w kostce, prasowane, - barwa: jasnobeżowa do kremowej, jednolita. - smak: charakterystyczny, drożdżowy, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, typowy dla drożdży piekarskich, bez zapachów obcych. - konsystencja: zwarta, plastyczna, łatwa do kruszenia, nieklejąca się nadmiernie. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy, nalot), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - nadmierna kruchość lub mazista konsystencja, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone, nieuszczelne lub zabrudzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 10-14 dni.</p>	15111000-0	kg	1,4

- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów mleczarskich do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
- 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Załącznik nr 1e do SWZ**Opis przedmiotu zamówienia**

zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Andruty 11g – lekkie blaty, kruche i delikatne. Mąka pszenna 650, woda, cukier, olej.	15892000-0	kg	3,85
2	Bulka tarta (90% bułki pszennej) op. min 0,90 kg	15895000-3	kg	150
3	Budyń opakowanie min. 30 g bez cukru o smaku waniliowym opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń	15894100-5	kg	12
4	Biszkopty bezcukrowe (kształt okrągły, barwa złotożółta, smak i zapach typowy dla tego typu ciastek, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne biszkopty połamane i pokruszone, opakowanie jednostkowe od 100 g do 150 g)	15892000-0	kg	3,2
5	Chipsy jabłkowe op. 30g suszone chipsy jabłkowe, plasterki jabłek bez gniazd nasiennych, owoce suszone bez konserwantów.	15894100-5	kg	22,5
6	Ciasta zbożowe 50g róż. rodzaje (kakaowe, owocowe) bez cukru. Wypiekane z pełnoziarnistych płatków owsianych, Bez dodatku cukru, oleju palmowego oraz sztucznych konserwantów, bogate w wartości odżywcze.	15892000-0	kg	90
7	Cukier 1kg , bez dodatkowych aromatów, opakowanie papierowe, szczelne, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, bez grudek, sypki	15896000-6	kg	720
8	Cukier trzcinowy 1kg , nierafinowany cukier o jasnobrązowych, lekko wilgotnych kryształkach.	15896000-6	kg	100
9	Cukier puder opak min. 400 g barwa biała, jednolita	15896000-6	kg	14
10	Chrupki kukurydziane kręcone 25g , wyprodukowane z grysu kukurydzianego	15892000-0	kg	12
11	Granola czekoladowa 350g chrupiąca mieszanka pieczonych płatków zbożowych (głównie owsianych), kakao i czekolady.	15892000-0	kg	4,2
12	Granola owocowa 350g chrupiąca mieszanka pieczonych płatków pełnoziarnistych, z dodatkiem owoców liofilizowanych.	15892000-0	szt	4,2

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

13	Czosnek granulowany opak. 1 kg 100 % czosnku suszonego, pakowany w torebki, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów, sypki	15894000-7	kg	4
14	Dżem nisko słodzony (op.280g, wiśnia, truskawka, brzoskwinia, sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu, o obniżonej zawartości cukru, opakowanie szklane lub plastikowe wiadro, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów	15894100-5	kg	5,6
15	Fasola drobna biała opakowanie nie mniej niż 35 g , białe ziarno, obłuskane, pakowane w torebki, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem przydatności do spożycia, sypka.	15895000-3	kg	100
16	Fasola czerwona 400g/240g konserwowa (skład: całe ziarna fasoli w zalewie naturalnie mętnej, powierzchnia warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe- puszka metalowa	15895000-3	kg	32
17	Groch łuskany połówki (opakowanie min.3 kg lub większe), ziarno obłuskane i pokrojone, bez dodatkowych aromatów, pakowane w torebki, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	70
18	Herbatniki 1 opakowanie 50g typu "Petit Beurre" lub równoważne, ciastka kruche pakowane w jednostkowe przezroczyste opakowania, które są nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15892000-0	kg	60
19	Herbata czarna ekspresowa. opak. 100szt, pakowana w saszetkach o pojemności 1,5g/2g. Zbierana ręcznie z aromatem bergamotki - 100%	15894110-8	kg	1,8
20	Herbata hibiskus, w torebkach	15894110-8	kg	1,5
21	Herbata melisowa, w torebkach	15894110-8	kg	1
22	Herbata miętowa, w torebkach	15894110-8	kg	1
23	Herbata rumiankowa, w torebkach	15894110-8	kg	0,5
24	Humus klasyczny 180g słoik, wegańska pasta z ciecierzycy i pasty sezamowej.	15894100-5	kg	4,5
25	Humus z suszonymi pomidorami 180g słoik, Wegańska, kremowa pasta roślinna na bazie ciecierzycy i pasty sezamowej tahini, wzbogacona aromatycznymi suszonymi pomidorami.	15894100-5	kg	4,5
26	Pasztet dworski z drobiem 160g na bazie indyka, pasztet grubo mielony z kawałkami mięsa.	15894200-2	kg	7,2

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

27	Paszтет z indyka op. 160 g , produkt o wysokiej zawartości mięsa z indyka.	15894200-2	kg	2,24
28	Pierniki katarzynki 42g korzenne pierniczki o charakterystycznym kształcie, bez dodatku tłuszczu	15892000-0	kg	25,2
29	Panierka Panko op. 1kg lekka i płatkowata panierka produkowana z białego pieczywa (bez skórki)	15895000-3	kg	20
30	Kakao gorzkie - extra ciemne (opakowanie co najmniej 150 g) (ciemne, bez cukru, proszek o kolorze ciemnobrązowym, barwa i struktura jednolita, zawartość tłuszczu kakaowego od 10% do 12%, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń).	15895100-6	kg	6
31	Kasza jęczmienna perłowa średnia (opakowanie min– kg), kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna, niepolerowana, kasza po ugotowaniu sypka i lekka niesklejona, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, sypka, bez zbryleń, niedopuszczalna jest kasza pakowana w jednostkowe woreczki przeznaczone do gotowania w nich.	15895000-3	kg	120
32	Kasza jęczmienna pęczak op. min 3 kg (średnia, struktura i konsystencja sypka, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości)	15895000-3	kg	50
33	Kasza gryczana prażona (opakowanie – 3 kg) (cała, struktura i konsystencja po ugotowaniu winna być sypka, bez grudek i nie powinna się sklejać, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości)	15895000-3	kg	120
34	Kasza manna (błyskawiczna, otrzymana z ziaren pszenicy, barwa biała z odcieniem żółtawym, struktura i konsystencja sypka, bez grudek, drobnoziarnista, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości)	15895000-3	kg	20
35	Ketchup łagodny dla dzieci 480 g wyprodukowany minimum z 62 % przecieru pomidorowego, bez dodatkowych aromatów, bez konserwantów, bez dodatku cukru, opakowanie z tworzywa sztucznego (przeznaczonego w do żywności), nieuszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności, przeznaczony do spożycia, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników oraz ich pozostałości.	15894300-1	kg	90
36	Koncentrat pomidorowy 30% ze świeżych pomidorów bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor – 800g 95%koncentratu w 100 g produktu.	15894100-5	kg	40
37	Kawa zbożowa rozpuszczalna, kartonik op. 150 g skład głównie jęczmień, żyto, cykoria, naturalny skład, brak kofeiny, delikatny smak.	15872000-3	kg	4,2
38	Buraki wiórki op. słoik szklany 920 g	15895000-3	szt	49,7

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

39	Kurkuma mielona (barwa żółta, słodko-ostry smak , intensywny i aromatyczny zapach, bez obcych zapachów i posmaków bez zawilgoceń.	15894000-7	kg	0,8
40	Kukurydza konserwowa min. 340 g, skład: kukurydza, bez dodatku cukru, woda, sól, bez dodatkowych aromatów, opakowanie metalowe, z zawleczką do otwierania nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	20
41	Liść laurowy 1 opakowanie min. 100g , bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, syпки, bez zbryleń	15894000-7	kg	1
42	Majeranek suszony 1 opakowanie min.150 g, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, syпки, bez zbryleń	15894000-7	kg	2
43	Majonez min. 0,7 kg, dekoracyjny bez tłuszczu utwardzonych, konserwantów, dodatkowych aromatów, opakowanie szklane, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości	15894300-1	kg	30
44	Makaron z pszenicy durum 100%, rodzaj: świderki, rurki penne, muszelki, kolanka bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15892000-0	kg	450
45	Makaron pełnoziarnisty z semoliny z pszenicy durum , rodzaj : spaghetti, świderki, produkt wysokiej jakości	15892000-0	kg	200
46	Makaron razowy z pszenicy durum (pełnoziarnisty) – dowolny kształt (np. rurki, świderki, nitki), produkt wysokiej jakości	15892000-0	kg	150
47	Makaron zacierka babuni , krótkie, nieregularne kawałki makaronu (zacierki), kolor: jasnożółty, naturalny od jaj, konsystencja po ugotowaniu: miękka, sprężysta, nie rozpada się, lekko chrupiąca przy lekkim podsmażeniu, produkt wysokiej jakości.	15892000-0	kg	50
48	Musztarda łagodna 1 opakowanie min. 180 g, produkt otrzymany z ziaren gorczycy i przypraw bez substancji konserwujących, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894300-1	kg	5
49	Mąka pszenna tortowa typ 450, 1 kg, otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy, pakowana w torebki, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	440
50	Mąka kukurydziana, 100% ziarno kukurydzy , brak dodatków chemicznych, ulepszaczy czy konserwantów, produkt naturalny, zdrowy i łatwostrawny, kolor: jasnożółty lub złocisty, konsystencja: drobno lub średnio mielona, sypka, bez grudek.	15895000-3	kg	20

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

51	Mąka ziemniaczana 1 kg , wytworzona z gotowanych ziemniaków, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	10
52	Mus owocowy naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniach jednostkowych o pojemności min. 100 g, produkt wysokiej jakości. kolor: naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców, konsystencja: gładka, jednolita, łatwa do nakładania lub spożycia łyżeczką, smak: naturalnie owocowy, przyjemnie kwaśno-słodki (zależny od rodzaju owocu), wilgotność: typowa dla musu owocowego (ok. 85–90%)	15894100-5	kg	220
53	Mus owocowo-warzywny naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniach jednostkowych o pojemności min. 100 g, produkt wysokiej jakości., kolor: naturalny, zależny od użytych owoców i warzyw, jednolity, konsystencja: gładka, jednolita, łatwa do spożycia lub nakładania łyżeczką, smak: naturalnie owocowo-warzywny, lekko słodko-kwaśny, przyjemny dla dzieci, wilgotność: typowa dla musu owocowo-warzywnego (ok. 85–90%)	15894100-5	kg	65
54	Miód naturalny , opakowanie jednostkowe: słoje szklane, masa netto od 200 g do 400 g, bez obcych zapachów i posmaków.	15893000-2	kg	55
55	Nektar czarna porzeczka op 1l naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniach 1 l, opakowanie szczelne, chroniące produkt przed zanieczyszczeniem, materiał: karton Tetra Pak, PET.	15872000-3	szt	60
56	Olej rzepakowy rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartość kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, 1 l, opakowanie z tworzywa sztucznego (przeznaczone do żywności), opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	l	390
57	Ocet jabłkowy winny, naturalny w butelkach. Butelka: szklana lub PET spożywcza, min. 250–500 ml, szczelna, chroniąca przed światłem i zanieczyszczeniem. Etykieta: nazwa produktu, skład, kwasowość, data przydatności do spożycia, dane producenta.	15894300-1	l	10
58	Orzechy nerkowca, opakowanie mi. 50-80g Naturalne, prażone lub surowe, bez soli, cukru, konserwantów, barwników i aromatów, produkt naturalny, pochodzący z certyfikowanych upraw lub sprawdzonych dostawców, kolor: kremowy, charakterystyczny dla orzechów nerkowca, konsystencja: twarda, chrupka, bez pleśni i uszkodzonych orzechów, smak: naturalny, lekko słodkawy, przyjemny dla dzieci.	15895000-3	kg	44
59	Przyprawa do kurczaka opak. min 1kg. Skład: suszona mieszanka przyprawowa, sól, papryka słodka, cebula, nasiona kolendry, czosnek.	15894000-7	kg	3

60	Przyprawa do ryb opak.in. 1 kg Skład: kompozycja ziół, przypraw i warzyw, cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, czosnek.	15894000-7	kg	3
61	Przyprawa do mięs opak. min. 800g. Składniki. Sól, czosnek, papryka słodka, gorczyca, cukier, kolendra, chili, imbir, tymianek, majeranek, rozmaryn, pomidor, kurkuma, bazylia, szalwia, cząber, ziele angielskie, oregano, owoc jałowca, natka pietruszki, pieprz czarny, goździki, mięta, liście laurowe.	15894000-7	kg	3
62	Papryka słodka mielona 1 opakowanie min.800 g, syпка, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894000-7	kg	2
63	Pieprz ziółowy mielony 1 opakowanie min 600 g, skład: gorczyca, kminek, papryka ostra, pieprz cayenne, bazylia, cząber, oregano, kozieradka, pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894000-7	kg	10
64	Pieprz czarny mielony 1 opakowanie 1kg, skład: czarny pieprz mielony 100 %, pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894000-7	kg	6
65	Pieprz cytrynowy op min Pieprz czarny z dodatkiem aromatu cytrynowego lub pieprz cytrynowy naturalny), wysokiej jakości, gotowy do użycia. Aromat: intensywnie cytrynowy, świeży, przyjemny i naturalny. pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia.	15894000-7	kg	4
66	Przyprawa jarzynka linia szkolna , mieszanka przypraw warzywnych w wersji dostosowanej do potrzeb dzieci, Produkt naturalny, wysokiej jakości, dostosowany do diety dziecięcej, pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia.	15894000-7	kg	20
67	Płatki owsiane , Płatki owsiane pełnoziarniste lub górskie, naturalne, gotowe do spożycia, bez dodatku cukru, soli, konserwantów, aromatów i sztucznych barwników, produkt naturalny, pochodzący z certyfikowanych upraw lub sprawdzonych dostawców., produkt wysokiej jakości.	15895000-3	kg	12
68	Płatki ryżowe opakowanie 500g produkt otrzymany przez zgniecenie oczyszczonych ziaren ryżu poddany obróbce suszony, płatkowany. Opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	15

69	Pulpa pomidorowa op worek 5kg, naturalna, wysokiej jakości, kolor czerwony, naturalny, intensywny, konsystencja gęsta, jednolita, bez grudek i pestek , smak: naturalny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla pomidorów dojrzałych, Worek spożywczy, 5 kg, wykonany z materiału bezpiecznego dla żywności, szczelny i chroniący produkt przed zanieczyszczeniem. Produkt wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych źródeł i upraw	15894100-5	kg	80
70	Tłuszcz roślinny 40% do użycia w piecach konwekcyjno-parowych op 3,7 l Tłuszcze roślinne (min. 40% tłuszczu w produkcie), kolor: jasnokremowy, jednolity, smak: neutralny, charakterystyczny dla wysokiej jakości tłuszczów roślinnych, Pojemność: 3,7 l, plastikowy pojemnik spożywczy z zamknięciem zapewniającym szczelność.	15895000-3	l	22,2
71	Marchewka tarta op. 2000 g puszka 100% marchew świeża, starta, woda (opcjonalnie, do konserwowania w wersji klasycznej), bez dodatku konserwantów, barwników, aromatów, soli lub cukru, kolor: intensywnie pomarańczowy, naturalny, konsystencja: drobno starta, jednolita, bez grudek lub zanieczyszczeń, smak: naturalny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla świeżej marchwi, wilgotność: typowa dla marchwi tartej w puszcze (ok. 85–90%), Puszka spożywcza, 2000 g, szczelna i chroniąca przed zanieczyszczeniem	15895000-3	kg	28
72	Sos sojowy jasny Sos sojowy jasny naturalny, gotowy do użycia, w opakowaniu jednostkowym butelka szklana o pojemności od 0,5 litra do 1 litra. Kolor: jasno-brązowy, przejrzysty, Konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów, Smak: charakterystyczny, lekko słony, naturalny, o wyraźnym aromacie soi, Zapach: naturalny, sojowy, przyjemny. Pojemność jednostkowa: np. 150–500 ml, szczelna, z bezpiecznego materiału spożywczego	15894300-1	l	15
73	Kasza bulgur z vermicce op 5 kg Kasza bulgur z dodatkiem vermicelli, wysokiej jakości, gotowa do użycia, w opakowaniu zbiorczym 5 kg. Produkt naturalny, wysokiej jakości, z certyfikowanych upraw lub sprawdzonych dostawców. kolor: jasnobrązowy (bulgur) z jasnożółtym vermicelli, konsystencja: sucha, sypka, jednolita, bez zanieczyszczeń i ciał obcych, smak: naturalny, lekko orzechowy (bulgur) i neutralny (vermicelli), zapach: typowy dla produktów z pszenicy durum, świeży, bez zapachu stęchlizny. Opakowanie zbiorcze: worek spożywczy 5 kg, wykonany z materiału chroniącego produkt przed wilgocią.	15895000-3	kg	80
74	Ryż paraboliczny opakowanie 5 kg barwa biała z odcieniem żółtawym, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla ryżu, ryż powinien być suchy, dobrze odłuszczone, nie powinien zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu winien być sypki i nie powinien się sklejać, bez obcych	15895000-3	kg	350

	zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe torba papierowa lub foliowa przezroczysta,			
75	Sól niskosod. potas/magnez 1 kg kolor: biały, jednolity, konsystencja: drobny lub średni kryształ, suchy, sypki, smak: lekko słony, przyjemny, neutralny, zawartość sodu: obniżona w porównaniu do tradycyjnej soli kuchennej, zawartość potasu i magnezu: zgodna z deklaracją producenta, wspomaga dietę niskosodową, Pojemność jednostkowa: 1 kg, worek papierowy lub foliowy spożywczy, szczelny i chroniący produkt przed wilgocią.	15894000-7	kg	190
76	Soczewica czerwona sucha, naturalna, wysokiej jakości, 100% soczewica czerwona, bez dodatku konserwantów, barwników, aromatów i soli, produkt naturalny, wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych upraw, kolor: intensywnie pomarańczowo-czerwony, jednolity, konsystencja: sucha, sypka, niezbrylona, jednolita , wielkość ziaren: jednorodna, bez uszkodzonych nasion, smak: naturalny, lekko orzechowy, charakterystyczny dla soczewicy czerwonej, zapach: świeży, bez zapachu stęchlizny, Opakowanie jednostkowe: worek spożywczy 1–5 kg, szczelny, chroniący przed wilgocią.	15895000-3	kg	60
77	Szczaw siekany słoik szklany 0,9 l kolor: intensywnie zielony, naturalny, konsystencja: siekany, jednolity, niepapkowaty , smak: naturalny, lekko kwaskowaty, charakterystyczny dla świeżego szczawiu, zapach: świeży, bez stęchlizny, produkt nie powinien zawierać części zdrewniałych ani nadmiernie miękkich, Pojemność jednostkowa: słoik szklany 0,9 l, szczelny, chroniący produkt przed zanieczyszczeniem, Produkt wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych upraw.	15895000-3	kg	47,7
78	Napój kokosowy B/Cukru op. karton 1l napój roślinny z kokosa bez dodatku cukru , kolor: biały, jednolity, naturalny, konsystencja: płynna, bez grudek, nierozwarstwiona po wymieszaniu , smak: naturalny kokosowy, lekko słodkawy (bez dodatku cukru), zapach: charakterystyczny, świeży, kokosowy, produkt nie powinien mieć osadów ani niepożądanych zmian zapachu lub smaku. Pojemność jednostkowa: 1 l, karton Tetra Pak lub równoważny, spożywczy, szczelny, chroniący produkt przed światłem i zanieczyszczeniem.	15872000-3	l	60
79	Napój migdałowy B/cukru op karton 1l napój roślinny z migdałów bez dodatku cukru , kolor: biały, jednolity, naturalny, konsystencja: płynna, bez grudek, nierozwarstwiona po wymieszaniu , smak: naturalny kokosowy, lekko słodkawy (bez dodatku cukru), zapach: charakterystyczny, świeży, kokosowy, produkt nie powinien mieć osadów ani niepożądanych zmian zapachu lub smaku. Pojemność jednostkowa: 1 l, karton Tetra Pak lub równoważny,	15872000-3	l	60

	spożywczy, szczelny, chroniący produkt przed światłem i zanieczyszczeniem			
80	Napój żurawinowy 1l naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniu jednostkowym 1 l (karton, butelka PET), Produkt naturalny, wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych źródeł.. Kolor: intensywnie czerwony, naturalny, konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów lub grudek , smak: naturalny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla żurawiny, zapach: świeży, owocowy, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, produkt nie powinien zawierać kawałków owoców ani innych zanieczyszczeń.	15872000-3	l	180
81	Pomidory suszone w oleju op. Szklane opakowanie jednostkowe: słój, masa netto od 200 g do 400 g, bez obcych zapachów i posmaków, konsystencja: miękkie, dobrze nawodnione, nie wysuszone ani nie papkowate, całe kawałki pomidorów , zapach: świeży, charakterystyczny dla suszonych pomidorów i oleju, produkt nie powinien zawierać ciał obcych, pleśni ani nadmiernie twardych lub zdrewniałych części.	15894100-5	kg	15
82	Płatki kukurydzyjne opakowanie min 250 g z witaminami, wyprodukowane z 91% kukurydzy, bez dodatkowych aromatów, pakowane w torebki, sypkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia.	15895000-3	kg	25
83	Sos sałatkowy ogrodowy opakowanie min. 800 g Smak: naturalny, lekko kwaśny, ziołowy, charakterystyczny dla sosu ogrodowego, zapach: świeży, aromatyczny, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, produkt nie powinien zawierać ciał obcych ani osadów.	15894300-1	kg	5,6
84	Sok 0,3 l pet witamin. różne smaki marchew, jabłko, banan, malina Sok witaminowy, gotowy do spożycia, w opakowaniu jednostkowym 0,3 l PET, w różnych smakach: marchew, jabłko, banan, malina. Produkt naturalny, wysokiej jakości, kolor: naturalny dla danego smaku (pomarańczowy – marchew, czerwony – malina, żółty – banan, jasnożółty – jabłko), konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów lub grudek, smak: naturalny, charakterystyczny dla użytego owocu lub warzywa, lekko słodki (bez dodatku cukru), Zapach: świeży, owocowy lub warzywny, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, Pojemność jednostkowa: 0,3 l, butelka PET, szczelna, spożywcza, z etykietą informacyjną.	15872000-3	l	303
85	Sok pomarańczowy op. karton 1l Sok pomarańczowy 100% (skład: sok pomarańczowy, bez dodatku wody, cukru i substancji słodzących, barwa typowa dla użytych owoców, konsystencja płynna, klarowna, smak świeży i orzeźwiający, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie karton 1litr, z plastikowym zamknięciem łatwym do otwierania i nalewania soku.	15872000-3	[300

86	Sok wielowocowy 200ml Sok wielowocowy, naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniu jednostkowym kartonowym 200 ml ze słomką. Soki owocowe 100%, Produkt naturalny, wysokiej jakości, Kolor: naturalny, odpowiadający mieszance owoców, jednolity, Konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów i grudek , po wstrząśnięciu naturalnie jednorodny, Smak: naturalny, lekko słodki, charakterystyczny dla owoców użytych w soku, Zapach: świeży, owocowy, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, Pojemność jednostkowa: 200 ml, kartonik Tetra Pak lub równoważny, spożywczy, szczelny, ze słomką	15872000-3	l	415
87	Sok cytrynowy koncentrat op. 1l Sok cytrynowy w koncentracji, naturalny, do sporządzania napojów i potraw, w opakowaniu jednostkowym 1 l. Bez dodatku cukru, sztucznych barwników, aromatów i konserwantów, produkt naturalny, wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych źródeł.	15872000-3	l	80
88	Sos pomidorowy z przyprawami op. worek 5kg. Produkt pasteryzowany. Bezglutenowy Kolor: czerwony, jednolity, naturalny, Konsystencja: płynno-gęsta, jednolita, bez grudek, bez osadów , Smak: naturalny, lekko kwaśny, aromatyczny od przypraw, Zapach: świeży, pomidorowy, ziołowy, Produkt nie powinien zawierać ciał obcych ani kawałków zdrewniałych.	15111100-6	kg	85
89	Wafle ryżowe z polewą malinową op. 24g Ryż (brązowy, biały), polewa malinowa, malina liofilizowana. Konsystencja: wafle chrupkie, nie zlepione , polewa równomiernie rozprowadzona, nie rozwarstwiona. Zapach: świeży, owocowy od polewy, bez zapachu stęchlizny lub sztucznych aromatów. Pojemność jednostkowa: 24 g, opakowanie foliowe, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgoci	15892000-0	kg	31,2
90	Woda mineralna niegazowana opakowanie plastikowe min 0,5 l , 5 l, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń, oznakowane danymi producenta i terminem ważności.	15872000-3	l	900
91	Wafle ryżowe extra cienkie naturalne 110g ryż brązowy, biały, bez sztucznych dodatków, niska zawartość tłuszczu, niska zawartość cukrów, wysoka zawartość błonnika, Konsystencja: chrupkie, nie zlepione, równe w strukturze, Smak: naturalny, neutralny, charakterystyczny dla ryżu, Zapach: świeży, bez zapachu stęchlizny lub sztucznych aromatów, Pojemność jednostkowa: 110 g, opakowanie foliowe, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgocią.	15892000-0	kg	3,08
92	Wafle ryżowe naturalne 15g ryż brązowy, biały, bez sztucznych dodatków, niska zawartość tłuszczu, niska zawartość cukrów, wysoka zawartość błonnika, Konsystencja: chrupkie, nie zlepione, równe w strukturze, Smak: naturalny, neutralny, charakterystyczny dla ryżu, Zapach: świeży, bez zapachu stęchlizny lub sztucznych aromatów,	15892000-0	kg	12,6

	Pojemność jednostkowa: 15 g, opakowanie foliowe, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgocią.			
93	Ziele angielskie opak. 0,6g. Skład; 100% ziaren ziela, w całości, aromatyczne. Produkt naturalny, wysokiej jakości, aromatyczny. Konsystencja: całe, nieuszkodzone ziarna, niezmielone i niepokruszone.	15894000-7	kg	3
94	Zioła kuchni polskiej pet 110g Mieszanka ziół kuchni polskiej, suszona, gotowa do użycia, w opakowaniu jednostkowym PET 110 g. Produkt naturalny, wysokiej jakości, aromatyczny. Konsystencja: suszone liście i części ziół, niepokruszone nadmiernie, wolne od grudek i pyłu. Smak: aromatyczny, charakterystyczny dla ziół polskiej kuchni. Zapach: świeży, intensywny, naturalny. Produkt nie powinien zawierać ciał obcych, ziemi, gałązek zdrewniałych ani innych zanieczyszczeń. Pojemność jednostkowa: 110 g, opakowanie PET, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgocią i światłem	15894000-7	kg	1,5
95	Żurek butelka op. min. 500 ml Kolor: jasnobrązowy, jednolity, naturalny dla żurku, konsystencja: płynna, jednolita, bez grudek, bez osadów, smak: charakterystyczny, kwaśny, aromatyczny, naturalny, zapach: świeży, kwaśny, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, pojemność jednostkowa: min. 500 ml, butelka szklana lub PET, szczelna, spożywcza,	15894200-2	l	38

- Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
- Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
- Właściwości fizyczne
 - Produkty sypkie – sypkie, bez zbryleń, wilgoci i obcych ciał stałych.
 - Produkty płynne – klarowne, jednolite, wolne od osadów i grudek.
 - Produkty stałe (ciasta, wafle, pierniczki) – niepołamane, nieprzesuszone, zachowujące konsystencję i smak.
- Termin przydatności:
 - Termin przydatności do spożycia musi wynosić co najmniej 1/2 standardowego okresu przydatności od daty dostawy, chyba że specyfikacja produktu przewiduje krótszy termin (np. świeże soki lub żurek).
 - Produkty wymagające chłodzenia po otwarciu powinny zawierać odpowiednie instrukcje przechowywania na etykiecie

4. Dostawa zostanie odrzucona, jeżeli produkt:
 - 1) Jest przeterminowany, zepsuty, zawilgocony lub spleśniały.
 - 2) Zawiera ciała obce, zanieczyszczenia biologiczne lub chemiczne, szkodniki i ich pozostałości.
 - 3) Opakowanie jest uszkodzone, nieszczelne, nieoznaczone danymi producenta lub terminem przydatności.
 - 4) Produkt nie spełnia norm jakościowych przewidzianych w specyfikacji lub przepisach praw
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
6. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Załącznik nr 1f do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

zestaw nr 6 – ryby, przetwory rybne

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Ryby – Filet z miruny SHP ze skórą, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, waga 1 szt nie mniejsza niż 230g, klasa I, 12-16 oz a'20,4 kg</p> <p>Ryba świeża przed zamrożeniem, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).</p> <p>Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p> <p>Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu.</p>	03112200-6	kg	367,20
2	<p>Ryby Filet z miruny SHP bez skóry 340 g + a'20,4 kg</p> <p>Ryba świeża przed zamrożeniem, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).</p> <p>Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p> <p>Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu.</p>	03112200-6	kg	293
3	<p>Ryby- losoś mrożony filet ze skórą IVP 1,4-1,8 kg trym D</p> <p>Ryba świeża przed zamrożeniem, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).</p> <p>Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p> <p>Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu.</p>	03112200-6	kg	41
4	<p>Paluszki rybne z fileta z mintaja w chrupiącej panierce wstępnie podsmażane, op 6 kg</p> <p>Produkt głęboko mrożony, panierowany wykonany w 100% z całego fileta z mintaja, panierka złocista, równomierna, bez</p>	03112300-3	kg	438

	pęknięć, bez nadmiernej ilości tłuszczu, bez wzmacniaczy smaku, aromatów, barwników. Konsystencja po obróbce: ryba soczysta, panierka chrupiąca, produkt bez oznak ponownego zamrażania. Opakowanie karton zbiorczy, opakowanie szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, termin przydatności minimum 9 miesięcy od daty dostawy.			
5	Tuńczyk (kawalki) w oleju worek 1kg Naturalny, wysokiej jakości produkt, bez dodatku konserwantów i wzmacniaczy smaku. Smak, zapach i barwa charakterystyczne dla świeżego tuńczyka, bez oznak zepsucia. Opakowanie szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Termin przydatności minimum 6 miesięcy od daty dostawy.	03112300-3	kg	7

Produkty głęboko mrożone:

Świeżość i trwałość: Ryby muszą być mrożone w stanie świeżym, przechowywane i transportowane w odpowiedniej temperaturze, z zachowaniem integralności opakowania i oznakowania daty przydatności do spożycia.

Wygląd i konsystencja:

- 1) Powierzchnia czysta, bez nadmiernej warstwy lodu (glazury)
- 2) Barwa mięsa właściwa dla danego gatunku ryby
- 3) Konsystencja po rozmrożeniu jędrna, sprężysta
- 4) Wygląd i konsystencja ryb nie powinny cechować się przebarwieniami, odbarwieniami, wysuszonymi lub rozwarstwionymi fragmentami.
- 5) Mięso jędrne, bez obcych zapachów.
- 6) Bez oznak ponownego zamrażania (zbrylony lód, uszkodzenia struktury)

Zapach i smak: charakterystyczny dla gatunku, bez obcych zapachów i posmaków wskazujących na nieświeżość lub nieprawidłowe przechowywanie.

Wymagania jakościowe

- 1) Wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych
- 2) Spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne
- 3) Produkt pochodzący z legalnych połowów lub hodowli
- 4) Jakość potwierdzona dokumentacją producenta
- 5) Zawartość glazury zgodna z deklaracją producenta
- 6) Brak ości w produktach deklarowanych jako bezkostne

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Temperatura przechowywania i transportu: **-18°C lub niższa**
- 2) Zachowany nieprzerwany łańcuch chłodniczy (mroźniczy)
- 3) Transport w środkach przeznaczonych do przewozu mrozonek

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem i rozmrażaniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu
 - b) nazwę gatunku ryby
 - c) formę produktu (filet, dzwonek, porcja)
 - d) masę netto
 - e) datę minimalnej trwałości
 - f) warunki przechowywania
 - g) nazwę i adres producenta lub dostawcy

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

h) numer partii produkcyjnej

i)

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów

Załącznik nr 1g do SWZ**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 7 -Owoce i warzywa

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Ziemniaki Produkty świeże klasy I	03110000-4	kg	7 000
2	Ziemniak młody Produkty świeże klasy I	03110000-4	kg	1 500
3	Burak ćwikłowy, czerwony, luz Produkty świeże klasy I	03111000-1	kg	20
4	Brokuły Produkty świeże klasy I	03114000-8	kg	50
5	Cebula żółta, luz Produkty świeże klasy I	03112000-8	kg	320
6	Cebula czerwona, luz Produkty świeże klasy I	03112000-8	kg	10
7	Pietruszka korzeniowa, bez liści, oczyszczona, bez uszkodzeń, klasa I	03113000-5	kg	15
8	Kapusta biała , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I	03114000-8	kg	700
9	Kapusta młoda Produkty świeże klasy I	03114000-8	szt	100
10	Salata główka Produkty świeże klasy I	03114100-5	szt	350
11	Salata lodowa Produkty świeże klasy I	03114100-5	szt	650
12	Kapusta czerwona , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I	03114000-8	kg	120
13	Kapusta kiszona (surowiec po odcieku; kwaszona naturalnie, bez dodatku octu)	03115000-1	kg	550
14	Kapusta pekińska , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I	03114000-8	kg	280
15	Kalarepa Produkty świeże klasy I	03114000-8	szt	340
16	Kalafior Produkty świeże klasy I	03114000-8	kg	80
17	Koper świeży , bez łodyg, klasa I	03116200-9	kg	20

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

18	Marchew świeża, bez naci, bez uszkodzeń, widocznych zniszczeń, cała, klasa I	03113000-5	kg	500
19	Marchew młoda Produkty świeże klasy I	03113000-5	kg	50
20	Ogórek kiszony (surowiec po odcieku; kwaszony naturalnie, bez dodatku octu)	03115000-1	kg	380
21	Ogórek świeży , zielony, długi, bez uszkodzeń, bez pęknięć, klasa I	03116000-3	kg	700
22	Papryka świeża , kolor: czerwony, bez uszkodzeń, klasa I	03117000-0	kg	360
23	Pietruszka natka , świeży, klasa I	03116200-9	kg	20
24	Pomidor zwykły, czerwony, w pełni dojrzały, bez uszkodzeń, bez szypulek, klasa I	03118100-4	kg	200
25	Pomidory cherry Produkty świeże klasy I	03118100-4	kg	45
26	Por , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, wstępnie obrana z liści niejadalnych, z obciętymi korzeniami, klasa I	03112000-8	kg	20
27	Rzodkiewka świeża, pęczek, bez uszkodzeń, bez pękniętych części jadalnych, klasa I	03113000-5	pęczek	130
28	Rzepa biała Produkty świeże klasy I	03114000-8	kg	100
29	Seler korzeniowy, bez liści, oczyszczony, bez uszkodzeń, bez pęknięć, klasa I	03113000-5	kg	15
30	Szczypior świeży w pęczku, bez uszkodzeń, Produkty świeże klasy I	03116200-9	pęczek	300
31	Banan , bez przebarwień, brązowych plam, w kiściach, klasa I	03121000-7	kg	2 000
32	Borówka Produkty świeże klasy I	03121100-4	kg	10
33	Brzoskwinia Produkty świeże klasy I	03122000-4	kg	120
34	Cytryna luz , bez widocznych uszkodzeń, klasa I	03124000-8	kg	15
35	Gruszka np. Konferencja, Lukasówka, bez uszkodzeń, widocznych plam, klasa I	03123000-1	kg	1 400
36	Jabłka deserowe, soczyste, słodko – winne, np. Champion, Decosta, Cortland, Bojken, Szara Reneta, klasa I	03123100-8	kg	2 000

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

37	Kiwi luz , bez uszkodzeń, widocznych plam, Produkty świeże klasy I	03127000-2	kg	80
38	Maliny Produkty świeże klasy I	03121100-4	kg	15
39	Nektarynka Produkty świeże klasy I	03122000-4	kg	550
40	Arbuz czerwony - owoc świeży, dojrzały, o intensywnie czerwonym miąższu, bez uszkodzeń mechanicznych, oznak gnicia i pleśni. Skórka bez pęknięć, owoc jędrny, miąższ słodki i soczysty, Produkty świeże klasy I	03125000-4	kg	600
41	Pomarańcze - owoce świeże, całe, bez uszkodzeń, pleśni i oznak gnicia. Skórka jednolita, bez przebarwień i uszkodzeń. Owoce jędrne, soczyste, typowe dla gatunku. Produkty świeże klasy I	03124000-8	kg	700
42	Pieczarki - grzyby świeże, o kapeluszach białych do lekko kremowych, zamkniętych, jędrnych, bez śladów pleśni, przebarwień, wilgoci, uszkodzeń mechanicznych i ziemi. Produkty świeże klasy I	03118500-1	kg	50
43	Czosnek - główki suche, bez wilgoci, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ząbki twarde, całe, typowe dla gatunku, bez przebarwień. Skórka sucha, nienaruszona. Produkty świeże klasy I	03112000-8	szt	90
44	Buraki gotowane na parze tarte (torebka 0,5 kg) - buraki ćwikłowe gotowane na parze tarte, obrane, bez dodatku konserwantów, pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej. Torebka o masie netto 0,5 kg, szczelna, bez uszkodzeń. Produkt gotowy do spożycia, barwa naturalna, jednolita.	03115000-1	szt	600
45	Mandarynka - owoce świeże, całe, bez uszkodzeń mechanicznych, pleśni i przebarwień. Skórka łatwa do obrania, barwa intensywnie pomarańczowa, miąższ jędrny, soczysty, smak słodki. Produkty świeże klasy I	03124000-8	kg	1 000
46	Melon Produkty świeże klasy I	03125000-4	szt	50
47	Truskawka Produkty świeże klasy I	03121100-4	kg	40
48	Winogrona bez pestek Produkty świeże klasy I	03126000-1	kg	10
49	Śliwka - owoc świeży, dojrzały, zdrowy, bez uszkodzeń i oznak zepsucia. Pochodzący z bieżących zbiorów. Produkty świeże klasy I	03122100-1	kg	650

Warzywa świeże:Wymagania klasyfikacyjne:

Produkty pochodzenia roślinnego, świeże, zdrowe, właściwie wykształcone, czyste, bez oznak gnicia, pleśni, zwiędnięcia oraz bez widocznych uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń.

Parametry jakościowe:

- 1) barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku, bez obcych zapachów i posmaków,
- 2) konsystencja jędrna, właściwa dla świeżych warzyw,
- 3) stopień dojrzałości odpowiedni do spożycia i obróbki kulinarnej.

Wymagania jakościowe:

Warzywa muszą spełniać wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach prawa, być wolne od szkodników oraz nadmiernych pozostałości środków ochrony roślin.

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Przechowywanie i transport w warunkach zapewniających zachowanie świeżości i jakości
- 2) Temperatura przechowywania zgodna z wymaganiami dla danego gatunku warzyw
- 3) Zachowany ciąg higieniczny i transportowy na wszystkich etapach dostawy

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania czyste, suche, zabezpieczające przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu (gatunek warzywa)
 - b) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - c) kraj pochodzenia
 - d) masę netto
 - e) warunki przechowywania

Owoce świeże:

Wymagania klasyfikacyjne:

Artykuły rolno-spożywcze pochodzenia roślinnego. Produkty świeże, zdrowe, właściwie wykształcone, czyste, bez oznak gnicia, nadpsucia oraz bez widocznych uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń.

Parametry jakościowe:

- barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku, bez obcych zapachów i posmaków,
- konsystencja jędrna, właściwa dla świeżych owoców,
- stopień dojrzałości odpowiedni do spożycia i obróbki kulinarnej.

Wymagania jakościowe:

Owoce muszą spełniać wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach prawa, być wolne od szkodników oraz nadmiernych pozostałości środków ochrony roślin.

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Przechowywanie i transport w warunkach zapewniających zachowanie świeżości i jakości
- 2) Temperatura przechowywania dostosowana do danego gatunku owoców
- 3) Zachowany ciąg higieniczny i transportowy na wszystkich etapach dostawy

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania czyste, suche, zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu (gatunek owocu)
 - b) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - c) kraj pochodzenia
 - d) masę netto
 - e)
 - f) warunki przechowywania

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich

obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
- 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
- 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 8 -Jaja spożywcze**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Jaja kurze wielkość L (ok. 63 g) czyste.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – jaja kurze, świeże, klasy A, – kod systemu chowu 2-ściółkowy, – rozmiar L, waga netto jednej sztuki od 63 g do 73 g, – wygląd: skorupa czysta, nieuszkodzona, – białko: przejrzyste, klarowne, gęste, bez obcych ciał, – żółtko: kuliste, bez obcych ciał, tarcza zarodków niewidoczna, komora powietrzna nieruchoma, – zapach swoisty, bez obcych zapachów. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – skorupa popękana, krucha, zapleśniała, zabrudzona odchodami, – zapach obcy, siarkowodoru, – żółtko płaskie, pomarszczone, białko wodniste, rzadkie, – obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, – brak oznakowania jaj, – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: z masy papierowej, suche, – opakowanie zbiorcze: pojemniki jednorazowego użycia z pokrywą, w opakowaniu zbiorczym nie więcej niż 400 sztuk jaj, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub pakującego, wagę netto, klasę jakościową, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 21 dni.</p>	15000000-8	szt	6500

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów mleczarskich do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i

transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;

- 2) Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
 3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 9 -Drób i wyroby**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Drób – Filet z piersi kurczaka (klasy A, bez skóry, świeży). Charakterystyka produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe świeże, niemrożone • Mięśnie piersiowe kurczaka, pozbawione skóry, kości oraz ścięgien • Produkt prawidłowo wykrwiony • Klasa jakości A, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego • Barwa jasnoróżowa, jednolita, bez przebarwień • Konsystencja jędrna, elastyczna • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bezwonny w kierunku obcych zapachów. Wymagania jakościowe: <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych, krwiałków i oznak zepsucia • Bez dodatku wody, solanek, fosforanów, konserwantów i innych substancji chemicznych • Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Zgodny z obowiązującymi normami krajowymi oraz przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności. Warunki przechowywania i transportu: <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy Pakowanie i oznakowanie: <ul style="list-style-type: none"> • Pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej • Opakowanie szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta lub dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej Termin przydatności do spożycia: <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 5 dni od daty dostawy (o ile Zamawiający nie określi inaczej) 	15100000-4	kg	600

2	<p>Filet z piersi indyka (schłodzony, klasy A, świeży)</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe pochodzące z piersi indyka, bez skóry i kości • Produkt świeży, niepoddany procesowi mrożenia • Klasa jakości A, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego • Barwa naturalna, jasnoróżowa, jednolita • Konsystencja jędrna, sprężysta • Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez widocznych krwiaków, przebarwień, uszkodzeń mechanicznych • Bez dodatku wody, solanek, konserwantów i substancji chemicznych • Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Zgodny z obowiązującymi normami UE i krajowymi, w szczególności z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt schłodzony, przechowywany i transportowany w temperaturze od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej • Opakowanie jednostkowe lub zbiorcze, szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej <p>Termin przydatności do spożycia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 5 dni od daty dostawy (lub inny wymagany przez Zamawiającego) 	15100000-4	kg	690
3	<p>Podudzie z kurcząt, klasy A, świeże</p> <p>Charakterystyka produktu:</p>	15100000-4	kg	780

	<ul style="list-style-type: none"> • Klasa A (wysoka jakość, bez uszkodzeń, zasinień). • Produkt świeży, niemrożony. • Mięso soczyste i delikatne w smaku. • Konsystencja jędrna, elastyczna. • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów. • Mięso jasnoróżowe, jędrne, skóra czysta, sucha, bez piór. • Podudzie z kurcząt, z kością, ze skórą, bez elementów obcych. <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych, krwiałków oraz oznak zepsucia • Bez dodatku wody, solanek, konserwantów i innych substancji chemicznych • Spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Zgodny z obowiązującymi normami krajowymi oraz przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy. <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowanie czyste, szczelne, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta lub dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej <p>Termin przydatności do spożycia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 5 dni od daty dostawy (lub zgodnie z wymaganiami Zamawiającego) 			
4	<p>Kabanosy drobiowe</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonane z mięsa drobiowego wysokiej jakości • charakterystyczna cienka forma i krucha struktura • intensywny, lekko wędzony smak • konsystencja zwarta, elastyczna, charakterystyczna dla kabanosów • barwa właściwa dla wyrobu wędzonego, jednolita 	15130000-4	kg	12

	<ul style="list-style-type: none"> smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla kabanosów drobiowych, bez obcych posmaków i zapachów <p>Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych. Jakość produktu potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym.</p> <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Przechowywanie i transport w temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta (najczęściej od 0°C do +6°C) Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, próżniowe lub w atmosferze ochronnej Opakowania szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> nazwę produktu wykaz składników nazwę i adres producenta masę netto datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia warunki przechowywania numer partii produkcyjnej 			
5	<p>Kaczka noga, mrożona.</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mięso drobiowe, noga z kaczki z kością i skórą Produkt schłodzony i następnie mrożony w sposób zapewniający zachowanie jakości mięsa Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień Konsystencja jędrna, sprężysta po rozmrożeniu Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych Bez krwaków, uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia Mięso prawidłowo wykrwione, klasy A Bez dodatku substancji chemicznych, solanek i konserwantów innych niż dozwolone prawem dla mrożonego drobiu Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem lub dokumentem równoważnym Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne Warunki przechowywania i transportu: Produkt mrożony, przechowywany i transportowany w odpowiedniej temperaturze. 	15100000-4	kg	8

	<ul style="list-style-type: none"> Zachowany ciąg chłodniczy / mroźniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pakowany w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością Opakowanie szczelne, czyste, oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację produktu i partii Oznakowanie zawiera: <ul style="list-style-type: none"> nazwę produktu masę netto datę minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia nazwę i adres producenta/dostawcy warunki przechowywania numer partii produkcyjnej 			
6	<p>Porcja rosółowa z kaczki , klasa A, świeża, schłodzona</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mięso drobiowe świeże, niemrożone, z kością i skórą Porcja rosółowa obejmuje elementy tylne i piersiowe z kaczek Produkt prawidłowo wykrwiony, klasy A Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień Konsystencja jędrna i sprężysta Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów. <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych Bez uszkodzeń mechanicznych i krwiaków Mięso wolne od chemicznych dodatków, solanek i konserwantów Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> nazwę produktu nazwę i adres producenta/dostawcy datę pakowania i termin przydatności do spożycia warunki przechowywania numer partii produkcyjnej 	15100000-4	kg	15
7	<p>Skrzydło indycze świeże, klasa A, świeże, schłodzone</p>	15100000-4	kg	60

	<p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe, skrzydło indyka z kością i skórą • Produkt świeży, niemrożony, prawidłowo wykrwiony • Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień • Konsystencja jędrna i elastyczna • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych i krwiaków • Mięso klasy A, bez chemicznych dodatków, solanek i konserwantów • Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym • Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
8	<p>Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany)</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyrób wytworzony z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych • minimum 70%, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, • konsystencja dość ścisła, elastyczna, • nadająca się do krojenia maszynowego, • smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie • wyczuwalna nuta przypraw. <p>Wygląd: kształt uzależniony od wielkości surowca i uformowania, kształt walca lub okrągły, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce barierowej, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,</p> <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia 	15130000-4	kg	8

	<ul style="list-style-type: none"> • Bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i wzmacniaczy smaku • Zawartość mięsa drobiowego zgodna z deklaracją producenta • Jakość produktu potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym • Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +6°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ wykaz składników ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ masę netto ○ datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
9	<p>Szyja indycza świeża, chłodzona, klasy A</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mięso drobiowe świeże, niemrożone • wygląd: kawałki szyi z kością, mięso o jasnoróżowej barwie, jednolite, bez przebarwień • struktura: umiarkowanie jędrne mięso z obecnością kości i tłuszczu • zapach: świeży, charakterystyczny dla mięsa indyka, bez obcych zapachów. <p>Wymagania jakościowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skład: 100% mięso szyi indyka, bez dodatków chemicznych • Świeżość: mięso nieprzeterminowane, bez oznak zepsucia • Wygląd: równomierna barwa, brak wysuszenia i przebarwień • Zapach i smak: naturalny, bez obcych aromatów i goryczy • Parametry mikrobiologiczne: zgodne z normami obowiązującymi dla świeżego mięsa drobiowego • Tkanka tłuszczowa i błony: obecna w naturalnej ilości, nieprzekraczająca standardów jakościowych <p>Pakowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością 	15100000-4	kg	35

	<ul style="list-style-type: none"> Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> nazwę produktu wykaz składników nazwę i adres producenta/dostawcy masę netto datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia warunki przechowywania numer partii produkcyjnej 			
10	<p>Porcja rosółowa z gęsi świeża, schodzona, klasy A</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> mięso drobiowe świeże, niemrożone, z kością i fragmentami skóry wygląd: kawałki porcji rosółowej z kością, mięso o naturalnej jasnoróżowej barwie, bez przebarwień struktura: umiarkowanie jędrne mięso z obecnością kości i tłuszczu zapach: świeży, charakterystyczny dla surowego mięsa gęsiego, bez obcych zapachów Skóra czysta, bez pozostałości piór i uszkodzeń Powierzchnia wilgotna, nielepka, bez śluzu, przebarwień i oznak wysuszenia <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt świeży, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych Bez oznak zepsucia (nieprzyjemny zapach, śluz, zmiana barwy) Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne Jakość produktu potwierdzona dokumentem handlowym <p>Warunki przechowywania i transportu</p> <ul style="list-style-type: none"> Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> Pakowana w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością Opakowania czyste, szczelne, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> nazwę produktu nazwę i adres producenta lub dostawcy masę netto datę pakowania 	15100000-4	kg	18

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> ○ termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
--	--	--	--	--

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Załącznik nr 1j do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Zestaw nr 10 - Pieczywo

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	4	5	6
1	Bulka pszenna zwykła (waga 1 sztuki - min. 50 g), bez posypki, dobrze wypieczona, skład surowcowy: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze: kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15210000-7	kg	68
2	Chleb pszenny (waga 1 szt. min.500g), skład surowcowy: mąka pszenna 750, kwas naturalny, sól, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211100-0	kg	270
3	Chleb razowy ze słonecznikiem (waga 1 szt. min.400g) skład surowcowy: mąka pszenna 750, mąka żytnia 720, sól, kwas naturalny, drożdże, woda, ziarna słonecznika, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211200-3	kg	120,4
4	Chleb pszenno-razowy z cebulką (waga 1 szt. min. 500g) skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, cebula prażona, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze: kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211200-3	kg	50
5	Chleb żytni razowy (waga 1 szt. - min. 500 g), skład surowcowy: mąka żytnia, drożdże, sól, woda, i inne składniki określone recepturą, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, niekrojony opakowanie zbiorcze; kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211200-3	kg	60
6	Bulka słodka pszenna drożdżowa , wypiekana, o masie jednostkowej 70 ±5 g, z nadzieniem wewnętrznym. Rodzaj nadzienia: różne – w tym m.in. owocowe (np. jabłkowe), serowe, makowe, marmolada. Budyniowe, kakaowe lub inne. Minimalna zawartość nadzienia: nie mniej niż 25% masy wyrobu gotowego. Wygląd: bułka wypieczona na złocisty kolor, bez przypaleń, o regularnym kształcie.	15213100-8	kg	40

	Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia.			
7	Bułka pszenna typu maślanego -wypiekana, o masie jednostkowej 70 ±5 g. Skład surowcowy: mąka pszenna 500, sól, cukier, jajka, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Produkt piekarniczy z dodatkiem masła lub tłuszczu mlecznego, o delikatnej, puszystej strukturze i lekko słodkim smaku. Wygląd: bułka wypieczona, bez przypaleń, o regularnym kształcie. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213200-5	kg	10
8	Bułka grahamka, o masie jednostkowej 50±5 g , skład surowcowy: mąka pszenna 500, mąka graham 1850, sól, cukier, masło lub tłuszcz mleczny, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213300-2	kg	45
9	Pączek drożdżowy smażony , o masie jednostkowej 80 ±5 g, z nadzieniem wewnętrznym. Rodzaj nadzienia: owocowe (np. różane, wiśniowe, truskawkowe), marmoladowe lub inne. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213310-5	kg	32
10	Rogal pszenno-drożdżowy typu maślanego , wypiekany, o masie jednostkowej 70 ±5 g. Skład surowcowy: mąka pszenna 500, sól, cukier, jajka, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Produkt piekarniczy w formie zawiniętego rogała, z dodatkiem masła lub tłuszczu mlecznego, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213400-9	kg	22
11	Ciasto drożdżowe z kruszonką, ciasto w którym zastosowano biologiczne metody spulchniania, wykorzystując właściwości drożdży piekarniczych (waga 1szt ok. 400 gram). Skład surowcowy: mąka pszenna 500, olej, cukier, drożdże, woda, kruszonka i inne składniki określone recepturą. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15214000-4	kg	20

Kluczowe wymogi jakościowe:

Wygląd zewnętrzny: równomierny kształt, odpowiedni kolor skórki, bez zanieczyszczeń, pęknięć.

Miękisz: dobrze wypieczony, elastyczny, bez zakalca, nadmiernej porowatości,

Smak i zapach: właściwy dla danego gatunku pieczywa, wyczuwalny aromat (np. zakwasu), brak zapachów obcych (pleśń, stęchlizna).

Pieczywo powinno być dostarczone w stanie świeżym, nie mrożone, bez uszkodzeń, wypiek nie później niż 12 godzin przed dostawą.

Warunki przechowywania i transportu

1. Przechowywanie i transport w warunkach chroniących pieczywo przed wysychaniem i zanieczyszczeniem
2. Transport w czystych środkach przeznaczonych do przewozu żywności
3. Dostawy realizowane na bieżąco, zapewniające świeżość produktu

Pakowanie i oznakowanie

1. Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością lub dostarczane luzem w pojemnikach transportowych
 2. Opakowania czyste, suche, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem
 3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu
 - b) wykaz składników
 - c) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - d) masę netto lub liczbę sztuk
 - e) datę minimalnej trwałości
 - f) warunki przechowywania
-
1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, **w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;**
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);**
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, **jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;**
 2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
 3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

FORMULARZ OFERTY

<u>Lp.</u>	<u>Nazwa Towaru</u>	<u>Kod CPV</u>	<u>J.m.</u>	<u>Ilość</u>	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>	<u>Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>
<u>1</u>	<u>Naleśniki z serem twarogowym</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące	<u>15894200-2</u>	<u>kg</u>	<u>680</u>		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
<u>2</u>	<u>Kopytka domowe</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	<u>15894200-2</u>	<u>kg</u>	<u>500</u>		
<u>3</u>	<u>Krokiety z mięsem</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	<u>15894200-2</u>	<u>kg</u>	<u>280</u>		
<u>4</u>	<u>Pierogi leniwe</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	<u>15894200-2</u>	<u>kg</u>	<u>480</u>		
<u>5</u>	<u>Kluski śląskie</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz załącznikiem do	<u>15894200-2</u>	<u>kg</u>	<u>480</u>		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
6	<u>Pancakes naleśniki w s. amerykańskim</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ		kg	480		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-6)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

- Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
- Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
- Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 1) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
- Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
- Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy – wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

- Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: **(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)**

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (*wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Uwaga! – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne*).

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,

- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć –

w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14

RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio

¹rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

pozyskałiśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu²

Uwaga! Dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

²) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....
imię, nazwisko – reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwemdziałając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy**:

.....

.....
pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy wypełnić jeżeli dotyczy*

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 2 – Mięso, wędliny

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za</u> <u>jednostkę miary</u> <u>w PLN</u>	<u>Wartość</u> <u>całkowita brutto</u> <u>w PLN (iloczyn</u> <u>kolumny 5 i 6)</u>
1	2	3	4	5	6	7
1	BOCZEK SUROWY WIEPRZOWY - świeży bez żeber i Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie	15110000- 8	kg	25		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2	Mostki wędzone wieprzowe Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15111000-1	kg	38		
3	Karkówka wieprzowa (bez kości). Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej	15120000-5	kg	350		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznikiem nr 4 do SWZ					
4	SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15121000-2	kg	520		
5	SZYNKA WIEPRZOWA - bez kości. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15122000-9	kg	750		
6	ŁOPATKA WIEPRZOWA - bez kości. Wymagania klasyfikacyjne,	15123000-6	kg	450		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
7	ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15124000-3	kg	55		
8	Parówki z szynki Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz	15125000-0	kg	80		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
9	Połudwica sopocka (wędzona, parzona) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15126000-7	kg	5		
10	Wołowina szponder Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15127000-4	kg	15		
11	Ligawa wołowa – świeża Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące,	15128000-1	kg	420		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ-					
12	Boczek wędzony klasy S,E. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15129000-8	kg	35		
13	Kielbasa z cielęciną Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej	15130000-1	kg	5		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznikiem nr 4 do SWZ					
14	Kielbasa biała parzona extra Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15131000-8	kg	98		
15	Kielbasa podwawelska Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15132000-5	Kg	130		
16	Kielbasa dobra, kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy	15133000-2	kg	130		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
17	Kabanosy wieprzowe 120g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15134000-9	kg	12		
18	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Produkt w siatce nie jadalnej (100g produktu otrzymany ze 112 g szynki) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia	15135000-6	kg	9		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-6)					

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

- Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
- Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
- Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 2) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
- Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
- Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy – wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: (**należy zaznaczyć odpowiednie pole*)

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo

- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (*wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne.*

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO³ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu⁴**

Uwaga! Dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

3rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

⁴) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ konsystencja, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.					
2	Mieszanka kompotowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121300-1	Kg	190		
3	Truskawka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121200-4	Kg	210		
4	Malina cała extra Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121200-4	kg	190		
5	Brokuł Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	60		
6	Kalafior Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	60		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	.					
7	Kalafior brunoise op 2,50kg - Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	20		
8	Purre z dyni op 2,5 kg, mrożone Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	35		
9	Purre z groszku zielonego op 2,50 kg, mrożone Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	30		
10	Pielmieni wieprzowo-wołowe op 2kg lub 0,9 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ •	15840000-2	kg	400		
11	Kukurydza mrożona op. min 2 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące	03115000-1	kg	80		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
12	Groszek zielony mrożony op. min 2,50 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	30		
13	Porzeczki czarne mrożone min 2,50 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121200-4	kg	150		
14	Bukiet warzyw- Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	180		
15	Mieszanka warzyw mrożonych 7 składnikowa mrożonych. op min 2 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	40		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

16	Mieszanka europejska nim 2 kg skl. marchew, brokuł, fasola szparagowa płaskostrąkowa. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	180		
17	Marchew z groszkiem Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	70		
18	Dynia mrożona kostka op min 2,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	30		
19	Marchewka mini mrożona op. 2,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	60		
20	Marchewka brunoise op. 2,5 kg Marchewka pokrojone w drobną kostkę. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym	03115000-1	kg	20		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
21	Zupa jarzynowa mrożona op. 2,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	30		
22	Wiśnie bez pestek mrożone min 2,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121200-4	kg	170		
23	Papryka mrożona tricolorowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	15		
24	Szpinak rozdrobniony mrożony op. min 2,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	20		
25	Placki ziemniaczane podsmażane mrożone op. 1,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące,	15840000-2	kg	300		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
26	Frytki ziemniaków opak nie mniejsze niż 2,50 kg 7 mm wstępnie podsmażane Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15840000-2	kg	270		
27	Knedle z truskawkami mrożone op. 2,5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15840000-2	kg	420		
28	Włoszczyzna paski op 2,5kg skl. marchew, seler, pietruszka, por. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1c do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	500		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-28)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

1. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 3) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
5. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
7. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy - wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: *(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)*

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne).
10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,

☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć –

w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO⁵ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu⁶**

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

⁵rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

⁶) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2d do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko - reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy ^{wypełnić jeżeli dotyczy*}

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi
składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>	<u>Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)</u>
1	2	3	4	5	6	7

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

1	Jogurt pitny Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	l	350		
2	Masło Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15000000-8	kg	100		
3	Mleko 3,2% UHT Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ miesięcy.	15000000-8	l	1250		
4	Mleko 3,5% UHT, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15000000-8	l	1250		
5	Serek 0,22kg typu włoskiego Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	9		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

6	Ser mascarpone 250g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	20		
7	Ser twardy lub półtwardy, dojrzewający, pełnotłusty (ok. 45%–50% tłuszczu w suchej masie). Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	40		
8	Ser żółty typu gouda. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ .	15010000-7	kg	40		
9	Ser gouda krojony op 150g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	18		
10	Twaróg półtłusty Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące,	15010000-7	kg	170		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
11	Twaróg Tłusty Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	50		
12	Jogurt naturalny typ grecki op. min 1kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	500		
13	Jogurt owocowy różne smaki. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	94,5		
14	Śmietana kremowa UHT Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	l	160		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	w dniu dostawy minimum 60 dni.					
15	Śmietana gęsta Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	1	200		
16	Ser twarogowy śmietankowy w plastrach, op. 150 g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	19,5		
17	Serek homogenizowany różne smaki (waniliowy, owocowy) opak.min.140g . Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	58,4		
18	Mleko smakowe 200 ml UHT Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15000000-8	kg	42		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

19	serek saszetka wyciskany waniliowy min. 120g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	174		
20	Skyr z owsianką owocowa wyciskana min.100 g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15010000-7	kg	120		
21	Drożdże Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15111000-0	kg	1,4		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-21)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

1. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 4) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

5. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
7. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy – wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: **(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)**

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne).

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć –
- w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub	Wskazanie stawki podatku VAT (%)
------	---	--	----------------------------------

	świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO⁷** wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu⁸

Uwaga! Dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

⁷rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

⁸) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2e do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko – reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy ^{wypełnić jeżeli dotyczy*}

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 5– produkty ogólnospożywcze

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>	<u>Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)</u>
1	2	3	4	5	6	7

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

1	Andruty 11g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	3,85		
2	Bulka tarta Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	150		
3	Budyń Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	12		
4	Biszkopty bezcukrowe Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	3,2		
5	Chipsy jabłkowe op. 30g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	22,5		
6	Ciasta zbożowe 50g róż. rodzaje (kakaowe, owocowe) bez cukru.	15892000-0	kg	90		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
7	Cukier Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15896000-6	kg	720		
8	Cukier trzcinowy 1kg, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15896000-6	kg	100		
9	Cukier puder opak min. 400 g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15896000-6	kg	14		
10	Chrupki kukurydziane kręcone 25g, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	12		
11	Granola czekoladowa 350g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu	15892000-0	kg	4,2		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
12	Granola owocowa 350g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	szt	4,2		
13	Czosnek granulowany Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	4		
14	Dżem nisko słodzony Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	5,6		
15	Fasola drobna biała Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	100		
16	Fasola czerwona 400g/240g konserwowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz	15895000-3	kg	32		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
17	Groch łuskany połówki Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	70		
18	Herbatniki Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	60		
19	Herbata czarna ekspresowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894110-8	kg	1,8		
20	Herbata hibiskus, w torebkach Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894110-8	kg	1,5		
21	Herbata melisowa, w torebkach Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894110-8	kg	1		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

22	Herbata miętowa , w torebkach Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894110-8	kg	1		
23	Herbata rumiankowa , w torebkach Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894110-8	kg	0,5		
24	Humus klasyczny 180g słoik , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	4,5		
25	Humus z suszonymi pomidorami 180g słoik , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	4,5		
26	Pasztet dworski z drobiem 160g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894200-2	kg	7,2		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

27	Paszтет z indyka op. 160 g , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894200- 2	kg	2,24		
28	Pierniki katarzynki 42g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000- 0	kg	25,2		
29	Panierka Panko op. 1kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000- 3	kg	20		
30	Kakao gorzkie Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895100- 6	kg	6		
31	Kasza jęczmienna perłowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000- 3	kg	120		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

32	Kasza jęczmienna pęczak op. min 3 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	50		
33	Kasza gryczana Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	120		
34	Kasza manna (Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	20		
35	Ketchup łagodny dla dzieci Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894300-1	kg	90		
36	Koncentrat pomidorowy Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	40		
37	Kawa zbożowa rozpuszczalna, kartonik op. 150 g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania	15872000-3	kg	4,2		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	- zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
38	Buraki wiórki op. słoik szklany 920 g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	szt	49,7		
39	Kurkuma mielona Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	0,8		
40	Kukurydza konserwowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	20		
41	Liść laurowy Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	1		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

42	Majeranek suszony Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	2		
43	Majonez Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894300-1	kg	30		
44	Makaron z pszenicy durum Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	450		
45	Makaron pełnoziarnisty z semoliny z pszenicy durum, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	200		
46	Makaron razowy z pszenicy durum (pełnoziarnisty) – Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	150		
47	Makaron zacierka babuni,		kg	50		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0				
48	Musztarda łagodna Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894300-1	kg	5		
49	Mąka pszenna tortowa typ 450, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	440		
50	Mąka kukurydziana, 100% ziarno kukurydzy, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	20		
51	Mąka ziemniaczana Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	10		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

52	Mus owocowy Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	220		
53	Mus owocowo-warzywny Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	65		
54	Miód naturalny, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15893000-2	kg	55		
55	Nektar czarna porzeczka op 1l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	szt	60		
56	Olej rzepakowy Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy	15895000-3	l	390		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
57	Ocet jabłkowy winny, naturalny w butelkach. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894300-1	l	10		
58	Orzechy nerkowca, opakowanie mi. 50-80g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	44		
59	Przyprawa do kurczaka opak. min 1kg. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7 P	kg	3		
60	Przyprawa do ryb opak.in. 1 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy	15894000-7 P	kg	3		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
61	Przyprawa do mięs opak. min. 800g. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7 P	kg	3		
62	Papryka słodka mielona Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7 P	kg	2		
63	Pieprz zielony mielony Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7 P	kg	10		
64	Pieprz czarny mielony Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7 P	kg	6		
65	Pieprz cytrynowy op min Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym	15894000-7 P	kg	4		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
66	Przyprawa jarzynka linia szkolna , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7 P	kg	20		
67	Płatki owsiane , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	12		
68	Płatki ryżowe Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	15		
69	Pulpa pomidorowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	80		
70	Tłuszcz roślinny 40% do użycia w piecach konwekcyjno-parowych op 3,7 Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania	15895000-3	l	22,2		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	- zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
71	Marchewka tarta op. 2000 g puszka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	28		
72	Sos sojowy jasny Sos sojowy jasny Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894300-1	l	15		
73	Kasza bulgur z vermice op 5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	80		
74	Ryż paraboliczny opakowanie 5 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	350		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

75	Sól niskosod. potas/magnez 1 kg Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	190		
76	Soczewica czerwona Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	60		
77	Szczaw siekany słoik szklany 0,9 l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	47,7		
78	Napóí kokosowy B/Cukru op. karton 1l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	l	60		
79	Napój migdałowy B/cukru op karton 1l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu	15872000-3	l	60		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
80	Napój żurawinowy 1l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	1	180		
81	Pomidory suszone w oleju op. Szklane Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894100-5	kg	15		
82	Płatki kukurydziane Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15895000-3	kg	25		
83	Sos sałatkowy ogrodowy opakowanie. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894300-1	kg	5,6		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

84	Sok 0,3 l pet witamin. różne smaki marchew, jabłko, banan, malina Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	1	303		
85	Sok pomarańczowy op. karton 1l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	[300		
86	Sok wieloowocowy 200ml Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	1	415		
87	Sok cytrynowy koncentrat op. 1l Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	1	80		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

88	Sos pomidorowy z przyprawami op. worek 5kg. Produkt pasteryzowany. Bezglutenowy Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15111100-6	kg	85		
89	Wafle ryżowe z polewą malinową op. 24g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	31,2		
90	Woda mineralna niegazowana Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15872000-3	l	900		
91	Wafle ryżowe extra cienkie naturalne 110g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15892000-0	kg	3,08		
92	Wafle ryżowe naturalne 15g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym	15892000-0	kg	12,6		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
93	Ziele angielskie opak. 0,6g. Skład; 100% Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	3		
94	Ziolo kuchni polskiej pet 110g Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894000-7	kg	1,5		
95	Żurek butelka op. min. 500 ml Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894200-2	l	38		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-95)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

1. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 5) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

5. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
7. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy - wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: **(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)**

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne).

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć –

w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub	Wskazanie stawki podatku VAT (%)
------	---	--	----------------------------------

	świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO⁹** wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu¹⁰

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

⁹rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

¹⁰) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2f do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko - reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy ^{wypełnić jeżeli dotyczy*}

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 6– Ryby, przetwory rybne

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	Cena brutto za jednostkę miary w PLN	Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)
1	2	3	4	5	6	7

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

1	Ryby – Filet z miruny SHP ze skórą, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1f do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ .	03112200-6	kg	367,20		
2	Ryby Filet z miruny SHP bez skóry Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1f do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03112200-6	kg	293		
3	Ryby- losoś mrożony filet ze skórą Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1f do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ .	03112200-6	kg	41		
4	Paluszki rybne z fileta z mintaja Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1f do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03112300-3	kg	438		
5	Tuńczyk (kawalki) w oleju worek 1kg	03112300-3	kg	7		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1f do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-5)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

1. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 6) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
5. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
7. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy – wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: **(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)**

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo

- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione *(wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne).*

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO¹¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu¹²**

¹¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

¹²) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

Uwaga! Dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2g do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko – reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy wypełnić jeżeli dotyczy*

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 7– Owoce i warzywa

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	Cena brutto za jednostkę miary w PLN	Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)
1	2	3	4	5	6	7
1	Ziemniaki Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące	03110000- 4	kg	7 000		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2	Ziemniak młody Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03110000-4	kg	1 500		
3	Burak Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03111000-1	kg	20		
4	Brokuły Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	50		
5	Cebula Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03112000-8	kg	320		
6	Cebula Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03112000-8	kg	10		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

7	Pietruszka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03113000-5	kg	15		
8	Kapusta biała , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	700		
9	Kapusta młoda Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	szt	100		
10	Salata główka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114100-5	szt	350		
11	Salata lodowa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114100-5	szt	650		
12	Kapusta czerwona , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	120		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

13	Kapusta kiszona Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	550		
14	Kapusta pekińska , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	280		
15	Kalarepa Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	szt	340		
16	Kalafior Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03114000-8	kg	80		
17	Koper Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03116200-9	kg	20		
18	Marchew Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03113000-5	kg	500		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

19	Marchew młoda Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03113000-5	kg	50		
20	Ogórek kiszony Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03115000-1	kg	380		
21	Ogórek świeży , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03116000-3	kg	700		
22	Papryka świeża , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03117000-0	kg	360		
23	Pietruszka natka , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03116200-9	kg	20		
24	Pomidor Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03118100-4	kg	200		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

25	Pomidory cherry Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03118100-4	kg	45		
26	Por, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03112000-8	kg	20		
27	Rzodkiewka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03113000-5	pęczek	130		
28	Rzepa biała Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ klasy I	03114000-8	kg	100		
29	Seler Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03113000-5	kg	15		
30	Szczypior Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru	03116200-9	pęczek	300		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ wieży w pęczku, bez uszkodzeń, Produkty świeże klasy I					
31	Banan , Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121000-7	kg	2 000		
32	Borówka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ I	03121100-4	kg	10		
33	Brzoskwinia Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03122000-4	kg	120		
34	Cytryna Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03124000-8	kg	15		
35	Gruszka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ , klasa I	03123000-1	kg	1 400		
36	Jabłka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania	03123100-8	kg	2 000		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
37	Kiwi Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03127000-2	kg	80		
38	Maliny Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03121100-4	kg	15		
39	Nektarynka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03122000-4	kg	550		
40	Arbuz czerwony - Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03125000-4	kg	600		
41	Pomarańcze - Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03124000-8	kg	700		
42	Pieczarki - Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania	03118500-1	kg	50		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ . Produkty świeże klasy I					
43	Czosnek - Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03112000-8	szt	90		
44	Buraki gotowane na parze tarte (torebka 0,5 kg) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ spożycia, barwa naturalna, jednolita.	03115000-1	szt	600		
45	Mandarynka - Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ słodki. Produkty świeże klasy I	03124000-8	kg	1 000		
46	Melon Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03125000-4	szt	50		
47	Truskawka Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia	03121100-4	kg	40		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
48	Winogrona bez pestek Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03126000-1	kg	10		
49	Śliwka- Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	03122100-1	kg	650		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-49)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

- Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
- Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
- Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 7) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
- Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
- Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy - wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: *(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)*

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione *(wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Uwaga! – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne).*

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,

- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć –

w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO¹³ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu¹⁴**

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

13rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

¹⁴) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2h do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko - reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy ^{wypełnić jeżeli dotyczy*}

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 8 – jaja spożywcze

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za</u> <u>jednostkę miary</u> <u>w PLN</u>	<u>Wartość</u> <u>całkowita brutto</u> <u>w PLN (iloczyn</u> <u>kolumny 5 i 6)</u>
1	2	3	4	5	6	7
1	Jaja kurze wielkość L (ok. 63 g) czyste. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z	15000000- 8	szt	6500		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1h do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ						
Cena ofertowa						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

1. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 8) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
5. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
7. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy - wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: (**należy zaznaczyć odpowiednie pole*)

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo

- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (*wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne*).

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO¹⁵ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu¹⁶**

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub

¹⁵rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

¹⁶) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2 do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko - reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy ^{wypełnić jeżeli dotyczy*}

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr 9 – drób i wyroby

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>	<u>Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)</u>
1	2	3	4	5	6	7

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

1	Drób – Filet z piersi kurczaka (klasy A, bez skóry, świeży). Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15100000-4	kg	600		
2	Filet z piersi indyka (schłodzony, klasy A, świeży) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15100000-4	kg	690		
3	Podudzie z kurcząt, klasy A, świeże Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15100000-4	kg	780		
4	Kabanosy drobiowe Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ ○	15130000-4	kg	12		
5	Kaczka noga, mrożona. Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ ○	15100000-4	kg	8		
6	Porcja rosółowa z kaczki , klasa A, świeża, schłodzona Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z	15100000-4	kg	15		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ ○					
7	Skrzydło indycze świeże, klasa A, świeże, schłodzone Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ ○ numer partii produkcyjnej	15100000-4	kg	60		
8	Wędlna drobiowa parzona (typu kurczak gotowany) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15130000-4	kg	8		
9	Szyja indycza świeża, chłodzona, klasy A Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15100000-4	kg	35		
10	Porcja rosółowa z gęsi świeża, schłodzona, klasy A Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1i do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ ○	15100000-4	kg	18		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-10)						

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

1. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 9) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
5. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
7. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy - wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

8. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: **(*należy zaznaczyć odpowiednie pole)**

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo
- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

9. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne).

10. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

☐* nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,

☐* będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie

z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć –

w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO¹⁷ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu¹⁸**

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

¹⁷rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

¹⁸) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2j do SWZ

Numer sprawy ZP.01.2026

FORMULARZ OFERTY

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

imię, nazwisko - reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem

działając w imieniu i na rzecz **Wykonawcy:**

.....

.....

pełna nazwa/firma albo imię i nazwisko Wykonawcy/adres Wykonawcy*

numer wpisu do KRS Wykonawcy ^{wypełnić jeżeli dotyczy*}

NIP: | | | | | | | | | | | | | | | | * REGON | | | | | | | | | | | | | | | | *

* W przypadku gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia podać nazwy/firmy, adresy, numery wpisu do KRS, numery NIP/REGON każdego z Wykonawców.

Nr telefonu e-mail

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

FORMULARZ CENOWY

Zestaw nr10 - pieczywo

Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia według poniższej kalkulacji:

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość	Cena brutto za jednostkę miary w PLN	Wartość całkowita brutto w PLN (iloczyn kolumny 5 i 6)
1	2	3	4	5	6	7
1	Bułka pszenna zwykła Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym	15210000-7	kg	68		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2	Chleb Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15211100-0	kg	270		
3	Chleb razowy ze słonecznikiem Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15211200-3	kg	120,4		
4	Chleb pszenno-razowy z cebulką Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15211200-3	kg	50		
5	Chleb żytni razowy Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15211200-3	kg	60		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

6	Bulka słodka pszenna drożdżowa, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15213100-8	kg	40		
7	Bulka pszenna typu maślanego -Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15213200-5	kg	10		
8	Bulka grahamka, o masie jednostkowej Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15213300-2	kg	45		
9	Pączek drożdżowy smażony Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15213310-5	kg	32		
10	Rogal pszenno-drożdżowy typu maślanego, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15213400-9	kg	22		

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

11	Ciasto drożdżowe z kruszonka, Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1j do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15214000-4	kg	20		
Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-10)						

UWAGA: WYKONAWCA zobowiązany jest podać: ceny brutto za jednostkę miary, wartości całkowite brutto oraz cenę ofertową z dokładnością dwóch miejsc po przecinku

12. Oświadczam(y), że pozostajemy związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
13. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
14. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy (zgodnie z przedstawionym wzorem na Zestaw nr 10) na warunkach określonych w SWZ oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
15. Oświadczam(y), że zamówienie będzie zrealizowane w terminie określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ oraz zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
16. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu, załadunku, rozładunku i wniesienia towaru do pomieszczeń oraz rodzaj i sposób pakowania towaru wraz z należnym podatkiem VAT.
17. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami klasyfikacyjnymi, cechami dyskwalifikującymi, wymaganiami dotyczącymi pakowania zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1a do SWZ oraz analogicznie załącznikiem nr 1 do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ i oferowane produkty powyższe wymagania spełniają.
18. Oświadczam(y), że zamierzamy powierzyć niżej wymienione części zamówienia podwykonawcom: (jeżeli dotyczy - wypełnić poniższą tabelę)

Część (zakres) zamówienia, która ma być powierzona wykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma) jeśli jest znana

19. Oświadczam(y), że podmiot, który reprezentuję(my) to: (*należy zaznaczyć odpowiednie pole)

- ☐ * mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ * małe przedsiębiorstwo
- ☐ * średnie przedsiębiorstwo

- ☐ * duże przedsiębiorstwo
- ☐ * jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ * osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ * inny rodzaj

20. Niniejszym informuję(my), iż informacje składające się na ofertę, zawarte w osobnym pliku oznaczone pn.: „.....” stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione (*wypełnić, jeśli dotyczy i przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Uwaga!** – w przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne*).

21. Oświadczamy, że zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp wybór naszej oferty*:

- ☐ * nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
- ☐ * będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym zakresie:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (bez kwoty podatku)	Wskazanie stawki podatku VAT (%)

*** zaznaczyć właściwe w przypadku braku zaznaczenia Zamawiający uzna, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

22. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 **RODO¹⁹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu²⁰**

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub

¹⁹rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

²⁰) w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF.

Załącznik nr 3 do SWZ**Oświadczenie należy złożyć wraz z ofertą****Numer sprawy ZP.01.2026****OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU ²¹**

(składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp)

Ja/My niżej podpisany (i):

.....

(imię, nazwisko - reprezentacja zgodna z wpisem do KRS/CEIDG lub pełnomocnictwem)

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy:

.....
.......... (pełna
nazwa/firma albo imię i nazwisko wykonawcy/adres wykonawcy)

przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego:

**DOSTAWY ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO SZKOŁY
PODSTAWOWEJ NR 3 IM. TADEUSZA KOŚCIUSZKI W GOŁDAPI**

1. Oświadczam(y), że Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1 - 6 ustawy Pzp;
2. Oświadczam(y), że Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp;
3. Oświadczam(y), że zachodzą²² w stosunku do Wykonawcy podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

4. Oświadczam(y), że nie zachodzą w stosunku do Wykonawcy przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514).
5. Wskazuję, że nasze dokumenty rejestrowe lub podmiotowe środki dowodowe dostępne są w formie elektronicznej w ogólnodostępnej bazie danych, z której Zamawiający może pobrać samodzielnie (adres strony internetowej):

²¹ W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców - oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegający się o zamówienie.

²² Wypełnić jeżeli dotyczy ☐ * nie dotyczy *zaznaczyć właściwe

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- ☐* <https://prod.ceidg.gov.pl> (odpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP),
- ☐* <https://ems.ms.gov.pl> (odpis z Krajowego Rejestru Sądowego),
- ☐* inny rejestr (dotyczy podmiotów zagranicznych) – nazwa rejestru i adres strony internetowej (należy podać jeżeli dotyczy)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

Uwaga! dokument należy sporządzić w formie elektronicznej i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo w postaci elektronicznej i podpisać podpisem zaufanym lub osobistym, zgodnie z reprezentacją Wykonawcy lub udzielonym pełnomocnictwem. Zamawiający zaleca zapisanie oświadczenia w formacie PDF

Wzór umowy na zestaw 1-10**UMOWA NR**

Egz. nr

zawarta dniar. pomiędzy

Gminą Gołdap, Plac Zwycięstwa 14, 19-500 Gołdap, NIP: 8471587061, REGON: 790671231, reprezentowaną przez Leszka Retel Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. Tadeusza Kościuszki w Gołdapi, ul. ul. Kościuszki 25, 19-500 Gołdap na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Burmistrza Gminy Gołdap

przy kontrasygnacie :

Sylvii Ostrowskiej – Skarbnika Gminy Gołdap*zwaną w dalszej części umowy Zamawiającym*

a

.....

reprezentowanym przez:

zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą.

W treści umowy Zamawiający i Wykonawca zwani są również: Stroną lub Stronami.

Stosownie do dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu nr ZP.01.2026 prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.). Strony zawarły umowę o następującej treści:

§ 1.**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa artykułów żywnościowych do ... dla Zestawu nr *(zostanie wpisane odpowiednio dla Zestawu)* zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie wymagane przepisami prawa uprawnienia niezbędne do wykonania przedmiotu niniejszej umowy.

§ 2.**Czas obowiązywania umowy**

Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2026r. z terminem realizacji dostawy od dnia złożenia pierwszego zamówienia przez Zamawiającego.

§ 3.**Wymagania Zamawiającego**

1. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) żywność będąca przedmiotem zamówienia odpowiadała warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi normami, przepisami dotyczącymi żywności oraz obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005,

- 2) żywność będąca przedmiotem zamówienia odpowiadała wymogom Rozporządzenia UE nr.1169/2011 oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
 - 3) wykonawca spełniał wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448). Dostawa oraz transport towaru odbywać się będzie zgodnie z wymaganiami sanitarnymi określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, załącznik II Rozdział IV i Rozdział IX (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie spec., rozdz. XIII, t. 34, str. 319).
 - 4) Wykonawca udzielił Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczanej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach,
 - 5) artykuły rolno-spożywcze były składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej,
 - 6) dostarczana żywność była oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej,
 - 7) wykonawca zobowiązał się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zbadania:
- 1) warunków transportu i innych warunków mających wpływ na jakość zdrowotną przewożonych artykułów;
 - 2) dokumentacji dotyczącej dostarczanych towarów, w tym źródło ich pochodzenia, daty produkcji itp.;
 - 3) znakowania towaru – terminu przydatności do spożycia;
 - 4) opakowań - naruszenie cech pierwotnego opakowania, pęknięcia i inne uszkodzenia (słoików, butelek).
3. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej lub w przypadku niezgodności ilościowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, w czasie dwóch godzin, od dnia i godziny jego zgłoszenia, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu przez niego zaplanowanym. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.
4. W przypadku wymiany towaru, koszt odbioru i dostawy towaru obciąża Wykonawcę.
5. 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.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu zamówionego towaru u innego dostawcy w przypadku niewypełnienia obowiązku określonego w ust. 3, 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.

7. Ustalone ilości asortymentu określone w załączniku nr 1 do niniejszej umowy stanowią ilości szacunkowe, które mogą ulec zmianie stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dostaw w podanych asortymentach. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego.
8. W przypadku powierzenia wykonania części dostaw Podwykonawcom, Wykonawca zobowiązuje się do koordynacji dostaw wykonanych przez Podwykonawców i ponosi przed Zamawiającym odpowiedzialność za należyte wykonanie przez Podwykonawców części dostaw stanowiącej przedmiot niniejszej umowy.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazać dwukrotnie do badania próbki zakwestionowanego towaru do akredytowanego laboratorium. Koszty badania, bez względu na jego wyniki, pokryje Wykonawca.
10. Jakość żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest podczas przeprowadzania procesu technologicznego. W przypadku niespełnienia wymagań jakościowych, pozostała partia surowca zostanie zwrócona Wykonawcy i o tym fakcie Wykonawca zostanie niezwłocznie powiadomiony telefonicznie lub pisemnie (pocztą elektroniczną).
11. Wykonawca w terminie jednego dnia od daty przesłania powiadomienia, o którym mowa w ust. 10, dostarczy zastępczą partię towaru, wolną od wad i bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi jakościowemu i ilościowemu.
12. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty związane z leczeniem i przeprowadzeniem zabiegów sanitarnych, dezynfekcji i dezaktywacji oraz do zaspokojenia roszczeń odszkodowawczych tych osób wynikających z zatruc dostarczonymi środkami spożywczymi.
13. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez okres obowiązywania umowy, aktualnej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) lub zaświadczenie o wpisie do rejestrów zakładów wydane przez organ urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448). Powyższe dokumenty winny być zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w *sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730 z późn. zm.). Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia stosownych dokumentów potwierdzających spełnienie tych wymagań na każde żądanie Zamawiającego.

§ 4.

Zapewnienie urządzeń chłodniczych (tylko dla zestawu nr 3)

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia Zamawiającemu urządzeń chłodniczych niezbędnych do prawidłowego przechowywania asortymentu objętego zestawem nrprzez cały okres obowiązywania umowy.
2. Urządzenia te stanowią własność Wykonawcy i są udostępniane Zamawiającemu nieodpłatnie.
3. Ilość urządzeń odpowiada ilości dostarczanego do Zamawiającego towaru przez Wykonawcę.

§ 5.

Płatność za towary

1. Na dzień zawarcia umowy Strony ustalają maksymalną wartość umowy odpowiadającą cenie ofertowej w wysokości: zł brutto (słownie:).
2. Wynagrodzenie Wykonawcy przysługuje wyłącznie za faktycznie zamówione, dostarczone i odebrane artykuły spożywcze, na podstawie jednostkowych zamówień Zamawiającego.
3. Zamawiający nie jest zobowiązany do złożenia zamówień na jakąkolwiek minimalną liczbę produktów.
4. Ceny jednostkowe określone w wykazie asortymentu nie mogą ulec zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy. Wykonawca może obniżyć ceny w każdym czasie.
5. 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 wykazie asortymentu stanowiącym załącznik nr 2 do przedmiotowej umowy.
6. Warunkiem otrzymania zapłaty przez Wykonawcę będzie wystawiona przez niego faktura zbiorcza raz w miesiącu. Faktura musi być wystawiona w sposób czytelny, potwierdzona, bez zastrzeżeń przez Zamawiającego.
7. Podstawą wystawienia faktury są dokumenty dowodów dostawy za dany miesiąc, które zgadzają się z zamówieniem potwierdzonym przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty kwoty wynikającej z prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT w terminie do 30 dni od dnia otrzymania faktury VAT na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT.
9. W przypadku, gdy Wykonawca powierzył wykonanie części zamówienia objętych przedmiotem umowy Podwykonawcom lub dalszym Podwykonawcom, Zamawiający dokona zapłaty faktury w terminie do 30 dni kalendarzowych, licząc od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury wraz ze dowodami potwierdzającymi zapłatę wymagalnego wynagrodzenia podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom przez Wykonawcę (oryginał pisemnego oświadczenia Podwykonawcy lub dalszego Podwykonawcy o zrealizowaniu względem niego płatności wraz z potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopią faktury (rachunku) i dowodem zapłaty dotyczącą dostaw podwykonawczych,).
10. Strony ustalają, że za prawidłowo wystawioną fakturę uznają fakturę wystawioną na Nabywcę: Gmina Gołdap, Plac Zwycięstwa 14, 19-500 Gołdap, NIP: 8471587061, REGON: 790671231, ze wskazaniem danych odbiorcy: Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi ul. Kościuszki 25, 19-500 Gołdap, NIP: 847 10 26 368, REGON: 000256426
11. Przy dokonywaniu płatności realizowanych na podstawie niniejszej umowy Strony zobowiązują się stosować model podzielonej płatności, o ile obowiązek taki wynika z przepisów prawa.
12. W przypadku wystąpienia „płatności podzielonej”, Wykonawca obowiązany jest okoliczność tą oznaczyć na fakturze w postaci zapisu „mechanizm podzielonej płatności”.
13. W przypadku gdy konto wskazane na fakturze nie figuruje na białej liście podatników VAT, Zamawiający wstrzymuje się z płatnością za wykonanie przedmiotu umowy lub jej części do czasu dostarczenia do Zamawiającego skorygowanej faktury. Termin płatności określony w umowie, biegnie od dnia dostarczenia do Zamawiającego skorygowanej faktury i za okres ten nie służą Wykonawcy żadne odsetki.
14. Strony zobowiązują się do natychmiastowego i wzajemnego informowania o zmianach kont bankowych w formie pisemnego powiadomienia. Zmiany te nie wymagają wprowadzenia aneksu do umowy.

§ 6.

Zmiany ilościowe towarów

1. Przedmiotowa umowa realizowana będzie do wysokości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykorzystania całej wartości wynagrodzenia, o której mowa w § 5 ust. 1.
3. Wykonawca w takim przypadku nie będzie dochodził od Zamawiającego z tego tytułu żadnych roszczeń.

§ 7.

Oznaczenie towarów

1. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty będą pełnowartościowe i wolne od wad jakościowych oraz będą dostarczane zgodnie z określonymi wymogami dla poszczególnego asortymentu, zawartymi w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
2. Oferowane produkty winny spełniać wymagania zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
3. Oznaczenia na opakowaniu powinny być zgodne z ustawodawstwem żywnościowym, umieszczone w widocznym miejscu, w sposób czytelny, trwałe oraz nieusuwalne (w normalnych warunkach użytkowania). Na każdym opakowaniu wymagany jest zapis dotyczący oznakowania zgodnie z wymogami ujętymi w załączniku nr 1 do niniejszej umowy w poszczególnych pozycjach asortymentu.
4. Zamawiający wymaga, aby na opakowaniach dostarczanych towarów były oznakowania i opisy w języku polskim.
5. Dostarczany towar winien posiadać termin przydatności do spożycia zgodnie z określonymi wymogami dla asortymentu zawartego w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że opakowania, które stosuje do towarów są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
7. Zamawiający wymaga, żeby każdy asortyment produktów był dostarczony w oddzielnym opakowaniu zbiorczym.
8. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia towaru na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za jego dostawę, jakość i uszkodzenia w trakcie transportu. Dostawa towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń zewnętrznych i uszkodzeń mechanicznych.
9. Wykonawca oświadcza, że posiada decyzję właściwego organu - Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczącą dopuszczenia środka transportu do przewozu produktów spożywczych lub Inspekcji Weterynaryjnej dotyczącą dopuszczenia środka transportu do przewozu produktów pochodzenia zwierzęcego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia dostawy w całości w przypadku braku okazania przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 9.

§ 8.

Dostawa towarów

1. 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.
2. 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 od 6:00 do 8:00

następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio Szkoły Podstawowej im. Tadeusza Kościuszki w Gołdapi, ul. T. Kościuszki 25, 19-500 Gołdap.

3. Dostawy będą realizowane w godzinach od 6:00 do 8:00, w rozkładzie tygodniowym od poniedziałku do piątku w terminach, asortymencie i ilościach określonych w zamówieniach przekazywanych przez Zamawiającego.
4. Dokładne ilości zamawianych artykułów i terminy dostaw uściślane będą przez Zamawiającego pocztą elektroniczną lub telefonicznie w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 15:00, w dniach od poniedziałku do piątku.
5. Dostawy nie są realizowane w okresie ferii letnich (lipiec–sierpień) oraz w dniach, w których stołówka szkolna nie prowadzi działalności, chyba że Zamawiający złoży odrębne zamówienie. Brak złożenia zamówień w określonym okresie nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.

§ 9.

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiającemu, zgodnie z art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli zaistnieje istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia lub dalsze wykonywanie umowy może zagrazić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca otrzyma wynagrodzenie z tytułu wykonanej części umowy. Jednocześnie
2. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy z powodu niewykonania lub nienależytego wykonywania przez Wykonawcę warunków umowy, za które odpowiada Wykonawca.
3. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę wymagań higienicznych i zdrowotnych podczas kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku wprowadzenia ogólnych wytycznych resortowych mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności, jeżeli:
 - 1) Zamawiający dwukrotnie stwierdzi zwłokę w realizacji przedmiotu niniejszej umowy;
 - 2) Zamawiający stwierdzi inne naruszenia zobowiązań umownych, które nie zostaną wyeliminowane pomimo wezwania Wykonawcy w terminie przez niego określonym;
 - 3) zostanie podjęta uchwała o rozwiązaniu Wykonawcy lub Wykonawca przystąpi do likwidacji działalności gospodarczej.
6. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 2-5 Zamawiający zrealizuje w formie pisemnej, z podaniem uzasadnienia w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o okoliczności stanowiącej podstawę odstąpienia od umowy.

§ 10.

Kary umowne

1. Zamawiający wystawi niezwłocznie dokument obciążający Wykonawcę kosztami wykonanych badań próbek zakwestionowanego towaru, o których mowa w § 3 ust. 9 na podstawie dokumentu księgowego wystawionego przez akredytowane laboratorium.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 400,00 zł za każde zdarzenie w przypadku niedostarczenia zastępczej partii towaru wolnej od wad po wyznaczonym terminie, o którym mowa w § 3 ust. 3

3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 400,00 zł za każde zdarzenie w przypadku dostarczenia towaru po wyznaczonym terminie, o którym mowa w § 8 ust. 2
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 zł za zwłokę w dostarczeniu towaru po terminie określonym w § 8 ust. 3
5. W przypadku, o którym mowa w § 9 ust. 2-4 lub w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% pozostałej do realizacji wartości brutto przedmiotu umowy.
6. Zamawiający wystawi niezwłocznie Wykonawcy notę zawierającą szczegółowe naliczenie kar umownych, o których mowa w ust. 2, 3, 4, 5
7. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 Kodeksu cywilnego powstałych wierzytelności, w tym z tytułu kar umownych określonych w niniejszej umowie, z jakiegokolwiek należności Wykonawcy - z tym, że potrącenie to może dotyczyć także zobowiązań niewymagalnych. Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że powyższe nie zostało złożone pod wpływem błędu, ani nie jest obarczone jakąkolwiek inną wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.
8. Nota, o której mowa w ust. 6, płaćta będzie w terminie 21 dni od daty wystawienia.
9. W przypadku niezachowania terminu, o którym mowa w ust. 8, Zamawiający naliczy odsetki ustawowe za opóźnienie.
10. Strony mogą dochodzić praw z tytułu kar umownych do łącznej maksymalnej kwoty wynoszącej 30% wartości wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
11. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 11.

Zmiana umowy i waloryzacja cen

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić na podstawie art. 455 ustawy *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.).
2. Strony przewidują możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:
 - 1) zmiany stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) wystąpienia zdarzeń o charakterze siły wyższej, niezależnych od Stron umowy,
 - 3) waloryzacji cen,
 - 4) zmiany nazwy Wykonawcy i Zamawiającego,
 - 5) zmiany adresu siedziby Wykonawcy i Zamawiającego,
 - 6) zmiany osób reprezentujących Wykonawcę i Zamawiającego.
3. Zmiana umowy w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług, odnosić się będzie po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług, wyłącznie do niezrealizowanej części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie zmieniona stawka podatku od towarów i usług. Zmiana ta wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.
4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 1, wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie obowiązujących przepisów. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu informację o zmienionych stawkach podatku VAT dla poszczególnego asortymentu stanowiącego przedmiot umowy, nie później niż przed złożeniem pierwszego zamówienia po zmianie przepisów regulujących wysokość stawek podatku VAT.
5. Za siłę wyższą Strony uznają przyczynę sprawczą zdarzenia o charakterze przypadkowym lub naturalnym, nie do uniknięcia i na którą Strony nie mają wpływu. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania się o zaistnieniu siły wyższej i dokonania stosownych ustaleń celem wyeliminowania możliwych skutków działania. Powiadomienia, o którym mowa należy dokonać pisemnie lub w inny dostępny sposób, niezwłocznie po fakcie wystąpienia siły wyższej, nie później jednak niż w ciągu 7 dni kalendarzowych od jej zaistnienia. Na potwierdzenie zaistnienia siły wyższej Strony umowy są zobowiązane przedstawić dowody.

6. Zamawiający przewiduje zmianę wynagrodzenia poprzez zastosowanie waloryzacji cen jednostkowych brutto według wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych dla: „Żywność i napoje bezalkoholowe” określonego w komunikacie opublikowanym przez Główny Urząd Statystyczny w *Biuletynie Statystycznym GUS*: <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/ceny-handel/wskazniki-cen/>

Wskaźniki cen:

Tytuł dokumentu – Wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych (w określonym miesiącu),

Rodzaj - informacja sygnałna,

Pliki do pobrania: - Informacja sygnałna w formie PDF,

Tablica 1. Wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych (w określonym miesiącu),

Wyszczególnienie: „Żywność i napoje bezalkoholowe” np. w miesiącu grudniu 2026 roku wybieramy kolumnę 11.2026=100.

Celem waloryzacji jest tylko i wyłącznie urealnienie cen towarów i usług.

7. W trakcie obowiązywania umowy, na wniosek Stron, przysługuje jedna waloryzacja nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od daty rozpoczęcia umowy, o ile w komunikacie wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ulegnie zmianie o 3 punkty procentowe (podwyższenie/obniżenie).
8. Strona wnioskująca o zmianę wynagrodzenia (podwyższenie/obniżenie) na podstawie ust. 7, składa wniosek drugiej Stronie w terminie 14-dni od publikacji Wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych, w formie pisemnej.
9. Waloryzacji, o której mowa w ust. 6 podlegają ceny jednostkowe brutto asortymentu określone w załączniku nr 2 do niniejszej umowy.
10. Zmiany cen jednostkowych, o których mowa w ust. 9 obowiązywać będą ze skutkiem od pierwszego dnia miesiąca, następującego po miesiącu, w którym zostanie podpisany stosowny aneks do umowy wyłącznie w zakresie niezrealizowanej części przedmiotu umowy.
11. Wartość dokonanej zmiany wynagrodzenia w sposób określony w ust. 6 nie może przekroczyć 10% wartości wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
12. Jakikolwiek zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, z wyłączeniem zmian określonych w § 11 ust. 2 pkt 4-6.

§ 12.

Postanowienia końcowe

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację umowy Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi lub osoba zastępująca, tel. 87 615 08 54
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest Sebastian Liwak tel.697616194
3. Wykonawca oświadcza, że nie znajduje się na liście osób i podmiotów względem których zgodnie z ustawą z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514) stosuje się środki sankcyjne.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

6. otrzymuje Wykonawca, a dwa Zamawiający.

Wszelkie sprawy sporne wynikające z realizacji niniejszej umowy Strony będą próbowały rozstrzygać w pierwszej kolejności polubownie, a w razie braku porozumienia zwrócą się do Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

Załącznik nr 1 do umowy - Opis przedmiotu zamówienia.

Załącznik nr 2 do umowy - Wykaz asortymentu.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik nr 1 do umowy nr
z dnia.....

Opis przedmiotu zamówienia

Zestaw nr 1 - Wyroby garmażeryjne

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
	2	3	4	5
1	Naleśniki z serem twarogowym Temp. przech. 2°C-6°C, masa porcji 100 g Zawartość farszu nie mniej niż 30%. Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Naleśniki miękkie, elastyczne, bez pęknięć. Nadzienie równomierne rozmieszczone. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	680
2	Kopytka domowe Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> • Kopytka o jednolitym, charakterystycznym kształcie • Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń • Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców • Konsystencja po obróbce: miękka, delikatna, sprężysta Temp. przech. 2°C-6°C, Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	500
3	Krokiety z mięsem Temp. przech. 2°C-6°C, masa porcji 100 g. Farsz mięsny – wieprzowy. Zawartość farszu nie mniej niż 30%. Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> • Krokiety o jednolitym kształcie i wielkości • Panierka równomiernie pokrywająca produkt, bez odspojen • Barwa złocista po przygotowaniu termicznym • Konsystencja po obróbce: nadzienie soczyste, panierka chrupiąca Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	280
4	Pierogi leniwe Temp. przech 2°C-6°C. Składniki: twaróg piekarniczy, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna t-500, płatki ziemniaczane (100% ziemniaka), sól. Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> • Pierogi leniwe o charakterystycznym kształcie i jednolitej wielkości • Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń • Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców • Konsystencja po obróbce: miękka, delikatna, sprężysta 	15894200-2	kg	480

	Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.			
5	Kluski śląskie Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> Kluski o jednolitym, charakterystycznym kształcie (okrągłe z wgłębieniem) Powierzchnia gładka, bez pęknięć i sklejeń Barwa jasna, właściwa dla użytych surowców Konsystencja po obróbce: miękka, sprężysta, nieklejąca się Temp. przech. 2°C-6°C, Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.	15894200-2	kg	480
6	Pancakes naleśniki w s. amerykańskim Miękkie, puszyste placki pszenne o delikatnej strukturze i lekko słodkim smaku. Wygląd i konsystencja <ul style="list-style-type: none"> Pancakes o jednolitym, okrągłym kształcie i jednakowej wielkości Powierzchnia gładka, bez przypaleń Barwa złocista po przygotowaniu termicznym Konsystencja po obróbce: miękka, puszysta Smak i zapach właściwy dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów. Produkt półgotowy przeznaczony do obróbki termicznej. Produkt schłodzony. Opakowanie zbiorcze, szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego.		kg	480

1. Wymagania jakościowe:

Świeżość i trwałość: Produkty odpowiednio schłodzone, o terminie przydatności do spożycia zgodnym z etykietą i normami prawnymi.

Wygląd zewnętrzny: jednolity kolor i kształt typowy dla danego wyrobu, bez oznak zepsucia, pleśni, nadpsucia, wyschnięcia lub zanieczyszczeń mechanicznych.

Konsystencja i struktura: odpowiednia dla danego rodzaju wyrobu, np. mięso kruche, soczyste, farsz zwarty, ciasto czy panierka nieuszkodzona.

Smak i zapach: charakterystyczny dla gatunku wyrobu, bez obcych zapachów i posmaków.

W przypadku wyrobów wymagających chłodzenia, należy zapewnić odpowiednie warunki transportu i przechowywania.

2. Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu
 - b) wykaz składników wraz z alergenami
 - c) masę netto

- d) datę produkcji
 - e) termin przydatności do spożycia
 - f) warunki przechowywania
 - g) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - h) numer partii produkcyjnej
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
4. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia

Zestaw nr 2 – Mięso, wędliny

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>BOCZEK SUROWY WIEPRZOWY - świeży bez żeber i skóry, nie mrożony, mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - bez skóry, kości i żeber, - grubość płata minimum 3 cm, - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębokich ponacinań, barwa mięśni- jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu- biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, -niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalny boczek zapakowany w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni. 	15110000-8	kg	25
2	<p>Mostki wędzone wieprzowe Mięso wędzone, klasy S, E, wysokiej jakości, soczyste, zwarta konsystencji.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kawałki/elementy porcjowane - barwa: od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, charakterystyczna dla produktu wędzonego. - smak: wyraźnie wędzony, słony, typowy dla wyrobów wieprzowych, bez posmaków obcych. 	15111000-1	kg	38

	<ul style="list-style-type: none"> - zapach: przyjemny, wędzony, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: zwarta, soczysta, z wyczuwalną strukturą mięsa i tłuszczu, bez nadmiernej miękkości. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - nadmierne wycieki, - uszkodzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, fabrycznie zamknięte, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, - czytelne oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
3	<p>Karkówka wieprzowa (bez kości). Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń i obcych zapachów.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, ponacinań, barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, - zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, - słonina całkowicie zdjeta, - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. 	15120000-5	kg	350

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.			
4	<p>SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.</p> <p><u>Wymagania kwalifikacyjne:</u> Mięso surowe wieprzowe, bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15121000-2	kg	520
5	<p>SZYNKA WIEPRZOWA - bez kości. Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> Mięso wieprzowe surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p>	15122000-9	kg	750

	<ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
6	<p>ŁOPATKA WIEPRZOWA - bez kości. Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> Mięso surowe wieprzowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, nielepka, bez nadmiernego wycieku.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso pochodzące z tusz wieprzowych klasy S lub E,, - mięso świeże, niezamrożone, - produkt bez dodatku wody, solanki i środków konserwujących, - mięso bez widocznych zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzenia mechaniczne mięsa, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające mięso na czas transportu, - czytelne oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni.</p>	15123000-6	kg	450
7	<p>ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA Mięso świeże, niezamrożone, klasy S lub E, wysokiej jakości, wolne od zanieczyszczeń, obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.</p> <p><u>Wymagania kwalifikacyjne:</u></p>	15124000-3	kg	55

	<ul style="list-style-type: none"> - paski surowe o niewielkim przeroście całkowicie pozbawione słoniny, skóry - barwa mięśnia czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień - świeży zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego. - konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębokich ponacinań, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, - jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, - niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
8	<p>Parówki z szynki Wyroby gotowe do spożycia po podgrzaniu, wysokiej jakości.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 90%-100% mięsa wieprzowego z szynki, delikatny smak, wysoka jakość. - wyrób wędliniarski drobno rozdrobniony, parzony, - parówki wykonane z jednorodnego farszu, - produkt parzony, gotowy do spożycia po podgrzaniu, - bez mechanicznie oddzielonego mięsa (MOM). - barwa: jasnoróżowa, jednolita. - smak: łagodny, charakterystyczny dla parówek z szynki, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, mięsny, bez zapachów obcych. - konsystencja: delikatna, soczysta, sprężysta, bez pustek i rozwarstwień. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - pęknięta osłonka, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone opakowanie, 	15125000-0	kg	80

	<p>- przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zabezpieczające produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem, - czytelne oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
9	<p>Polędwica sopocka (wędzona, parzona)</p> <p>Produkt wędzony i parzony, wysoka jakość, jędrna, soczysta, typowy smak i zapach wędzenia.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - wytworzona z peklowanej polędwicy wieprzowej bez warkocza, skład: mięso wieprzowe minimum 70% bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z okrywą tłuszczu do 0,5 cm, - nadająca się do krojenia maszynowego, - w kształcie spłaszczonego walca, bez osłonki, - waga netto 1 sztuki od 1,5 kg do 2,5 kg, - wędzonka o kształcie anatomicznym, umożliwiającym równomierne porcjowanie, barwa powierzchni jasno brązowa do ciemnobrązowej, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, typowa dla peklowanego mięsa wieprzowego, na powierzchni widoczna otoka, - konsystencja jędrna, soczysta, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, - smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy wieprzowej, umiarkowanie słony, lekko wyczuwalny zapach wędzenia. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	15126000-7	kg	5
10	<p>Wołowina szponder</p>	15127000-4	kg	15

	<p>Mięso świeże, klasy S lub E, ciemnoczerwone, jędrne, sprężyste, wolne od obcych zapachów, pleśni i oznak zepsucia.</p> <p><u>Wymagania kwalifikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso z żeber właściwych - ciemnoczerwony kolor, jednorodny, - smak: charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, neutralny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: jędrna, sprężysta, nielepka. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni, zanieczyszczeń lub ciał obcych, - przekroczony termin przydatności do spożycia, - brak lub nieczytelne oznakowanie. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni.</p>			
11	<p>Ligawa wołowa – świeża</p> <p>Mięso świeże, niezamrożone, wysokiej jakości, jędrne, sprężyste, czerwone do ciemnoczerwonej barwy, wolne od obcych zapachów i pleśni.</p> <p><u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso świeże, niezamrożone, - produkt bez dodatku wody, solanki i środków konserwujących, - mięso chude, o zwartej strukturze włókien, - wolne od zanieczyszczeń, skrzepów krwi i uszkodzeń mechanicznych. - barwa: czerwona do ciemnoczerwonej, jednolita. - smak: charakterystyczny dla świeżej wołowiny, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, neutralny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: jędrna, sprężysta, nielepka. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni, zanieczyszczeń lub ciał obcych, - przekroczony termin przydatności do spożycia, - brak lub nieczytelne oznakowanie. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, 	15128000-1	kg	420

	<ul style="list-style-type: none"> - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 5 dni.</p>			
12	<p>Boczek wędzony klasy S,E. Produkt wędzony tradycyjnie, marmurkowa struktura, jędrny, soczysty, typowy smak i zapach, wysokiej jakości.</p> <p><u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzujący się marmurkową strukturą (naprzemienne warstwy mięsa i tłuszczu), naturalną barwą od jasnobrązowej do złotej oraz brakiem nadmiaru wody. - produkowany tradycyjnymi metodami, wędzony dymem z drzew liściastych lub owocowych (np. olcha), z prostym składem: mięso, sól pekująca, przyprawy. - mięso kruche, soczyste, wyraziste w smaku - Skład surowcowy: Wysoka zawartość mięsa (mięso wieprzowe powinno stanowić bazę, najlepiej >90% w gotowym produkcie, bez zbędnych wypełniaczy . <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - śluzowata lub lepka powierzchnia, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - nadmierne wycieki tłuszczu lub wody, - uszkodzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>	15129000-8	kg	35
13	<p>Kielbasa z cielęciną Wyrób wysokiej jakości, jednolita konsystencja, łagodny smak, typowy zapach, soczysta i sprężysta, wykonana z mięsa świeżego.</p> <p><u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Skład surowcowy: Mięso wieprzowe (szynka, łopatka) oraz mięso cielęce (klasy I lub II), - Barwa: Jasnoróżowa na przekroju. - Konsystencja: Średnio rozdrobniona. - Smak: Łagodny, delikatny, charakterystyczny dla mięsa cielęcego. 	15130000-1	kg	5

	<ul style="list-style-type: none"> - kielbasa wyprodukowana z mięsa świeżego, - jednolita struktura farszu, bez pustek i rozwarstwień. - barwa: jasnoróżowa do różowej, jednolita. - smak: łagodny, charakterystyczny dla kielbasy z dodatkiem cielęciny, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, mięsny, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: zwarta, soczysta, sprężysta. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - pęknięta lub uszkodzona osłonka, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone opakowanie, -przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
14	<p>Kielbasa biała parzona extra Wyrób wysokiej jakości, średnio rozdrobniony farsz, zwarta konsystencja, typowy smak i zapach, bez obcych posmaków.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, skład surowcowy: mięso wieprzowe minimum 60%, - batony w osłonkach naturalnych, końce związane, - waga 1 sztuki od 50 g do 100 g, - powierzchnia batonu o barwie szarej do kremowej, z lekkim połyskiem i widocznym pod osłonką farszem, wygląd na przekroju: barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych, barwa tłuszczu biała, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, - konsystencja zwarta, składniki równomiernie rozmieszczone, lekko krucha, na przekroju widoczny dodatek naturalnych przypraw, po podgrzaniu soczysta, - smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, niewędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, barwa szarzielona, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub 	15131000-8	kg	98

	<p>z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura opakowań powinna mieścić się w przedziale od 1 kg do 4 kg, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 12 dni.</p>			
15	<p>Kielbasa podwawelska Wyrób wędzony i parzony, średnio rozdrobniona, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, wysoka jakość.</p> <p><u>Wymagania kwalifikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kielbasa wieprzowa (wędzona, parzona), - średnio rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odfekowanego mechanicznie, skład surowcowy: mięso wieprzowe minimum 90%, - batony w osłonkach naturalnych, końce związane, - waga 1 sztuki od 80 g do 150 g, - barwa na przekroju od jasnoróżowej do czerwonej, powierzchnia batonu brązowa do ciemnobrązowej, sucha, czysta, kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, - konsystencja: ścisła, osłonka ściśle przylega do wsadu mięsnego, -smak i zapach- charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego z wyczuwalnymi przyprawami. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarzielona, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura opakowań powinna mieścić się w przedziale od 1 kg do 4 kg, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, 	15132000-5	Kg	130

	<p>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 12 dni.</p>			
16	<p>Kielbasa dobra, kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Wyrób wędzony i parzony, min. 86% mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniony, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, wysoka jakość.</p> <p><u>Wymagania jakościowe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mięso wieprzowe min. 86% - powierzchnia brązowa, równomiernie pomarszczona, przekrój różowo-czerwony z widocznymi kawałkami chudego mięsa i tłuszczu. - kielbasa wyprodukowana z mięsa świeżego, - produkt wędzony i parzony, - osłonka naturalna lub sztuczna jadalna, - struktura farszu średnio rozdrobniona, jednolita, bez pustek i rozwarstwień. - smak: łagodny, charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej wędzonej parzonej, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, wędzony, bez zapachów kwaśnych lub gnilnych. - konsystencja: zwarta, soczysta, sprężysta. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - pęknięta lub uszkodzona osłonka, - nadmierne wycieki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone opakowanie, -przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pakowanie jednostkowe lub zbiorcze, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowania wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt na czas transportu, -oznakowanie <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>	15133000-2	kg	130
17	<p>Kabanosy wieprzowe 120g Wyroby wysokiej jakości, wędzone i suszone, kruche, typowy smak i zapach.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kabanosy wieprzowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube. 	15134000-9	kg	12

	<ul style="list-style-type: none"> - 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa wieprzowego, - minimum 25 cm długości. - barwa: ciemnoczerwona do brązowo czerwonej lub wiśniowa. - smak i zapach typowy dla kabanosów. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, barwa szarzielona oraz plamy na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, - opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, informacje o alergenach zawartych w produkcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>			
18	<p>Szynka wieprzowa wędzona parzona. Produkt w siatce nie jadalnej (100g produktu otrzymany ze 112 g szynki)</p> <p>Wyrób wysokiej jakości, soczysta, jednolita konsystencja, typowy smak i zapach, barwa różowa do jasnoróżowej, bez obcych posmaków.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - barwa: różowa do jasnoróżowej, jednolita, charakterystyczna dla szynki wędzonej parzonej. - smak: łagodny, lekko słony, wędzony, charakterystyczny dla szynki wieprzowej, bez posmaków obcych. - zapach: przyjemny, mięso-wędzony, bez zapachów obcych. - konsystencja: zwarta, soczysta, jednolita, łatwa do krojenia, bez nadmiernych wycieków. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, zielenienie, plamy), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - smak gorzki, nadmiernie słony lub nietypowy, - śluzowata, lepka lub krucha konsystencja, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzona siatka lub opakowanie, - oznaki psucia lub przekroczony termin przydatności, - brak wymaganych oznaczeń. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt zapakowany w siatkę niejadalną, - opakowanie jednostkowe zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej: <p>8) nazwę produktu,</p>	15135000-6	kg	9

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	9) nazwę i adres producenta, 10) masę netto, 11) skład, 12) termin przydatności do spożycia, 13) warunki przechowywania, 14) numer partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.			
--	--	--	--	--

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 3 - Mrożonki**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Fasolka szparagowa zielona cięta (opakowanie 2,5 kg) Produkt głęboko mrożony, klasa I. Fasolka zielona, cięta, świeża w chwili zamrożenia, bez oznak zepsucia. Jednorodna barwa i konsystencja, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.	03121110-7	kg	20
2	Mieszanka kompotowa wieloskładnikowa bez pestek (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) w głębokim zamrożeniu, klasa I Owoce świeże w chwili zamrożenia, klasa I, bez pestek. Produkt głęboko mrożony, zachowuje naturalny kolor, smak i aromat. Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych, biologicznych i pleśni.	03121300-1	kg	190
3	Truskawka odszypułkowana cała, głęboko mrożona (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) klasa I Owoce zdrowe, w pełni dojrzałe, bez uszkodzeń i przebarwień. Produkt klasa I, mrożony w optymalnych warunkach, zachowuje strukturę i smak po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	210
4	Malina cała extra - głęboko mrożona (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg), klasa I Owoce zdrowe, całe, dojrzałe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez oznak zepsucia i oszronienia wtórnego. Zachowuje aromat i konsystencję po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	190
5	Brokuł różyczki, opakowanie nie mniejsze niż 2kg, w głębokim zamrożeniu, klasa I Różyczki zdrowe, klasy I, świeże w chwili zamrożenia. Brak przebarwień, uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kształt i strukturę po obróbce termicznej.	03114000-8	kg	60
6	Kalafior różyczki, opakowanie nie mniejsze niż 2 kg w głębokim zamrożeniu, klasa I Produkt klasa I, różyczki czyste, bez uszkodzeń i przebarwień. Głęboko mrożony, zachowuje kształt i konsystencję po obróbce termicznej.	03114000-8	kg	60
7	Kalafior brunoise op 2,50kg - Kalafior krojony w drobną kostkę. Produkt głęboko mrożony Produkt pokrojony w drobną kostkę, zdrowy, bez pleśni i uszkodzeń. Zachowuje jednolitą barwę i strukturę po rozmrożeniu.	03114000-8	kg	20
8	Purre z dyni op 2,5 kg, mrożone Dynamia świeża w chwili przetwarzania, bez oznak zepsucia, mrożona. Jednolita konsystencja i kolor, produkt gotowy do użycia.	03115000-1	kg	35
9	Purre z groszku zielonego op 2,50 kg, mrożone	03115000-1	kg	30

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Groszek świeży w chwili zamrożenia, zielony, zdrowy. Produkt głęboko mrożony, bez oznak pleśni i przebarwień.			
10	<p>Pielmieni wieprzowo-wołowe op 2kg lub 0,9 kg Mrożone pierożki z cienkiego ciasta pszennego z nadzieniem mięsnym. Skład mięsa wołowego min. 25%, mięsa wieprzowego min. 25%.</p> <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd: mrożone pierożki o jednorodnym kształcie i kremowej barwie ciasta • Zapach: neutralny, charakterystyczny dla półproduktu mięsno-mącznego • Smak po ugotowaniu: delikatny farsz mięsny z przyprawami, ciasto miękkie i elastyczne • Brak obcych zapachów i oznak zepsucia po rozmrożeniu przed obróbką termiczną • Parametry mikrobiologiczne i bezpieczeństwo żywności zgodne z obowiązującymi normami dotyczącymi mrożonych mącznych produktów mięsnych 	15840000-2	kg	400
11	<p>Kukurydza mrożona op. min 2 kg</p> <p>Ziarna pełne, zdrowe, jednolite, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez przebarwień i oznak pleśni.</p>	03115000-1	kg	80
12	<p>Groszek zielony mrożony op. min 2,50 kg Ziarenka świeże, zielone, bez uszkodzeń, klasa I. Produkt głęboko mrożony, zachowuje smak i konsystencję po obróbce.</p>	03115000-1	kg	30
13	<p>Porzeczki czarne mrożone min 2,50 kg Owoce całe, zdrowe, głęboko mrożone, klasa I. Zachowują barwę, smak i aromat po rozmrożeniu.</p>	03121200-4	kg	150
14	<p>Bukiet warzyw- 3 składnikowy (opakowanie nie mniejsze niż 2, kg) skł. kalafior, marchew, brokuł, klasa I Warzywa świeże w chwili mrożenia, bez uszkodzeń. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kolor, strukturę i smak po obróbce termicznej.</p>	03115000-1	kg	180
15	<p>Mieszanka warzyw mrożonych 7 składnikowa mrożonych. op min 2 kg Skład: marchew, pasternak, kalafior, fasola szparagowa, por, kapusta brukselka, groch zielony, w różnych proporcjach. Warzywa klasy I, świeże, bez pleśni i uszkodzeń, głęboko mrożone.</p>	03115000-1	kg	40
16	<p>Mieszanka europejska min 2 kg skł. marchew, brokuł, fasola szparagowa płaskostrąkowa. Produkt mrożony, warzywa zdrowe, jednolity kolor, brak przebarwień.</p>	03115000-1	kg	180
17	<p>Marchew z groszkiem ok min 2 kg- w głębokim zamrożeniu (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg)•sk ł marchew, groszek. Warzywa świeże, zdrowe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, brak oznak zepsucia i oszronienia wtórnego.</p>	03115000-1	kg	70

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

18	Dynia mrożona kostka op min 2,5 kg Dynia świeża w chwili przetwarzania, kostki jednolite, brak przebarwień. Produkt głęboko mrożony, gotowy do dalszego użycia.	03115000-1	kg	30
19	Marchewka mini mrożona op. 2,5 kg Marchewki małe, jednolite, zdrowe, klasa I. Produkt głęboko mrożony, bez oznak pleśni i przebarwień.	03115000-1	kg	60
20	Marchewka brunoise op. 2,5 kg Marchewka pokrojone w drobną kostkę. Mrożony, zachowuje jednolity kolor i strukturę po rozmrożeniu.	03115000-1	kg	20
21	Zupa jarzynowa mrożona op. 2,5 kg skl. marchew, kalafior, fasolka szparagowa, kapusta brukselka, por, seler. Warzywa klasy I, świeże w chwili mrożenia, produkt bez oznak zepsucia.	03115000-1	kg	30
22	Wiśnie bez pestek mrożone min 2,5 kg Owoce całe, bez pestek, klasa I. Produkt głęboko mrożony, zachowuje kolor, smak i konsystencję po rozmrożeniu.	03121200-4	kg	170
23	Papryka mrożona tricolore- w głębokim zamrożeniu (opakowanie nie mniejsze niż 2,5 kg) Kolory: czerwony, żółty, zielony. Papryka świeża, zdrowa, klasa I. Produkt mrożony, brak przebarwień i pleśni.	03115000-1	kg	15
24	Szpinak rozdrobniony mrożony op. min 2,5 kg Liście szpinaku zdrowe, czyste, bez zanieczyszczeń. Produkt głęboko mrożony, jednolita barwa i konsystencja po rozmrożeniu.	03115000-1	kg	20
25	Placki ziemniaczane podsmażane mrożone op. 1,5 kg Zawartość ziemniaków: nie mniej niż 80% masy produktu. Wygląd i konsystencja Produkty o jednolitym kształcie i grubości. Barwa charakterystyczna dla użytych surowców. Po obróbce termicznej konsystencja miękka w środku, lekko chrupiąca na zewnątrz. Produkty bez oznak zbrylenia, oszronienia i wtórnego rozmrożenia. Wymagania jakościowe Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych. Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu. Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Jakość potwierdzona dokumentacją producenta.	15840000-2	kg	300
26	Frytki ziemniaków opak nie mniejsze niż 2,50 kg 7 mm wstępnie podsmażane Produkt jednolity, zdrowy, bez oznak zbrylenia i wtórnego rozmrożenia. Po obróbce termicznej chrupiące na zewnątrz, miękkie w środku.	15840000-2	kg	270
27	Knedle z truskawkami mrożone op. 2,5 kg	15840000-2	kg	420

	<p>Zawartość nadzienia owocowego nie mniej niż 20% masy produktu.</p> <p>Wygląd i konsystencja: Produkty o jednolitym kształcie i wielkości. Barwa charakterystyczna dla użytych surowców. Po obróbce termicznej konsystencja miękka i zwarta, nadzienie owocowe wyczuwalne. Produkty bez oznak zbrylenia, oszronienia i wtórnego rozmrożenia.</p> <p>Wymagania jakościowe Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych. Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu. Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne.</p>			
28	<p>Włoszczyzna paski op 2,5kg skl. marchew, seler, pietruszka, por. Warzywa zdrowe, jednolite, klasa I. Produkt głęboko mrożony, brak oznak pleśni, przebarwień i uszkodzeń.</p>	03115000-1	kg	500

Produkty mrożone – warzywa i owoce

Skład i wymagania surowcowe

- 1) Produkty wytwarzane z warzyw i owoców świeżych, zdrowych, dojrzałych, odpowiedniej jakości handlowej.
- 2) Bez dodatku konserwantów.
- 3) Bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i wzmacniaczy smaku.
- 4) Bez dodatku cukru (dotyczy owoców) oraz soli (dotyczy warzyw), z wyłączeniem produktów naturalnie je zawierających.
- 5) Bez dodatku tłuszczów utwardzonych (trans).
- 6) Produkty wolne od GMO, zgodnie z deklaracją producenta.

Wygląd i konsystencja

- 1) Kawałki warzyw i owoców o jednolitym rozdrobnieniu, właściwym dla danego rodzaju produktu.
- 2) Barwa charakterystyczna dla danego gatunku, bez przebarwień i oznak uszkodzeń mrozowych.
- 3) Po rozmrożeniu i obróbce termicznej zachowana właściwa struktura i konsystencja produktu.
- 4) Produkty bez oznak zbrylenia, nadmiernego oszronienia i rozmrożeń wtórnych.

Wymagania jakościowe

- 1) Produkty wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych.
- 2) Bez oznak zepsucia i nieprawidłowego zapachu po przygotowaniu.
- 3) Spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
- 4) Jakość potwierdzona dokumentacją producenta

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Temperatura przechowywania i transportu: **nie wyższa niż -18°C** .
- 2) Zachowany nieprzerwany łańcuch chłodniczy na wszystkich etapach dostawy.
- 3) Niedopuszczalne jest rozmrażanie i ponowne zamrażanie produktu.

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością.
- 2) Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem, wysychaniem i uszkodzeniem.
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - 4) nazwę produktu,
 - 5) wykaz składników (w przypadku mieszanek),
 - 6) masę netto,
 - 7) datę minimalnej trwałości,
 - 8) warunki przechowywania,
 - 9) nazwę i adres producenta lub dostawcy,
 - 10) numer partii produkcyjnej,
 - 11) kraj pochodzenia surowca.
1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

Opis przedmiotu zamówienia

zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Jogurt pitny opakowanie min. 140 ml różne smaki w butelce plastikowej z nakrętką.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników – barwa charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, – smak i zapach: czysty, łagodny, słodko- kwaśny, – bez dodatku żelatyny wieprzowej. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności min. 140 ml, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, – Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.</p>	15010000-7	1	350
2	<p>Masło w kostkach (starannie uformowane) o minimalnej zawartości tłuszczu 82%, (1 kostka o wadze 200 g) bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartość tłuszczu mlecznego w 100 g produktu nie mniej niż 82%, – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, – konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista, 	15000000-8	kg	100

	<p>– smak i zapach charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki i/lub zapachy, krople na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu,</p> <p>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p>– niedopuszczalne produkty miksy mleczno-tłuszczowe.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>– opakowanie jednostkowe: kostka 200 g,</p> <p>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg, lub pojemnik plastikowy,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni.</p>			
3	<p>Mleko 3,2% UHT opak. karton 1L, bez dodatku cukru i substancji słodzących.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– mleko spożywcze o zawartości 3,2% tłuszczu w 100 g produktu, UHT,</p> <p>– jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki,</p> <p>– smak i zapach charakterystyczny dla mleka.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie.</p> <p>– niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>– opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów,</p> <p>– opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p>	15000000-8	1	1250

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.			
4	<p>Mleko 3,5% UHT, karton 1L, bez dodatku cukru i substancji słodzących.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – mleko spożywcze o zawartości 3,5% tłuszczu w 100 g produktu, UHT, – jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, – smak i zapach charakterystyczny dla mleka. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów, – opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.</p>	15000000-8	1	1250
5	<p>Serek capri 0,22kg typu włoskiego</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ser biały typu włoskiego - waga netto jednostki 0,22 kg - klasa produktu I - delikatny, kremowy smak; konsystencja miękka i łatwa do serwowania - barwa biała do kremowobiałej, jednolita, bez przebarwień i nalotów. - smak łagodny, delikatny, lekko mleczny, charakterystyczny dla serka typu włoskiego; bez posmaku obcego, gorzkiego lub kwaśnego. - zapach wieży, czysty, mleczny, bez zapachu obcego, stęchłego lub kwaśnego. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>	15010000-7	kg	9

	<p>- obca lub niejednorodna barwa, w szczególności szara, żółta, z plamami, nalotem lub oznakami pleśni,</p> <p>- zapach obcy: kwaśny, stęchły, gnilny, drożdżowy lub chemiczny,</p> <p>- smak gorzki, nadmiernie kwaśny, jełki lub inny nietypowy dla sera typu włoskiego,</p> <p>- obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub ciał obcych,</p> <p>- nieprawidłowa konsystencja: nadmiernie wodnista, śluzowata, zbrylona lub wysuszona,</p> <p>- uszkodzone, nieszczelne lub napuchnięte opakowanie,</p> <p>- przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak czytelnego oznakowania.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- produkt musi być pakowany jednostkowo, w opakowanie fabrycznie zamknięte, szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem mechanicznym,</p> <p>- opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami,</p> <p>- opakowanie powinno zapewniać zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktu przez cały okres przydatności do spożycia,</p> <p>- każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelne i trwałe oznakowanie, zawierające co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • nazwę i adres producenta, • masę netto (0,22 kg), • datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, • warunki przechowywania, • numer partii produkcyjnej, <p>- opakowania zbiorcze (transportowe) powinny być stabilne i zabezpieczające produkt w transporcie, Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 21 dni.</p>			
6	<p>Ser mascarpone 250g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>- włoski, wysokotłuszczowy ser śmietankowy (kremowy),</p> <p>- produkt o gęstej, kremowej konsystencji, białym kolorze oraz łagodnym, słodkawym smaku</p> <p>- zapach: świeży, czysty, mleczno-śmietankowy, bez zapachów obcych.</p> <p>- konsystencja: gładka, kremowa, jednolita, bez grudek i wydzielonej serwatki.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- zmiana barwy (szarzenie, żółknięcie, plamy, nalot pleśni),</p>	15010000-7	kg	20

	<p>- zapach kwaśny, stęchły, drożdżowy, gnilny lub inny obcy, - smak kwaśny, gorzki, jelki lub nietypowy dla mascarpone, - nieprawidłowa konsystencja: wodnista, śluzowata, zbrylona, rozwarstwiona, - obecność ciał obcych lub zanieczyszczeń, - uszkodzone, nieszczelne lub napuchnięte opakowanie, - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak czytelnego oznakowania.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, szczelne, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zapewniające zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktu w całym okresie przydatności, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • nazwę i adres producenta, • masę netto (250 g), • termin przydatności do spożycia, • warunki przechowywania, • numer partii produkcyjnej, <p>- opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie, czyste i nieuszkodzone.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy nie krótszy niż 14 dni.</p>			
7	<p>Ser twardy lub półtwardy, dojrzewający, pełnotłusty (ok. 45%–50% tłuszczu w suchej masie).</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> - podpuszczkowy ser dojrzewający typu holenderskiego, - ser pełnotłusty o łagodnym, delikatnym, lekko słodkawym smaku, - barwa: jasnożółta do intensywniej żółtej, jednolita. - miąższ elastyczny, z niewielkimi, rzadkimi oczkami, - wytwarzany z mleka krowiego pasteryzowanego, - postać blok / kostka próżniowo pakowana - zapach: aromatyczny, mleczny, bez zapachów obcych. - konsystencja: zwarte, elastyczne ciało sera, bez nadmiernej wilgotności czy kruchości.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące\</u> - obca barwa (np. plamy, przebarwienia), - zapach obcy, kwaśny, stęchły lub gnilny,- smak gorzki lub bardzo kwaśny, - obecność ciał obcych lub pleśni,</p>	15010000-7	kg	40

	<p>- nieprawidłowa konsystencja (rozwarstwienie, nadmierna kruchość),</p> <p>- uszkodzone lub nieszczelne opakowanie,</p> <p>- brak danych o producencie i terminie przydatności.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- ser musi być pakowany w opakowania jednostkowe, fabrycznie zamknięte, zapewniające ochronę przed zanieczyszczeniem i wysychaniem,</p> <p>- dopuszcza się pakowanie w folię próżniową lub opakowanie hermetyczne,</p> <p>- opakowanie jednostkowe musi być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,</p> <p>- opakowanie powinno zapewniać zachowanie jakości, bezpieczeństwa i cech organoleptycznych produktu przez cały okres przydatności do spożycia,</p> <p>- każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelne i trwałe oznakowanie, zawierające co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwę produktu, • nazwę i adres producenta, • masę netto, • termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, • warunki przechowywania, • numer partii produkcyjnej, <p>- opakowania zbiorcze (transportowe) muszą być czyste, suche, stabilne, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem w trakcie transportu,</p> <p>- opakowania zbiorcze nie mogą nosić śladów zawilgocenia, zabrudzeń ani uszkodzeń mechanicznych,</p> <p>- pakowanie i oznakowanie produktu musi być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności dotyczącymi znakowania środków spożywczych.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 50 dni.</p>			
8	<p>Ser żółty typu gouda.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– ser typu holenderskiego, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego,</p> <p>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 30%,</p> <p>– wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych o wadze od 1,5 kg do 3,5 kg,</p> <p>– brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne,</p> <p>– konsystencja: miąższ miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy,</p> <p>– barwa jasno-żółta, jednolita w całej masie,</p>	15010000-7	kg	40

	<ul style="list-style-type: none"> – smak i zapach delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt seropodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 50 dni.</p>			
9	<p>Ser gouda krojony op 150g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ser żółty dojrzewający, półtwardy, - postać plastry, – brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne, – konsystencja: miększy miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy, – barwa jasno-żółta, jednolita w całej masie, – smak i zapach delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt seropodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin 	15010000-7	kg	18

	przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 21 dni.			
10	Twaróg półtłusty <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – ser wyprodukowany z mleka krowiego, – barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie, – konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek, – smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, – zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek, – opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.	15010000-7	kg	170
11	Twaróg Tłusty <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – ser wyprodukowany z mleka krowiego, – barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie, – konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek, – smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, – zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.	15010000-7	kg	50

	<p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek, – opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. – Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni. 			
12	<p>Jogurt naturalny typ grecki op. min 1kg</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3%, – gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, – struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, – smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, typowy dla produktu. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15010000-7	kg	500
13	<p>Jogurt owocowy różne smaki. Opak. kubek min. 150g. Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych wsad owocowy.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3% tłuszczu, – struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, 	15010000-7	kg	94,5

	<ul style="list-style-type: none"> – barwa: charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, – smak i zapach czysty, łagodny, słodko-kwaśny z posmakiem użytych owoców, – bez dodatku żelatyny wieprzowej <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min. 150 g, – Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>			
14	<p>Śmietana kremowa UHT zawartość tłuszczu – 30%, waga min 0,50 l główny składnik: śmietana, bez konserwantów, i substancji zagęszczających.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – śmietanka o zawartości 30% tłuszczu w 100 g produktu, – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, bez grudek tłuszczu, – smak i zapach charakterystyczny dla śmietanki, czysty, lekki posmak i zapach pasteryzacji. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – objawy psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt śmietanopodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową lub kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, – opakowanie zbiorcze: karton, zgrzewka, 	15010000-7	1	160

	<ul style="list-style-type: none"> – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni.			
15	<p>Śmietana gęsta zawartość tłuszczu – 18%, opakowanie 1 kg, główny składnik: śmietana.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu, – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, – smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt śmietanopodobny. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.	15010000-7	1	200
16	<p>Ser twarogowy śmietankowy w plastrach, op. 150 g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – ser typu cream cheese w formie gotowych plastrów, – delikatny śmietankowy smak, wysoka zawartość tłuszczu (ok. 24g/100g) i białka (ok. 10g/100g), – łagodny smak, kremowa konsystencja, łatwe oddzielanie plastrów. – plastry równe, nieposklejane, – jednolita struktura, bez rozwarstwień i nadmiernego wycieku serwatki, – produkt gotowy do bezpośredniego spożycia. 	15010000-7	kg	19,5

	<p>barwa biała do kremowej, jednolita,</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (żółknięcie, plamy), - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy, - smak gorzki lub nietypowy, - nadmierny wyciek serwatki, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone lub nieszczelne opakowanie, - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zabezpieczające produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem, - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni</p>			
17	<p>Serek homogenizowany różne smaki (waniliowy, owocowy) opak.min.140g . Skład: twaróg, cukier, ew. owoce.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, lekko luźna, bez grudek, widoczne kawałki owoców, np.: brzoskwini, wiśni, jabłek, gruszek lub o smaku waniliowym lub czekoladowym, – barwa: charakterystyczna dla użytych składników, – smak i zapach: czysty, łagodny, aromatyczny, słodki z posmakiem użytych dodatków, – bez dodatku żelatyny wieprzowej. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min. 140g, – Zamawiający przy zamówieniu określi smaki serków każdej z dostaw, – opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, 	15010000-7	kg	58,4

	<ul style="list-style-type: none"> – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>			
18	<p>Mleko smakowe 200 ml UHT</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mleko UHT aromatyzowane, - różne smaki (czekoladowej, truskawkowe, waniliowe, bananowe itp.) - pakowany w małe kartoniki ze słomką, - zawartość tłuszczu 1,5% - barwa: jednolita, charakterystyczna dla danego smaku. - smak: słodki, mleczny, typowy dla deklarowanego smaku, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, mleczny, charakterystyczny dla danego smaku, bez zapachów obcych. - konsystencja: płynna, jednorodna, bez osadu i rozwarstwienia. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy lub rozwarstwienie produktu, - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy, - smak kwaśny, gorzki lub nietypowy, - obecność osadu, grudek lub ciał obcych, - napuchnięte, uszkodzone lub nieszczelne opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe, kartonowe (Tetra Pak lub równoważne), fabrycznie zamknięte, - opakowanie wyposażone w słomkę lub inny system umożliwiający bezpośrednie spożycie, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> o nazwę produktu i smak, o nazwę i adres producenta, o pojemność (200 ml), o termin przydatności do spożycia, o warunki przechowywania, o numer partii produkcyjnej, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 90 dni.</p>	15000000-8	kg	42
19	<p>serek saszetka wyciskany waniliowy min. 120g</p>	15010000-7	kg	174

	<p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - deserowy produkt mleczny / serek twarogowy smakowy - Postać: serek w saszetce do wyciskania - barwa: biała do kremowej, jednolita. - smak: słodki, łagodny, waniliowy, charakterystyczny dla serka deserowego, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, mleczno-waniliowy, bez zapachów obcych. - konsystencja: gładka, kremowa, jednorodna, umożliwiająca wyciskanie bez rozwarstwienia. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, żółknięcie, plamy), - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy, - smak gorzki, nadmiernie kwaśny lub nietypowy, - rozwarstwienie, wodnista lub śluzowata konsystencja, - obecność pleśni, pęcherzy gazu lub ciał obcych, - uszkodzona, nieszczelna lub napuchnięta saszetka, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – saszetka, fabrycznie zamknięta, przeznaczona do bezpośredniego spożycia, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - konstrukcja opakowania zapewniająca bezpieczne i higieniczne użytkowanie, - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> 7) nazwę produktu i smak, 8) nazwę i adres producenta, 9) masę netto (min. 120 g), 10) termin przydatności do spożycia, 11) warunki przechowywania, 12) numer partii produkcyjnej, - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
20	<p>Skyr z owsianką owocowa wyciskana min.100 g</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fermentowany produkt mleczny typu skyr z dodatkiem owsianki i owoców - produkt wyciskany w saszetce - barwa: jednolita, charakterystyczna dla użytych owoców. - smak: łagodny, lekko kwaskowaty (typowy dla skyru), z wyraźną nutą owocową i zbożową, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, mleczno-owocowy, bez zapachów obcych. - konsystencja: gęsta, kremowa, jednorodna, umożliwiająca wyciskanie; bez rozwarstwienia. 	15010000-7	kg	120

	<p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy lub rozwarstwienie produktu, - zapach kwaśny, drożdżowy, stęchły lub inny obcy, - smak gorzki, nadmiernie kwaśny lub nietypowy, - wodnista, śluzowata lub grudkowata konsystencja, - obecność pleśni, pęcherzy gazu lub ciał obcych, - uszkodzona, nieszczelna lub napuchnięta saszetka, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe – saszetka do wyciskania, fabrycznie zamknięta, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, - opakowanie zapewniające higieniczne i bezpieczne spożycie, <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni.</p>			
21	<p>Drożdże</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - świeże drożdże piekarskie w kostce, prasowane, - barwa: jasnobieżowa do kremowej, jednolita. - smak: charakterystyczny, drożdżowy, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych. - zapach: świeży, typowy dla drożdży piekarskich, bez zapachów obcych. - konsystencja: zwarta, plastyczna, łatwa do kruszenia, nieklejąca się nadmiernie. <p><u>Cechy dyskwalifikujące</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zmiana barwy (szarzenie, plamy, nalot), - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy, - nadmierna kruchość lub mazista konsystencja, - obecność pleśni lub zanieczyszczeń, - uszkodzone, nieszczelne lub zabrudzone opakowanie, - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 10-14 dni.</p>	15111000-0	kg	1,4

- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów mleczarskich do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
 3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia

zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Andruty 11g – lekkie blaty, kruche i delikatne. Mąka pszenna 650, woda, cukier, olej.	15892000-0	kg	3,85
2	Bulka tarta (90% bułki pszennej) op. min 0,90 kg	15895000-3	kg	150
3	Budyń opakowanie min. 30 g bez cukru o smaku waniliowym opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń	15894100-5	kg	12
4	Biszkopty bezcukrowe (kształt okrągły, barwa złotożółta, smak i zapach typowy dla tego typu ciastek, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne biszkopty połamane i pokruszone, opakowanie jednostkowe od 100 g do 150 g)	15892000-0	kg	3,2
5	Chipsy jabłkowe op. 30g suszone chipsy jabłkowe, plasterki jabłek bez gniazd nasiennych, owoce suszone bez konserwantów.	15894100-5	kg	22,5
6	Ciasta zbożowe 50g róż. rodzaje (kakaowe, owocowe) bez cukru. Wypiekane z pełnoziarnistych płatków owsianych, Bez dodatku cukru, oleju palmowego oraz sztucznych konserwantów, bogate w wartości odżywcze.	15892000-0	kg	90
7	Cukier 1kg , bez dodatkowych aromatów, opakowanie papierowe, szczelne, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, bez grudek, sypki	15896000-6	kg	720
8	Cukier trzcinowy 1kg , nierafinowany cukier o jasnobrązowych, lekko wilgotnych kryształkach.	15896000-6	kg	100
9	Cukier puder opak min. 400 g barwa biała, jednolita	15896000-6	kg	14
10	Chrupki kukurydziane kręcone 25g , wyprodukowane z grysu kukurydzianego	15892000-0	kg	12
11	Granola czekoladowa 350g chrupiąca mieszanka pieczonych płatków zbożowych (głównie owsianych), kakao i czekolady.	15892000-0	kg	4,2
12	Granola owocowa 350g chrupiąca mieszanka pieczonych płatków pełnoziarnistych, z dodatkiem owoców liofilizowanych.	15892000-0	szt	4,2
13	Czosnek granulowany opak. 1 kg 100 % czosnku suszonego, pakowany w torebki, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane	15894000-7	kg	4

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów, sypki			
14	Dżem nisko słodzony (op.280g, wiśnia, truskawka, brzoskwinia, sporządzony z 40 g owoców na 100 g produktu, o obniżonej zawartości cukru, opakowanie szklane lub plastikowe wiadro, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów	15894100-5	kg	5,6
15	Fasola drobna biała opakowanie nie mniej niż 35 g , białe ziarno, obłuskane, pakowane w torebki, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem przydatności do spożycia, sypka.	15895000-3	kg	100
16	Fasola czerwona 400g/240g konserwowa (skład: całe ziarna fasoli w zalewie naturalnie mętnej, powierzchnia warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe- puszka metalowa	15895000-3	kg	32
17	Groch łuskany połówki (opakowanie min.3 kg lub większe), ziarno obłuskane i pokrojone, bez dodatkowych aromatów, pakowane w torebki, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	70
18	Herbatniki 1 opakowanie 50g typu "Petit Beurre" lub równoważne, ciastka kruche pakowane w jednostkowe przezroczyste opakowania, które są nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15892000-0	kg	60
19	Herbata czarna ekspresowa. opak. 100szt, pakowana w saszetkach o pojemności 1,5g/2g. Zbierana ręcznie z aromatem bergamotki - 100%	15894110-8	kg	1,8
20	Herbata hibiskus, w torebkach	15894110-8	kg	1,5
21	Herbata melisowa, w torebkach	15894110-8	kg	1
22	Herbata miętowa, w torebkach	15894110-8	kg	1
23	Herbata rumiankowa, w torebkach	15894110-8	kg	0,5
24	Humus klasyczny 180g słoik, wegańska pasta z ciecierzycy i pasty sezamowej.	15894100-5	kg	4,5
25	Humus z suszonymi pomidorami 180g słoik, Wegańska, kremowa pasta roślinna na bazie ciecierzycy i pasty sezamowej tahini, wzbogacona aromatycznymi suszonymi pomidorami.	15894100-5	kg	4,5
26	Pasztet dworski z drobiem 160g na bazie indyka, pasztet grubo mielony z kawałkami mięsa.	15894200-2	kg	7,2
27	Pasztet z indyka op. 160 g, produkt o wysokiej zawartości mięsa z indyka.	15894200-2	kg	2,24

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

28	Pierniki katarzynki 42g korzenne pierniczki o charakterystycznym kształcie, bez dodatku tłuszczu	15892000-0	kg	25,2
29	Panierka Panko op. 1kg lekka i płatkowata panierka produkowana z białego pieczywa (bez skórki)	15895000-3	kg	20
30	Kakao gorzkie - extra ciemne (opakowanie co najmniej 150 g) (ciemne, bez cukru, proszek o kolorze ciemnobrązowym, barwa i struktura jednolita, zawartość tłuszczu kakaowego od 10% do 12%, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń).	15895100-6	kg	6
31	Kasza jęczmienna perłowa średnia (opakowanie min– kg), kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna, niepolerowana, kasza po ugotowaniu sypka i lekka niesklejona, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, sypka, bez zbryleń, niedopuszczalna jest kasza pakowana w jednostkowe woreczki przeznaczone do gotowania w nich.	15895000-3	kg	120
32	Kasza jęczmienna pęczak op. min 3 kg (średnia, struktura i konsystencja sypka, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości)	15895000-3	kg	50
33	Kasza gryczana prażona (opakowanie – 3 kg) (cała, struktura i konsystencja po ugotowaniu winna być sypka, bez grudek i nie powinna się sklejać, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości)	15895000-3	kg	120
34	Kasza manna (błyskawiczna, otrzymana z ziaren pszenicy, barwa biała z odcieniem żółtawym, struktura i konsystencja sypka, bez grudek, drobnoziarnista, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości)	15895000-3	kg	20
35	Ketchup łagodny dla dzieci 480 g wyprodukowany minimum z 62 % przecieru pomidorowego, bez dodatkowych aromatów, bez konserwantów, bez dodatku cukru, opakowanie z tworzywa sztucznego (przeznaczonego w do żywności), nieuszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności, przeznaczony do spożycia, opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników oraz ich pozostałości.	15894300-1	kg	90
36	Koncentrat pomidorowy 30% ze świeżych pomidorów bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor – 800g 95%koncentratu w 100 g produktu.	15894100-5	kg	40
37	Kawa zbożowa rozpuszczalna, kartonik op. 150 g skład głównie jęczmień, żyto, cykoria, naturalny skład, brak kofeiny, delikatny smak.	15872000-3	kg	4,2
38	Buraki wiórki op. słoik szklany 920 g	15895000-3	szt	49,7
39	Kurkuma mielona (barwa żółta, słodko-ostry smak , intensywny i aromatyczny zapach, bez obcych zapachów i posmaków bez zawilgoceń.	15894000-7	kg	0,8

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

40	Kukurydza konserwowa min. 340 g, skład: kukurydza, bez dodatku cukru, woda, sól, bez dodatkowych aromatów, opakowanie metalowe, z zawleczką do otwierania nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	20
41	Liść laurowy 1 opakowanie min. 100g , bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń	15894000-7	kg	1
42	Majeranek suszony 1 opakowanie min.150 g, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia, sypki, bez zbryleń	15894000-7	kg	2
43	Majonez min. 0,7 kg, dekoracyjny bez tłuszczu utwardzonych, konserwantów, dodatkowych aromatów, opakowanie szklane, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości	15894300-1	kg	30
44	Makaron z pszenicy durum 100%, rodzaj: świderki, rurki penne, muszelki, kolanka bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15892000-0	kg	450
45	Makaron pełnoziarnisty z semoliny z pszenicy durum , rodzaj : spaghetti, świderki, produkt wysokiej jakości	15892000-0	kg	200
46	Makaron razowy z pszenicy durum (pełnoziarnisty) – dowolny kształt (np. rurki, świderki, nitki), produkt wysokiej jakości	15892000-0	kg	150
47	Makaron zacierka babuni , krótkie, nieregularne kawałki makaronu (zacierki), kolor: jasnożółty, naturalny od jaj, konsystencja po ugotowaniu: miękka, sprężysta, nie rozpada się, lekko chrupiąca przy lekkim podsmażeniu, produkt wysokiej jakości.	15892000-0	kg	50
48	Musztarda łagodna 1 opakowanie min. 180 g, produkt otrzymany z ziaren gorczycy i przypraw bez substancji konserwujących, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894300-1	kg	5
49	Mąka pszenna tortowa typ 450, 1 kg, otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy, pakowana w torebki, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	kg	440
50	Mąka kukurydziana, 100% ziarno kukurydzy , brak dodatków chemicznych, ulepszaczy czy konserwantów, produkt naturalny, zdrowy i łatwostrawny, kolor: jasnożółty lub złocisty, konsystencja: drobno lub średnio mielona, sypka, bez grudek.	15895000-3	kg	20
51	Mąka ziemniaczana 1 kg , wytworzona z gotowanych ziemniaków, sypka, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od		kg	10

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3		
52	Mus owocowy naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniach jednostkowych o pojemności min. 100 g, produkt wysokiej jakości. kolor: naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców, konsystencja: gładka, jednolita, łatwa do nakładania lub spożycia łyżeczką, smak: naturalnie owocowy, przyjemnie kwaśno-słodki (zależny od rodzaju owocu), wilgotność: typowa dla musu owocowego (ok. 85–90%)	15894100-5	kg	220
53	Mus owocowo-warzywny naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniach jednostkowych o pojemności min. 100 g, produkt wysokiej jakości., kolor: naturalny, zależny od użytych owoców i warzyw, jednolity, konsystencja: gładka, jednolita, łatwa do spożycia lub nakładania łyżeczką, smak: naturalnie owocowo-warzywny, lekko słodko-kwaśny, przyjemny dla dzieci, wilgotność: typowa dla musu owocowo-warzywnego (ok. 85–90%)	15894100-5	kg	65
54	Miód naturalny , opakowanie jednostkowe: słoje szklane, masa netto od 200 g do 400 g, bez obcych zapachów i posmaków.	15893000-2	kg	55
55	Nektar czarna porzeczka op II naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniach 1 l, opakowanie szczelne, chroniące produkt przed zanieczyszczeniem, materiał: karton Tetra Pak, PET.	15872000-3	szt	60
56	Olej rzepakowy rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartość kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, 1 l, opakowanie z tworzywa sztucznego (przeznaczone do żywności), opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych, szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15895000-3	l	390
57	Ocet jabłkowy winny, naturalny w butelkach. Butelka: szklana lub PET spożywcza, min. 250–500 ml, szczelna, chroniąca przed światłem i zanieczyszczeniem. Etykieta: nazwa produktu, skład, kwasowość, data przydatności do spożycia, dane producenta.	15894300-1	l	10
58	Orzechy nerkowca, opakowanie mi. 50-80g Naturalne, prażone lub surowe, bez soli, cukru, konserwantów, barwników i aromatów, produkt naturalny, pochodzący z certyfikowanych upraw lub sprawdzonych dostawców, kolor: kremowy, charakterystyczny dla orzechów nerkowca, konsystencja: twarda, chrupka, bez pleśni i uszkodzonych orzechów, smak: naturalny, lekko słodkawy, przyjemny dla dzieci.	15895000-3	kg	44
59	Przyprawa do kurczaka opak. min 1kg. Skład: suszona mieszanka przyprawowa, sól, papryka słodka, cebula, nasiona kolendry, czosnek.	15894000-7 P	kg	3

60	Przyprawa do ryb opak.in. 1 kg Skład: kompozycja ziół, przypraw i warzyw, cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, czosnek.	15894000-7 P	kg	3
61	Przyprawa do mięs opak. min. 800g. Składniki. Sól, czosnek, papryka słodka, gorczyca, cukier, kolendra, chili, imbir, tymianek, majeranek, rozmaryn, pomidor, kurkuma, bazylia, szalwia, cząber, ziele angielskie, oregano, owoc jałowca, natka pietruszki, pieprz czarny, goździki, mięta, liście laurowe.	15894000-7 P	kg	3
62	Papryka słodka mielona 1 opakowanie min.800 g, syпка, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894000-7 P	kg	2
63	Pieprz ziółowy mielony 1 opakowanie min 600 g, skład: gorczyca, kminek, papryka ostra, pieprz cayenne, bazylia, cząber, oregano, kozieradka, pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894000-7 P	kg	10
64	Pieprz czarny mielony 1 opakowanie 1kg, skład: czarny pieprz mielony 100 %, pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15894000-7 P	kg	6
65	Pieprz cytrynowy op min Pieprz czarny z dodatkiem aromatu cytrynowego lub pieprz cytrynowy naturalny), wysokiej jakości, gotowy do użycia. Aromat: intensywnie cytrynowy, świeży, przyjemny i naturalny. pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia.	15894000-7 P	kg	4
66	Przyprawa jarzynka linia szkolna , mieszanka przypraw warzywnych w wersji dostosowanej do potrzeb dzieci, Produkt naturalny, wysokiej jakości, dostosowany do diety dziecięcej, pakowane w torebki, syпkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia.	15894000-7 P	kg	20
67	Płatki owsiane , Płatki owsiane pełnoziarniste lub górskie, naturalne, gotowe do spożycia, bez dodatku cukru, soli, konserwantów, aromatów i sztucznych barwników, produkt naturalny, pochodzący z certyfikowanych upraw lub sprawdzonych dostawców., produkt wysokiej jakości.	15895000-3	kg	12
68	Płatki ryżowe opakowanie 500g produkt otrzymany przez zgniecenie oczyszczonych ziaren ryżu poddany obróbce suszony, płatkowany. Opakowanie nienaruszone, wolne od	15895000-3	kg	15

	zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia			
69	Pulpa pomidorowa op worek 5kg, naturalna, wysokiej jakości, kolor czerwony, naturalny, intensywny, konsystencja gęsta, jednolita, bez grudek i pestek , smak: naturalny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla pomidorów dojrzałych, Worek spożywczy, 5 kg, wykonany z materiału bezpiecznego dla żywności, szczelny i chroniący produkt przed zanieczyszczeniem. Produkt wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych źródeł i upraw	15894100-5	kg	80
70	Rama combi profi .Tłuszcz roślinny 40% do użycia w piecach konwekcyjno-parowych op 3,7 l Tłuszcze roślinne (min. 40% tłuszczu w produkcie), kolor: jasnokremowy, jednolity, smak: neutralny, charakterystyczny dla wysokiej jakości tłuszczów roślinnych, Pojemność: 3,7 l, plastikowy pojemnik spożywczy z zamknięciem zapewniającym szczelność.	15895000-3	l	22,2
71	Marchewka tarta op. 2000 g puszka 100% marchew świeża, starta, woda (opcjonalnie, do konserwowania w wersji klasycznej), bez dodatku konserwantów, barwników, aromatów, soli lub cukru, kolor: intensywnie pomarańczowy, naturalny, konsystencja: drobno starta, jednolita, bez grudek lub zanieczyszczeń, smak: naturalny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla świeżej marchwi, wilgotność: typowa dla marchwi tartej w puszcze (ok. 85–90%), Puszka spożywcza, 2000 g, szczelna i chroniąca przed zanieczyszczeniem	15895000-3	kg	28
72	Sos sojowy jasny Sos sojowy jasny naturalny, gotowy do użycia, w opakowaniu jednostkowym butelka szklana o pojemności od 0,5 litra do 1 litra. Kolor: jasno-brązowy, przejrzysty, Konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów, Smak: charakterystyczny, lekko słony, naturalny, o wyraźnym aromacie soi, Zapach: naturalny, sojowy, przyjemny. Pojemność jednostkowa: np. 150–500 ml, szczelna, z bezpiecznego materiału spożywczego	15894300-1	l	15
73	Kasza bulgur z vermicie op 5 kg Kasza bulgur z dodatkiem vermicelli, wysokiej jakości, gotowa do użycia, w opakowaniu zbiorczym 5 kg. Produkt naturalny, wysokiej jakości, z certyfikowanych upraw lub sprawdzonych dostawców. kolor: jasnobrązowy (bulgur) z jasnożółtym vermicelli, konsystencja: sucha, sypka, jednolita, bez zanieczyszczeń i ciał obcych, smak: naturalny, lekko orzechowy (bulgur) i neutralny (vermicelli), zapach: typowy dla produktów z pszenicy durum, świeży, bez zapachu stęchlizny. Opakowanie zbiorcze: worek spożywczy 5 kg, wykonany z materiału chroniącego produkt przed wilgocią.	15895000-3	kg	80
74	Ryż paraboliczny opakowanie 5 kg barwa biała z odcieniem żółtawym, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla ryżu, ryż powinien być suchy, dobrze odłuszczone, nie powinien zawierać ziaren	15895000-3	kg	350

	połamanych i mączki, po ugotowaniu winien być sypki i nie powinien się sklejać, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe torba papierowa lub foliowa przezroczysta,			
75	Sól niskosod. potas/magnez 1 kg kolor: biały, jednolity, konsystencja: drobny lub średni kryształ, suchy, sypki, smak: lekko słony, przyjemny, neutralny, zawartość sodu: obniżona w porównaniu do tradycyjnej soli kuchennej, zawartość potasu i magnezu: zgodna z deklaracją producenta, wspomaga dietę niskosodową, Pojemność jednostkowa: 1 kg, worek papierowy lub foliowy spożywczy, szczelny i chroniący produkt przed wilgocią.	15894000-7	kg	190
76	Soczewica czerwona sucha, naturalna, wysokiej jakości, 100% soczewica czerwona, bez dodatku konserwantów, barwników, aromatów i soli, produkt naturalny, wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych upraw, kolor: intensywnie pomarańczowo-czerwony, jednolity, konsystencja: sucha, sypka, niezbrylona, jednolita , wielkość ziaren: jednorodna, bez uszkodzonych nasion, smak: naturalny, lekko orzechowy, charakterystyczny dla soczewicy czerwonej, zapach: świeży, bez zapachu stęchlizny, Opakowanie jednostkowe: worek spożywczy 1–5 kg, szczelny, chroniący przed wilgocią.	15895000-3	kg	60
77	Szczaw siekany słoik szklany 0,9 l kolor: intensywnie zielony, naturalny, konsystencja: siekany, jednolity, niepapkowaty , smak: naturalny, lekko kwaskowaty, charakterystyczny dla świeżego szczawiu, zapach: świeży, bez stęchlizny, produkt nie powinien zawierać części zdrewniałych ani nadmiernie miękkich, Pojemność jednostkowa: słoik szklany 0,9 l, szczelny, chroniący produkt przed zanieczyszczeniem, Produkt wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych upraw.	15895000-3	kg	47,7
78	Napój kokosowy B/Cukru op. karton 1l napój roślinny z kokosa bez dodatku cukru , kolor: biały, jednolity, naturalny, konsystencja: płynna, bez grudek, nierozwarstwiona po wymieszaniu , smak: naturalny kokosowy, lekko słodkawy (bez dodatku cukru), zapach: charakterystyczny, świeży, kokosowy, produkt nie powinien mieć osadów ani niepożądanych zmian zapachu lub smaku. Pojemność jednostkowa: 1 l, karton Tetra Pak lub równoważny, spożywczy, szczelny, chroniący produkt przed światłem i zanieczyszczeniem.	15872000-3	l	60
79	Napój migdałowy B/cukru op karton 1l napój roślinny z migdałów bez dodatku cukru , kolor: biały, jednolity, naturalny, konsystencja: płynna, bez grudek, nierozwarstwiona po wymieszaniu , smak: naturalny kokosowy, lekko słodkawy (bez dodatku cukru), zapach: charakterystyczny, świeży, kokosowy, produkt nie powinien mieć osadów ani niepożądanych zmian zapachu lub smaku.	15872000-3	l	60

	Pojemność jednostkowa: 1 l, karton Tetra Pak lub równoważny, spożywczy, szczelny, chroniący produkt przed światłem i zanieczyszczeniem			
80	Napój żurawinowy 1l naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniu jednostkowym 1 l (karton, butelka PET), Produkt naturalny, wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych źródeł.. Kolor: intensywnie czerwony, naturalny, konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów lub grudek , smak: naturalny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla żurawiny, zapach: świeży, owocowy, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, produkt nie powinien zawierać kawałków owoców ani innych zanieczyszczeń.	15872000-3	l	180
81	Pomidory suszone w oleju op. Szklane opakowanie jednostkowe: słoje, masa netto od 200 g do 400 g, bez obcych zapachów i posmaków, konsystencja: miękkie, dobrze nawodnione, nie wysuszone ani nie papkowate, całe kawałki pomidorów , zapach: świeży, charakterystyczny dla suszonych pomidorów i oleju, produkt nie powinien zawierać ciał obcych, pleśni ani nadmiernie twardych lub zdrewniałych części.	15894100-5	kg	15
82	Płatki kukurydziane opakowanie min 250 g z witaminami, wyprodukowane z 91% kukurydzy, bez dodatkowych aromatów, pakowane w torebki, sypkie, bez zbryleń, bez dodatkowych aromatów, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia.	15895000-3	kg	25
83	Sos sałatkowy ogrodowy opakowanie min. 800 g Smak: naturalny, lekko kwaśny, ziołowy, charakterystyczny dla sosu ogrodowego, zapach: świeży, aromatyczny, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, produkt nie powinien zawierać ciał obcych ani osadów.	15894300-1	kg	5,6
84	Sok 0,3 l pet witamin. różne smaki marchew, jabłko, banan, malina Sok witaminowy, gotowy do spożycia, w opakowaniu jednostkowym 0,3 l PET, w różnych smakach: marchew, jabłko, banan, malina. Produkt naturalny, wysokiej jakości, kolor: naturalny dla danego smaku (pomarańczowy – marchew, czerwony – malina, żółty – banan, jasnożółty – jabłko), konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów lub grudek, smak: naturalny, charakterystyczny dla użytego owocu lub warzywa, lekko słodki (bez dodatku cukru), Zapach: świeży, owocowy lub warzywny, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, Pojemność jednostkowa: 0,3 l, butelka PET, szczelna, spożywcza, z etykietą informacyjną.	15872000-3	l	303
85	Sok pomarańczowy op. karton 1l Sok pomarańczowy 100% (skład: sok pomarańczowy, bez dodatku wody, cukru i substancji słodzących, barwa typowa dla użytych owoców, konsystencja płynna, klarowna, smak świeży i orzeźwiający, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie karton 1litr, z	15872000-3	[300

	plastikowym zamknięciem łatwym do otwierania i nalewania soku.			
86	Sok wieloowocowy 200ml Sok wieloowocowy, naturalny, gotowy do spożycia, w opakowaniu jednostkowym kartonowym 200 ml ze słomką. Soki owocowe 100%, Produkt naturalny, wysokiej jakości, Kolor: naturalny, odpowiadający mieszance owoców, jednolity, Konsystencja: płynna, jednolita, bez osadów i grudek , po wstrząśnięciu naturalnie jednorodny, Smak: naturalny, lekko słodki, charakterystyczny dla owoców użytych w soku, Zapach: świeży, owocowy, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, Pojemność jednostkowa: 200 ml, kartonik Tetra Pak lub równoważny, spożywczy, szczelny, ze słomką	15872000-3	l	415
87	Sok cytrynowy koncentrat op. 1l Sok cytrynowy w koncentracji, naturalny, do sporządzania napojów i potraw, w opakowaniu jednostkowym 1 l. Bez dodatku cukru, sztucznych barwników, aromatów i konserwantów, produkt naturalny, wysokiej jakości, pochodzący ze sprawdzonych źródeł.	15872000-3	l	80
88	Sos pomidorowy z przyprawami op. worek 5kg. Produkt pasteryzowany. Bezglutenowy Kolor: czerwony, jednolity, naturalny, Konsystencja: płynno-gęsta, jednolita, bez grudek, bez osadów , Smak: naturalny, lekko kwaśny, aromatyczny od przypraw, Zapach: świeży, pomidorowy, ziołowy, Produkt nie powinien zawierać ciał obcych ani kawałków zdrewniałych.	15111100-6	kg	85
89	Wafle ryżowe z polewą malinową op. 24g Ryż (brązowy, biały), polewa malinowa, malina liofilizowana. Konsystencja: wafle chrupkie, nie zlepione , polewa równomiernie rozprowadzona, nie rozwarstwiona. Zapach: świeży, owocowy od polewy, bez zapachu stęchlizny lub sztucznych aromatów. Pojemność jednostkowa: 24 g, opakowanie foliowe, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgoci	15892000-0	kg	31,2
90	Woda mineralna niegazowana opakowanie plastikowe min 0,5 l , 5 l, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń, oznakowane danymi producenta i terminem ważności.	15872000-3	l	900
91	Wafle ryżowe extra cienkie naturalne 110g ryż brązowy, biały, bez sztucznych dodatków, niska zawartość tłuszczu, niska zawartość cukrów, wysoka zawartość błonnika, Konsystencja: chrupkie, nie zlepione, równe w strukturze, Smak: naturalny, neutralny, charakterystyczny dla ryżu, Zapach: świeży, bez zapachu stęchlizny lub sztucznych aromatów, Pojemność jednostkowa: 110 g, opakowanie foliowe, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgocią.	15892000-0	kg	3,08
92	Wafle ryżowe naturalne 15g ryż brązowy, biały, bez sztucznych dodatków, niska zawartość tłuszczu, niska zawartość cukrów, wysoka zawartość błonnika, Konsystencja: chrupkie, nie zlepione, równe w strukturze, Smak:	15892000-0	kg	12,6

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	naturalny, neutralny, charakterystyczny dla ryżu, Zapach: świeży, bez zapachu stęchlizny lub sztucznych aromatów, Pojemność jednostkowa: 15 g, opakowanie foliowe, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgocią.			
93	Ziele angielskie opak. 0,6g. Skład; 100% ziaren ziela, w całości, aromatyczne. Produkt naturalny, wysokiej jakości, aromatyczny. Konsystencja: całe, nieuszkodzone ziarna, niezmielone i niepokruszone.	15894000-7	kg	3
94	Zioła kuchni polskiej pet 110g Mieszanka ziół kuchni polskiej, suszona, gotowa do użycia, w opakowaniu jednostkowym PET 110 g. Produkt naturalny, wysokiej jakości, aromatyczny. Konsystencja: suszone liście i części ziół, niepokruszone nadmiernie, wolne od grudek i pyłu. Smak: aromatyczny, charakterystyczny dla ziół polskiej kuchni. Zapach: świeży, intensywny, naturalny. Produkt nie powinien zawierać ciał obcych, ziemi, gałązek zdrewniałych ani innych zanieczyszczeń. Pojemność jednostkowa: 110 g, opakowanie PET, szczelne, spożywcze, chroniące produkt przed wilgocią i światłem	15894000-7	kg	1,5
95	Żurek butelka op. min. 500 ml Kolor: jasnobrązowy, jednolity, naturalny dla żurku, konsystencja: płynna, jednolita, bez grudek, bez osadów, smak: charakterystyczny, kwaśny, aromatyczny, naturalny, zapach: świeży, kwaśny, bez zapachu stęchlizny lub fermentacji, pojemność jednostkowa: min. 500 ml, butelka szklana lub PET, szczelna, spożywcza,	15894200-2	l	38

- Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
- Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
- Właściwości fizyczne
 - Produkty sypkie – sypkie, bez zbryleń, wilgoci i obcych ciał stałych.
 - Produkty płynne – klarowne, jednolite, wolne od osadów i grudek.
 - Produkty stałe (ciasta, wafle, pierniczki) – niepołamane, nieprzesuszone, zachowujące konsystencję i smak.
- Termin przydatności:
 - Termin przydatności do spożycia musi wynosić co najmniej 1/2 standardowego okresu przydatności od daty dostawy, chyba że specyfikacja produktu przewiduje krótszy termin (np. świeże soki lub żurek).

- 2) Produkty wymagające chłodzenia po otwarciu powinny zawierać odpowiednie instrukcje przechowywania na etykiecie
5. Dostawa zostanie odrzucona, jeżeli produkt:
 - 1) Jest przeterminowany, zepsuty, zawilgocony lub spleśniały.
 - 2) Zawiera ciała obce, zanieczyszczenia biologiczne lub chemiczne, szkodniki i ich pozostałości.
 - 3) Opakowanie jest uszkodzone, nieszczelne, nieoznaczone danymi producenta lub terminem przydatności.
 - 4) Produkt nie spełnia norm jakościowych przewidzianych w specyfikacji lub przepisach praw
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
7. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia

zestaw nr 6 – ryby

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Ryby – Filet z miruny SHP ze skórą, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, waga 1 szt nie mniejsza niż 230g, klasa I, 12-16 oz a'20,4 kg</p> <p>Ryba świeża przed zamrożeniem, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).</p> <p>Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p> <p>Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu.</p>	03112200-6	kg	367,20
2	<p>Ryby Filet z miruny SHP bez skóry 340 g + a'20,4 kg</p> <p>Ryba świeża przed zamrożeniem, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).</p> <p>Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p> <p>Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu.</p>	03112200-6	kg	293
3	<p>Ryby- losoś mrożony filet ze skórą IVP 1,4-1,8 kg trym D</p> <p>Ryba świeża przed zamrożeniem, bez ości i bez wyrostków ościstych kręgosłupa, bez oznak zepsucia, produkt głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby, smak i zapach właściwy dla produktów rybnych, produkt niepodlegający ponownemu zamrażaniu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton. Opakowanie szczelne, nieuszkodzone, oznakowane zgodnie z przepisami (nazwa, data, nr partii).</p> <p>Termin dostawy min. 6 miesięcy od daty dostawy.</p> <p>Data mrożenia i data minimalnej trwałości widoczne na opakowaniu.</p>	03112200-6	kg	41
4	<p>Paluszki rybne z fileta z mintaja w chrupiącej panierce wstępnie podsmażane, op 6 kg</p> <p>Produkt głęboko mrożony, panierowany wykonany w 100% z całego fileta z mintaja, panierka złocista, równomierna, bez</p>	03112300-3	kg	438

	pęknięć, bez nadmiernej ilości tłuszczu, bez wzmacniaczy smaku, aromatów, barwników. Konsystencja po obróbce: ryba soczysta, panierka chrupiąca, produkt bez oznak ponownego zamrażania. Opakowanie karton zbiorczy, opakowanie szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z przepisami prawa żywnościowego, termin przydatności minimum 9 miesięcy od daty dostawy.			
5	Tuńczyk (kawalki) w oleju worek 1kg Naturalny, wysokiej jakości produkt, bez dodatku konserwantów i wzmacniaczy smaku. Smak, zapach i barwa charakterystyczne dla świeżego tuńczyka, bez oznak zepsucia. Opakowanie szczelne, nienaruszone, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Termin przydatności minimum 6 miesięcy od daty dostawy.	03112300-3	kg	7

Produkty głęboko mrożone:

Świeżość i trwałość: Ryby muszą być mrożone w stanie świeżym, przechowywane i transportowane w odpowiedniej temperaturze, z zachowaniem integralności opakowania i oznakowania daty przydatności do spożycia.

Wygląd i konsystencja:

- 1) Powierzchnia czysta, bez nadmiernej warstwy lodu (glazury)
- 2) Barwa mięsa właściwa dla danego gatunku ryby
- 3) Konsystencja po rozmrożeniu jędrna, sprężysta
- 4) Wygląd i konsystencja ryb nie powinny cechować się przebarwieniami, odbarwieniami, wysuszonymi lub rozwarstwionymi fragmentami.
- 5) Mięso jędrne, bez obcych zapachów.
- 6) Bez oznak ponownego zamrażania (zbrylony lód, uszkodzenia struktury)

Zapach i smak: charakterystyczny dla gatunku, bez obcych zapachów i posmaków wskazujących na nieświeżość lub nieprawidłowe przechowywanie.

Wymagania jakościowe

- 1) Wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych
- 2) Spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne
- 3) Produkt pochodzący z legalnych połowów lub hodowli
- 4) Jakość potwierdzona dokumentacją producenta
- 5) Zawartość glazury zgodna z deklaracją producenta
- 6) Brak ości w produktach deklarowanych jako bezkostne

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Temperatura przechowywania i transportu: **-18°C lub niższa**
- 2) Zachowany nieprzerwany łańcuch chłodniczy (mroźniczy)
- 3) Transport w środkach przeznaczonych do przewozu mrozonek

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem i rozmrażaniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu
 - b) nazwę gatunku ryby
 - c) formę produktu (filet, dzwonek, porcja)
 - d) masę netto
 - e) datę minimalnej trwałości
 - f) warunki przechowywania
 - g) nazwę i adres producenta lub dostawcy

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

h) numer partii produkcyjnej

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 7 -Owoce i warzywa**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	Ziemniaki Produkty świeże klasy I	03110000-4	kg	7000
2	Ziemniak młody Produkty świeże klasy I	03110000-4	kg	1500
3	Burak ćwikłowy, czerwony, luz Produkty świeże klasy I	03111000-1	kg	20
4	Brokuły Produkty świeże klasy I	03114000-8	kg	50
5	Cebula żółta, luz Produkty świeże klasy I	03112000-8	kg	320
6	Cebula czerwona, luz Produkty świeże klasy I	03112000-8	kg	10
7	Pietruszka korzeniowa, bez liści, oczyszczona, bez uszkodzeń, klasa I	03113000-5	kg	15
8	Kapusta biała , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I	03114000-8	kg	700
9	Kapusta młoda Produkty świeże klasy I	03114000-8	szt	100
10	Salata główka Produkty świeże klasy I	03114100-5	szt	350
11	Salata lodowa Produkty świeże klasy I	03114100-5	szt	650
12	Kapusta czerwona , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I	03114000-8	kg	120
13	Kapusta kiszona (surowiec po odcieku; kwaszona naturalnie, bez dodatku octu)	03115000-1	kg	550
14	Kapusta pekińska , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I	03114000-8	kg	280
15	Kalarepa Produkty świeże klasy I	03114000-8	szt	340
16	Kalafior Produkty świeże klasy I	03114000-8	kg	80
17	Koper świeży , bez łodyg, klasa I	03116200-9	kg	20
18	Marchew świeża, bez naci, bez uszkodzeń, widocznych zniszczeń, cała, klasa I	03113000-5	kg	500

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

19	Marchew młoda Produkty świeże klasy I	03113000-5	kg	50
20	Ogórek kiszony (surowiec po odcieku; kwaszony naturalnie, bez dodatku octu)	03115000-1	kg	380
21	Ogórek świeży , zielony, długi, bez uszkodzeń, bez pęknięć, klasa I	03116000-3	kg	700
22	Papryka świeża , kolor: czerwony, bez uszkodzeń, klasa I	03117000-0	kg	360
23	Pietruszka natka , świeży, klasa I	03116200-9	kg	20
24	Pomidor zwykły, czerwony, w pełni dojrzały, bez uszkodzeń, bez szypulek, klasa I	03118100-4	kg	200
25	Pomidory cherry Produkty świeże klasy I	03118100-4	kg	45
26	Por , bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, wstępnie obrana z liści niejadalnych, z obciętymi korzeniami, klasa I	03112000-8	kg	20
27	Rzodkiewka świeża, pęczek, bez uszkodzeń, bez pękniętych części jadalnych, klasa I	03113000-5	pęczek	130
28	Rzepa biała Produkty świeże klasy I	03114000-8	kg	100
29	Seler korzeniowy, bez liści, oczyszczony, bez uszkodzeń, bez pęknięć, klasa I	03113000-5	kg	15
30	Szczypior świeży w pęczku, bez uszkodzeń, Produkty świeże klasy I	03116200-9	pęczek	300
31	Banan , bez przebarwień, brązowych plam, w kiściach, klasa I	03121000-7	kg	2 000
32	Borówka Produkty świeże klasy I	03121100-4	kg	10
33	Brzoskwinia Produkty świeże klasy I	03122000-4	kg	120
34	Cytryna luz , bez widocznych uszkodzeń, klasa I	03124000-8	kg	15
35	Gruszka np. Konferencja, Lukaszówka, bez uszkodzeń, widocznych plam, klasa I	03123000-1	kg	1 400
36	Jabłka deserowe, soczyste, słodko – winne, np. Champion, Decosta, Cortland, Bojken, Szara Reneta, klasa I	03123100-8	kg	2 000
37	Kiwi luz , bez uszkodzeń, widocznych plam, Produkty świeże klasy I	03127000-2	kg	80

38	Maliny Produkty świeże klasy I	03121100-4	kg	15
39	Nektarynka Produkty świeże klasy I	03122000-4	kg	550
40	Arbuz czerwony - owoc świeży, dojrzały, o intensywnie czerwonym miąższu, bez uszkodzeń mechanicznych, oznak gnicia i pleśni. Skórka bez pęknięć, owoc jędrny, miąższ słodki i soczysty, Produkty świeże klasy I	03125000-4	kg	600
41	Pomarańcze - owoce świeże, całe, bez uszkodzeń, pleśni i oznak gnicia. Skórka jednolita, bez przebarwień i uszkodzeń. Owoce jędrne, soczyste, typowe dla gatunku. Produkty świeże klasy I	03124000-8	kg	700
42	Pieczarki - grzyby świeże, o kapeluszach białych do lekko kremowych, zamkniętych, jędrnych, bez śladów pleśni, przebarwień, wilgoci, uszkodzeń mechanicznych i ziemi. Produkty świeże klasy I	03118500-1	kg	50
43	Czosnek - główki suche, bez wilgoci, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ząbki twarde, całe, typowe dla gatunku, bez przebarwień. Skórka sucha, nienaruszona. Produkty świeże klasy I	03112000-8	szt	90
44	Buraki gotowane na parze tarte (torebka 0,5 kg) - buraki ćwikłowe gotowane na parze tarte, obrane, bez dodatku konserwantów, pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej. Torebka o masie netto 0,5 kg, szczelna, bez uszkodzeń. Produkt gotowy do spożycia, barwa naturalna, jednolita.	03115000-1	szt	600
45	Mandarynka - owoce świeże, całe, bez uszkodzeń mechanicznych, pleśni i przebarwień. Skórka łatwa do obrania, barwa intensywnie pomarańczowa, miąższ jędrny, soczysty, smak słodki. Produkty świeże klasy I	03124000-8	kg	1 000
46	Melon Produkty świeże klasy I	03125000-4	szt	50
47	Truskawka Produkty świeże klasy I	03121100-4	kg	40
48	Winogrona bez pestek Produkty świeże klasy I	03126000-1	kg	10
49	Śliwka - owoc świeży, dojrzały, zdrowy, bez uszkodzeń i oznak zepsucia. Pochodzący z bieżących zbiorów. Produkty świeże klasy I	03122100-1	kg	650

Warzywa świeże:Wymagania klasyfikacyjne:

Produkty pochodzenia roślinnego, świeże, zdrowe, właściwie wykształcone, czyste, bez oznak gnicia, pleśni, zwiędnięcia oraz bez widocznych uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń.

Parametry jakościowe:

- 1) barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku, bez obcych zapachów i posmaków,
- 2) konsystencja jędrna, właściwa dla świeżych warzyw,
- 3) stopień dojrzałości odpowiedni do spożycia i obróbki kulinarnej.

Wymagania jakościowe:

Warzywa muszą spełniać wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach prawa, być wolne od szkodników oraz nadmiernych pozostałości środków ochrony roślin.

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Przechowywanie i transport w warunkach zapewniających zachowanie świeżości i jakości
- 2) Temperatura przechowywania zgodna z wymaganiami dla danego gatunku warzyw
- 3) Zachowany ciąg higieniczny i transportowy na wszystkich etapach dostawy

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania czyste, suche, zabezpieczające przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu (gatunek warzywa)
 - b) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - c) kraj pochodzenia
 - d) masę netto
 - e) warunki przechowywania

Owoce świeże:**Wymagania klasyfikacyjne:**

Artykuły rolno-spożywcze pochodzenia roślinnego. Produkty świeże, zdrowe, właściwie wykształcone, czyste, bez oznak gnicia, nadpsucia oraz bez widocznych uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń.

Parametry jakościowe:

- barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku, bez obcych zapachów i posmaków,
- konsystencja jędrna, właściwa dla świeżych owoców,
- stopień dojrzałości odpowiedni do spożycia i obróbki kulinarnej.

Wymagania jakościowe:

Owoce muszą spełniać wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach prawa, być wolne od szkodników oraz nadmiernych pozostałości środków ochrony roślin.

Warunki przechowywania i transportu

- 1) Przechowywanie i transport w warunkach zapewniających zachowanie świeżości i jakości
- 2) Temperatura przechowywania dostosowana do danego gatunku owoców
- 3) Zachowany ciąg higieniczny i transportowy na wszystkich etapach dostawy

Pakowanie i oznakowanie

- 1) Pakowane w opakowania zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
- 2) Opakowania czyste, suche, zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem
- 3) Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu (gatunek owocu)
 - b) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - c) kraj pochodzenia
 - d) masę netto
 - e)
 - f) warunki przechowywania

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
- 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
- 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 8 -Jaja spożywcze**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Jaja kurze wielkość L (ok. 63 g) czyste.</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – jaja kurze, świeże, klasy A, – kod systemu chowu 2-ściółkowy, – rozmiar L, waga netto jednej sztuki od 63 g do 73 g, – wygląd: skorupa czysta, nieuszkodzona, – białko: przejrzyste, klarowne, gęste, bez obcych ciał, – żółtko: kuliste, bez obcych ciał, tarcza zarodków niewidoczna, komora powietrzna nieruchoma, – zapach swoisty, bez obcych zapachów. <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – skorupa popękana, krucha, zapleśniała, zabrudzona odchodami, – zapach obcy, siarkowodoru, – żółtko płaskie, pomarszczone, białko wodniste, rzadkie, – obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, – brak oznakowania jaj, – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – opakowanie jednostkowe: z masy papierowej, suche, – opakowanie zbiorcze: pojemniki jednorazowego użycia z pokrywą, w opakowaniu zbiorczym nie więcej niż 400 sztuk jaj, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami, – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub pakującego, wagę netto, klasę jakościową, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 21 dni.</p>	15000000-8	szt	6500

- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów mleczarskich do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

- 1) **Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) **Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych** (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) **Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym**, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
 3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 9 – drób i wyroby**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	3	4	5
1	<p>Drób – Filet z piersi kurczaka (klasy A, bez skóry, świeży).</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe świeże, niemrożone • Mięśnie piersiowe kurczaka, pozbawione skóry, kości oraz ścięgien • Produkt prawidłowo wykrwiony • Klasa jakości A, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego • Barwa jasnoróżowa, jednolita, bez przebarwień • Konsystencja jędrna, elastyczna • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bezwonny w kierunku obcych zapachów. <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych, krwiałków i oznak zepsucia • Bez dodatku wody, solanek, fosforanów, konserwantów i innych substancji chemicznych • Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Zgodny z obowiązującymi normami krajowymi oraz przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności. <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej • Opakowanie szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta lub dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 	15100000-4	kg	600

	Termin przydatności do spożycia: <ul style="list-style-type: none"> Minimum 5 dni od daty dostawy (o ile Zamawiający nie określi inaczej) 			
2	Filet z piersi indyka (schłodzony, klasy A, świeży) Charakterystyka produktu: <ul style="list-style-type: none"> Mięso drobiowe pochodzące z piersi indyka, bez skóry i kości Produkt świeży, niepoddany procesowi mrożenia Klasa jakości A, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego Barwa naturalna, jasnoróżowa, jednolita Konsystencja jędrna, sprężysta Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów Wymagania jakościowe: <ul style="list-style-type: none"> Mięso wolne od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych Bez widocznych krwaków, przebarwień, uszkodzeń mechanicznych Bez dodatku wody, solanek, konserwantów i substancji chemicznych Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne Zgodny z obowiązującymi normami UE i krajowymi, w szczególności z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności Warunki przechowywania i transportu: <ul style="list-style-type: none"> Produkt schłodzony, przechowywany i transportowany w temperaturze od 0°C do +4°C Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy Pakowanie i oznakowanie: <ul style="list-style-type: none"> Pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej Opakowanie jednostkowe lub zbiorcze, szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> nazwę produktu nazwę i adres producenta/dostawcy datę pakowania i termin przydatności do spożycia warunki przechowywania numer partii produkcyjnej Termin przydatności do spożycia: <ul style="list-style-type: none"> Minimum 5 dni od daty dostawy (lub inny wymagany przez Zamawiającego) 	15100000-4	kg	690

3	<p>Podudzie z kurcząt, klasy A, świeże</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasa A (wysoka jakość, bez uszkodzeń, zasinień). • Produkt świeży, niemrożony. • Mięso soczyste i delikatne w smaku. • Konsystencja jędrna, elastyczna. • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów. • Mięso jasnoróżowe, jędrne, skóra czysta, sucha, bez piór. • Podudzie z kurcząt, z kością, ze skórą, bez elementów obcych. <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych, krwiałków oraz oznak zepsucia • Bez dodatku wody, solanek, konserwantów i innych substancji chemicznych • Spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Zgodny z obowiązującymi normami krajowymi oraz przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy. <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowany w opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowanie czyste, szczelne, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta lub dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej <p>Termin przydatności do spożycia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 5 dni od daty dostawy (lub zgodnie z wymaganiami Zamawiającego) 	15100000-4	kg	780
---	---	------------	----	------------

4	Kabanosy drobiowe Charakterystyka produktu: <ul style="list-style-type: none"> • wykonane z mięsa drobiowego wysokiej jakości • charakterystyczna cienka forma i krucha struktura • intensywny, lekko wędzony smak • konsystencja zwarta, elastyczna, charakterystyczna dla kabanosów • barwa właściwa dla wyrobu wędzonego, jednolita • smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla kabanosów drobiowych, bez obcych posmaków i zapachów <p>Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych. Jakość produktu potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym.</p> Warunki przechowywania i transportu: <ul style="list-style-type: none"> • Przechowywanie i transport w temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta (najczęściej od 0°C do +6°C) • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy Pakowanie i oznakowanie: <ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, próżniowe lub w atmosferze ochronnej • Opakowania szczelne, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Oznakowanie zawierające co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ wykaz składników ○ nazwę i adres producenta ○ masę netto ○ datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 	15130000-4	kg	12
5	Kaczka noga, mrożona. Charakterystyka produktu: <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe, noga z kaczki z kością i skórą • Produkt schłodzony i następnie mrożony w sposób zapewniający zachowanie jakości mięsa • Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień • Konsystencja jędrna, sprężysta po rozmrożeniu 	15100000-4	kg	8

	<ul style="list-style-type: none"> • Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez krwiaków, uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia • Mięso prawidłowo wykrwione, klasy A • Bez dodatku substancji chemicznych, solanek i konserwantów innych niż dozwolone prawem dla mrożonego drobiu • Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem lub dokumentem równoważnym • Produkt spełniający wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Warunki przechowywania i transportu: • Produkt mrożony, przechowywany i transportowany w odpowiedniej temperaturze. • Zachowany ciąg chłodniczy / mroźniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowany w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowanie szczelne, czyste, oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację produktu i partii • Oznakowanie zawiera: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ masę netto ○ datę minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
6	<p>Porcja rosółowa z kaczki , klasa A, świeża, schłodzona</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe świeże, niemrożone, z kością i skórą • Porcja rosółowa obejmuje elementy tylne i piersiowe z kaczek • Produkt prawidłowo wykrwiony, klasy A • Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień • Konsystencja jędrna i sprężysta • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów. <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych i krwiaków 	15100000-4	kg	15

	<ul style="list-style-type: none"> • Mięso wolne od chemicznych dodatków, solanek i konserwantów • Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym • Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
7	<p>Skrzydło indycze świeże, klasa A, świeże, schłodzone</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso drobiowe, skrzydło indyka z kością i skórą • Produkt świeży, niemrożony, prawidłowo wykrwiony • Barwa naturalna, jednolita, bez przebarwień • Konsystencja jędrna i elastyczna • Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa drobiowego, bez obcych zapachów <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych i krwiaków • Mięso klasy A, bez chemicznych dodatków, solanek i konserwantów • Jakość mięsa potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym • Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p>	15100000-4	kg	60

	<ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ datę pakowania i termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
8	<p>Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany)</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyrób wytworzony z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych • minimum 70%, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, • konsystencja dość ścisła, elastyczna, • nadająca się do krojenia maszynowego, • smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie • wyczuwalna nuta przypraw. <p>Wygląd: kształt uzależniony od wielkości surowca i uformowania, kształt walca lub okrągły, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce barierowej, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,</p> <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia • Bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i wzmacniaczy smaku • Zawartość mięsa drobiowego zgodna z deklaracją producenta • Jakość produktu potwierdzona certyfikatem jakości lub dokumentem równoważnym • Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne <p>Warunki przechowywania i transportu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +6°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie:</p>	15130000-4	kg	8

	<ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ wykaz składników ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ masę netto ○ datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
9	<p>Szyja indycza świeża, chłodzona, klasy A</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mięso drobiowe świeże, niemrożone • wygląd: kawałki szyi z kością, mięso o jasnoróżowej barwie, jednolite, bez przebarwień • struktura: umiarkowanie jędrne mięso z obecnością kości i tłuszczu • zapach: świeży, charakterystyczny dla mięsa indyka, bez obcych zapachów. <p>Wymagania jakościowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skład: 100% mięso szyi indyka, bez dodatków chemicznych • Świeżość: mięso nieprzeterminowane, bez oznak zepsucia • Wygląd: równomierna barwa, brak wysuszenia i przebarwień • Zapach i smak: naturalny, bez obcych aromatów i goryczy • Parametry mikrobiologiczne: zgodne z normami obowiązującymi dla świeżego mięsa drobiowego • Tkanka tłuszczowa i błony: obecna w naturalnej ilości, nieprzekraczająca standardów jakościowych <p>Pakowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze, dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania szczelne, czyste, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> ○ nazwę produktu ○ wykaz składników ○ nazwę i adres producenta/dostawcy ○ masę netto 	15100000-4	kg	35

	<ul style="list-style-type: none"> o datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia o warunki przechowywania o numer partii produkcyjnej 			
10	<p>Porcja rosółowa z gęsi świeża, schodzona, klasy A</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mięso drobiowe świeże, niemrożone, z kością i fragmentami skóry • wygląd: kawałki porcji rosółowej z kością, mięso o naturalnej jasnoróżowej barwie, bez przebarwień • struktura: umiarkowanie jędrne mięso z obecnością kości i tłuszczu • zapach: świeży, charakterystyczny dla surowego mięsa gęsiego, bez obcych zapachów • Skóra czysta, bez pozostałości piór i uszkodzeń • Powierzchnia wilgotna, nielepka, bez śluzu, przebarwień i oznak wysuszenia <p>Wymagania jakościowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt świeży, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych • Bez oznak zepsucia (nieprzyjemny zapach, śluz, zmiana barwy) • Produkt spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne • Jakość produktu potwierdzona dokumentem handlowym <p>Warunki przechowywania i transportu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura przechowywania i transportu: od 0°C do +4°C • Zachowany ciąg chłodniczy na wszystkich etapach dostawy <p>Pakowanie i oznakowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakowana w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością • Opakowania czyste, szczelne, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i wysychaniem • Oznakowanie zawiera co najmniej: <ul style="list-style-type: none"> o nazwę produktu o nazwę i adres producenta lub dostawcy o masę netto o datę pakowania o termin przydatności do spożycia 	15100000-4	kg	18

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> ○ warunki przechowywania ○ numer partii produkcyjnej 			
--	---	--	--	--

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
 - 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

Opis przedmiotu zamówienia**Zestaw nr 10 - Pieczywo**

Lp.	Nazwa Towaru	Kod CPV	J.m.	Ilość
1	2	4	5	6
1	Bulka pszenna zwykła (waga 1 sztuki - min. 50 g), bez posypki, dobrze wypieczona, skład surowcowy: mąka pszenna , woda, drożdże, sól, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze: kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15210000-7	Kg	68
2	Chleb pszenny (waga 1 szt. min.500g), skład surowcowy: mąka pszenna 750, kwas naturalny, sól, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211100-0	Kg	270
3	Chleb razowy ze słonecznikiem (waga 1 szt. min.400g) skład surowcowy: mąka pszenna 750, mąka żytnia 720, sól, kwas naturalny, drożdże, woda, ziarna słonecznika, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211200-3	Kg	120,4
4	Chleb pszenno-razowy z cebulką (waga 1 szt. min. 500g) skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, cebula prażona, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, krojony, opakowanie zbiorcze: kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211200-3	Kg	50
5	Chleb żytni razowy (waga 1 szt. - min. 500 g), skład surowcowy: mąka żytnia, drożdże, sól, woda, i inne składniki określone recepturą, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, niekrojony opakowanie zbiorcze; kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15211200-3	Kg	60

6	Bulka słodka pszenna drożdżowa , wypiekana, o masie jednostkowej 70 ± 5 g, z nadzieniem wewnętrznym. Rodzaj nadzienia: różne – w tym m.in. owocowe (np. jabłkowe), serowe, makowe, marmolada. Budyniowe, kakaowe lub inne. Minimalna zawartość nadzienia: nie mniej niż 25% masy wyrobu gotowego. Wygląd: bułka wypieczona na złocisty kolor, bez przypaleń, o regularnym kształcie. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia.	15213100-8	Kg	40
7	Bulka pszenna typu maślanego -wypiekana, o masie jednostkowej 70 ± 5 g. Skład surowcowy: mąka pszenna 500, sól, cukier, jajka, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Produkt piekarniczy z dodatkiem masła lub tłuszczu mlecznego, o delikatnej, puszystej strukturze i lekko słodkim smaku. Wygląd: bułka wypieczona, bez przypaleń, o regularnym kształcie. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213200-5	kg	10
8	Bulka grahamka, o masie jednostkowej 50 ± 5 g , skład surowcowy: mąka pszenna 500, mąka graham 1850, sól, cukier, masło lub tłuszcz mleczny, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213300-2	kg	45
9	Pączek drożdżowy smażony , o masie jednostkowej 80 ± 5 g, z nadzieniem wewnętrznym. Rodzaj nadzienia: owocowe (np. różane, wiśniowe, truskawkowe), marmoladowe lub inne. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213310-5	kg	32
10	Rogal pszenno-drożdżowy typu maślanego , wypiekany, o masie jednostkowej 70 ± 5 g. Skład surowcowy: mąka pszenna 500, sól, cukier, jajka, drożdże, woda i inne składniki określone recepturą. Produkt piekarniczy w formie zawiniętego rogała, z dodatkiem masła lub tłuszczu mlecznego, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15213400-9	kg	22
11	Ciasto drożdżowe z kruszonką , ciasto w którym zastosowano biologiczne metody spulchniania, wykorzystując właściwości drożdży piekarniczych (waga 1szt ok. 400 gram). Skład surowcowy: mąka pszenna 500, olej, cukier, drożdże, woda, kruszonka i inne składniki określone recepturą. Pieczywo świeże, bez oznak zepsucia, pleśni i nadmiernego wysuszenia. Wypiekane z surowców dopuszczonych do obrotu.	15214000-4	kg	20

Kluczowe wymogi jakościowe:

Wygląd zewnętrzny: równomierny kształt, odpowiedni kolor skórki, bez zanieczyszczeń, pęknięć.

Miękisz: dobrze wypieczony, elastyczny, bez zakalca, nadmiernej porowatości,

Smak i zapach: właściwy dla danego gatunku pieczywa, wyczuwalny aromat (np. zakwasu), brak zapachów obcych (pleśń, stęchlizna).

Pieczyno powinno być dostarczone w stanie świeżym, nie mrożone, bez uszkodzeń, wypiek nie później niż 12 godzin przed dostawą.

Warunki przechowywania i transportu

1. Przechowywanie i transport w warunkach chroniących pieczywo przed wysychaniem i zanieczyszczeniem
2. Transport w czystych środkach przeznaczonych do przewozu żywności
3. Dostawy realizowane na bieżąco, zapewniające świeżość produktu

Pakowanie i oznakowanie

1. Pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością lub dostarczane luzem w pojemnikach transportowych
2. Opakowania czyste, suche, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem
3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
 - a) nazwę produktu
 - b) wykaz składników
 - c) nazwę i adres producenta lub dostawcy
 - d) masę netto lub liczbę sztuk
 - e) datę minimalnej trwałości
 - f) warunki przechowywania

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:

- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, **w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;**
 - 2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);**
 - 3) Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, **jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;**
2. Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
 3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Załącznik nr 2 do umowy nr.....

z dnia

WYKAZ ASORTYMENTU

Zestaw nr 1 – Wyroby garmażeryjne

<u>Lp.</u>	<u>Nazwa Towaru</u>	<u>J.m.</u>	<u>Ilość</u>	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>
<u>1</u>	<u>Naleśniki z serem twarogowym</u> Zgodnie z OPZ	<u>kg</u>	<u>680</u>	
<u>2</u>	<u>Kopytka domowe</u> Zgodnie z OPZ	<u>kg</u>	<u>500</u>	
<u>3</u>	<u>Krokiety z mięsem</u> Zgodnie z OPZ	<u>kg</u>	<u>280</u>	
<u>4</u>	<u>Pierogi leniwe</u> Zgodnie z OPZ	<u>kg</u>	<u>480</u>	
<u>5</u>	<u>Kluski śląskie</u> Zgodnie z OPZ	<u>kg</u>	<u>480</u>	
<u>6</u>	<u>Pancakes naleśniki w s. amerykańskim</u> Zgodnie z OPZ	<u>kg</u>	<u>480</u>	

Zestaw nr 2 – Mięso, wędliny

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	4	5	6
1	BOCZEK SUROWY WIEPRZOWY - świeży Zgodnie z OPZ	kg	25	
2	Mostki wędzone wieprzowe Zgodnie z OPZ	kg	38	
3	Karkówka wieprzowa (bez kości). Zgodnie z OPZ	kg	350	
4	SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI Zgodnie z OPZ	kg	520	
5	SZYNKA WIEPRZOWA - bez kości. Zgodnie z OPZ	kg	750	
6	ŁOPATKA WIEPRZOWA - bez kości. Zgodnie z OPZ	kg	450	
7	ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA Zgodnie z OPZ	kg	55	
8	Parówki z szynki Zgodnie z OPZ	kg	80	
9	Polędwica sopocka (wędzona, parzona) Zgodnie z OPZ	kg	5	
10	Wołowina szponder Zgodnie z OPZ	kg	15	
11	Ligawa wołowa – świeża Zgodnie z OPZ	kg	420	
12	Boczek wędzony klasy S,E. Zgodnie z OPZ	kg	35	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

13	Kielbasa z cielęciną Zgodnie z OPZ	kg	5	
14	Kielbasa biała parzona extra Zgodnie z OPZ	kg	98	
15	Kielbasa podwawelska Zgodnie z OPZ	Kg	130	
16	Kielbasa dobra, kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Zgodnie z OPZ	kg	130	
17	Kabanosy wieprzowe 120g Zgodnie z OPZ	kg	12	
18	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Produkt w siatce nie jadalnej (100g produktu otrzymany ze 112 g szynki) Zgodnie z OPZ	kg	9	

Zestaw nr 3 - mrożonki

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Fasolka szparagowa Zgodnie z OPZ	kg	20	
2	Mieszanaka kompotowa Zgodnie z OPZ	kg	190	
3	Truskawka Zgodnie z OPZ	kg	210	
4	Malina cała extra Zgodnie z OPZ	kg	190	
5	Brokuł Zgodnie z OPZ	kg	60	
6	Kalafior Zgodnie z OPZ	kg	60	
7	Kalafior brunoise op 2,50kg – Zgodnie z OPZ	kg	20	
8	Purre z dyni op 2,5 kg, mrożone Zgodnie z OPZ	kg	35	
9	Purre z groszku zielonego op 2,50 kg, mrożone Zgodnie z OPZ	kg	30	
10	Pielmieni wieprzowo-wołowe op 2kg lub 0,9 kg Zgodnie z OPZ	kg	400	
11	Kukurydza mrożona op. min 2 kg Zgodnie z OPZ	kg	80	
12	Groszek zielony mrożony op. min 2,50 kg Zgodnie z OPZ	kg	30	
13	Porzeczki czarne mrożone min 2,50 kg Zgodnie z OPZ	kg	150	
14	Bukiet warzyw Zgodnie z OPZ	kg	180	
15	Mieszanaka warzyw mrożonych 7 składnikowa mrożonych. op min 2 kg Zgodnie z OPZ	kg	40	
16	Mieszanaka europejska nim 2 kg skl. marchew, brokuł, fasola szparagowa płaskostrąkowa.	kg	180	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Zgodnie z OPZ			
17	Marchew z groszkiem Zgodnie z OPZ	kg	70	
18	Dynia mrożona kostka op min 2,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	30	
19	Marchewka mini mrożona op. 2,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	60	
20	Marchewka brunoise op. 2,5 kg Marchewka pokrojone w drobną kostkę. Zgodnie z OPZ	kg	20	
21	Zupa jarzynowa mrożona op. 2,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	30	
22	Wiśnie bez pestek mrożone min 2,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	170	
23	Papryka mrożona tricolore Zgodnie z OPZ	kg	15	
24	Szpinak rozdrobniony mrożony op. min 2,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	20	
25	Placki ziemniaczane podsmażane mrożone op. 1,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	300	
26	Frytki ziemniaków opak nie mniejsze niż 2,50 kg 7 mm wstępnie podsmażane Zgodnie z OPZ	kg	270	
27	Knedle z truskawkami mrożone op. 2,5 kg Zgodnie z OPZ	kg	420	
28	Włoszczyzna paski op 2,5kg skl. marchew, seler, pietruszka, por. Zgodnie z OPZ	kg	500	

Zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto</u> <u>za jednostkę</u> <u>miary</u> <u>w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Jogurt pitny Zgodnie z OPZ	l	350	
2	Masło Zgodnie z OPZ	kg	100	
3	Mleko 3,2% UHT Zgodnie z OPZ	l	1250	
4	Mleko 3,5% UHT, Zgodnie z OPZ	l	1250	
5	Serek 0,22kg typu włoskiego Zgodnie z OPZ	kg	9	
6	Ser mascarpone 250g Zgodnie z OPZ	kg	20	
7	Ser twardy lub półtwardy, dojrzewający, pełnotłusty (ok. 45%–50% tłuszczu w suchej masie). Zgodnie z OPZ	kg	40	
8	Ser żółty typu gouda. Zgodnie z OPZ	kg	40	
9	Ser gouda krojony op 150g Zgodnie z OPZ	kg	18	
10	Twaróg półtłusty Zgodnie z OPZ	kg	170	
11	Twaróg Tłusty Zgodnie z OPZ	kg	50	
12	Jogurt naturalny typ grecki op. min 1kg Zgodnie z OPZ	kg	500	
13	Jogurt owocowy różne smaki. Zgodnie z OPZ	kg	94,5	
14	Śmietana kremowa UHT Zgodnie z OPZ	l	160	
15	Śmietana gęsta Zgodnie z OPZ	l	200	
16	Ser twarogowy śmietankowy w plastrach, op. 150g Zgodnie z OPZ	kg	19,5	
17	Serek homogenizowany różne smaki (waniliowy, owocowy) Zgodnie z OPZ	kg	58,4	
18	Mleko smakowe 200 ml UHT Zgodnie z OPZ	kg	42	
19	Serek saszetka wyciskany waniliowy min. 120g Zgodnie z OPZ	kg	174	
20	Skyr z owsianką owocowa wyciskana min.100 g Zgodnie z OPZ	kg	120	
21	Drożdże Zgodnie z OPZ	kg	1,4	

Zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Andruty 11g Zgodnie z OPZ	kg	3,85	
2	Bulka tarta Zgodnie z OPZ	kg	150	
3	Budyń Zgodnie z OPZ	kg	12	
4	Biszkopty bezcukrowe Zgodnie z OPZ	kg	3,2	
5	Chipsy jabłkowe op. 30g Zgodnie z OPZ	kg	22,5	
6	Ciastka zbożowe 50g róż. rodzaje (kakaowe, owocowe) bez cukru. Zgodnie z OPZ	kg	90	
7	Cukier Zgodnie z OPZ	kg	720	
8	Cukier trzcinowy 1kg, Zgodnie z OPZ	kg	100	
9	Cukier puder opak min. 400 g Zgodnie z OPZ	kg	14	
10	Chrupki kukurydziane kręcone 25g, Wymagania Zgodnie z OPZ	kg	12	
11	Granola czekoladowa 350g Zgodnie z OPZ	kg	4,2	
12	Granola owocowa 350g Zgodnie z OPZ	szt	4,2	
13	Czosnek granulowany Zgodnie z OPZ	kg	4	
14	Dżem nisko słodzony Zgodnie z OPZ	kg	5,6	
15	Fasola drobna biała Zgodnie z OPZ	kg	100	
16	Fasola czerwona 400g/240g konserwowa Zgodnie z OPZ	kg	32	
17	Groch łuskany połówki Zgodnie z OPZ	kg	70	
18	Herbatniki Zgodnie z OPZ	kg	60	
19	Herbata czarna ekspresowa Zgodnie z OPZ	kg	1,8	
20	Herbata hibiskus, w torebkach Zgodnie z OPZ	kg	1,5	
21	Herbata melisowa, w torebkach Zgodnie z OPZ	kg	1	
22	Herbata miętowa, w torebkach Zgodnie z OPZ	kg	1	
23	Herbata rumiankowa, w torebkach Zgodnie z OPZ	kg	0,5	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

24	Humus klasyczny 180g słoik, Zgodnie z OPZ	kg	4,5	
25	Humus z suszonymi pomidorami 180g słoik, Zgodnie z OPZ	kg	4,5	
26	Pasztet dworski z drobiem 160g Zgodnie z OPZ	kg	7,2	
27	Pasztet z indyka op. 160 g, Zgodnie z OPZ	kg	2,24	
28	Pierniki katarzynki 42g Zgodnie z OPZ	kg	25,2	
29	Panierka Panko op. 1kg Zgodnie z OPZ	kg	20	
30	Kakao gorzkie Zgodnie z OPZ	kg	6	
31	Kasza jęczmienna perłowa Zgodnie z OPZ	kg	120	
32	Kasza jęczmienna pęczak op. min 3 kg Zgodnie z OPZ	kg	50	
33	Kasza gryczana Zgodnie z OPZ	kg	120	
34	Kasza manna (Zgodnie z OPZ	kg	20	
35	Ketchup łagodny dla dzieci Zgodnie z OPZ	kg	90	
36	Koncentrat pomidorowy Zgodnie z OPZ	kg	40	
37	Kawa zbożowa rozpuszczalna, kartonik op. 150 g Zgodnie z OPZ	kg	4,2	
38	Buraki wiórki op. słoik szklany 920 g Zgodnie z OPZ	szt	49,7	
39	Kurkuma mielona Zgodnie z OPZ	kg	0,8	
40	Kukurydza konserwowa Zgodnie z OPZ	kg	20	
41	Liść laurowy Zgodnie z OPZ	kg	1	
42	Majeranek suszony Zgodnie z OPZ	kg	2	
43	Majonez Zgodnie z OPZ	kg	30	
44	Makaron z pszenicy durum Zgodnie z OPZ	kg	450	
45	Makaron pełnoziarnisty z semoliny z pszenicy durum, Zgodnie z OPZ	kg	200	
46	Makaron razowy z pszenicy durum (pełnoziarnisty) – Zgodnie z OPZ	kg	150	
47	Makaron zacierka babuni, Zgodnie z OPZ	kg	50	
48	Musztarda łagodna	kg	5	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

	Zgodnie z OPZ			
49	Mąka pszenna tortowa typ 450, Wymagania Zgodnie z OPZ	kg	440	
50	Mąka kukurydziana, 100% ziarno kukurydzy, Zgodnie z OPZ	kg	20	
51	Mąka ziemniaczana Zgodnie z OPZ	kg	10	
52	Mus owocowy Zgodnie z OPZ	kg	220	
53	Mus owocowo-warzywny Zgodnie z OPZ	kg	65	
54	Miód naturalny, Zgodnie z OPZ	kg	55	
55	Nektar czarna porzeczka op 1l Zgodnie z OPZ	szt	60	
56	Olej rzepakowy Zgodnie z OPZ	l	390	
57	Ocet jabłkowy winny, naturalny w butelkach. Zgodnie z OPZ	l	10	
58	Orzechy nerkowca, opakowanie mi. 50-80g Zgodnie z OPZ	kg	44	
59	Przyprawa do kurczaka Zgodnie z OPZ	kg	3	
60	Przyprawa do ryb opak.in. 1 kg S Zgodnie z OPZ	kg	3	
61	Przyprawa do mięs opak. min. 800g Zgodnie z OPZ	kg	3	
62	Papryka słodka mielona Zgodnie z OPZ	kg	2	
63	Pieprz ziołowy mielony Zgodnie z OPZ	kg	10	
64	Pieprz czarny mielony Zgodnie z OPZ	kg	6	
65	Pieprz cytrynowy op min Zgodnie z OPZ	kg	4	
66	Przyprawa jarzynka linia Zgodnie z OPZ	kg	20	
67	Płatki owsiane, Zgodnie z OPZ	kg	12	
68	Płatki ryżowe Zgodnie z OPZ	kg	15	
69	Pulpa pomidorowa Zgodnie z OPZ	kg	80	
70	Tłuszcz roślinny 40% do użycia w piecach konwekcyjno-parowych op 3,7 Zgodnie z OPZ	l	22,2	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

71	Marchewka tarta op. 2000 g puszka Zgodnie z OPZ	kg	28	
72	Sos sojowy jasny Sos sojowy jasny Zgodnie z OPZ	l	15	
73	Kasza bulgur z vermicie op 5 kg Zgodnie z OPZ	kg	80	
74	Ryż paraboliczny opakowanie 5 kg Zgodnie z OPZ	kg	350	
75	Sól niskosod. potas/magnez 1 kg Zgodnie z OPZ	kg	190	
76	Soczewica czerwona Zgodnie z OPZ	kg	60	
77	Szczaw siekany słoik szklany 0,9 l Zgodnie z OPZ	kg	47,7	
78	Napoi kokosowy B/Cukru op. karton 1l Zgodnie z OPZ	l	60	
79	Napój migdałowy B/cukru op karton 1l Zgodnie z OPZ	l	60	
80	Napój żurawinowy 1l Zgodnie z OPZ	l	180	
81	Pomidory suszone w oleju op. Szklane Zgodnie z OPZ	kg	15	
82	Płatki kukurydziane Zgodnie z OPZ	kg	25	
83	Sos sałatkowy ogrodowy opakowanie. Zgodnie z OPZ	kg	5,6	
84	Sok 0,3 l pet witamin. różne smaki marchew, jabłko, banan, malina Zgodnie z OPZ	l	303	
85	Sok pomarańczowy op. karton 1l Zgodnie z OPZ	[300	
86	Sok wielowocowy 200ml Zgodnie z OPZ	l	415	
87	Sok cytrynowy koncentrat op. 1l Zgodnie z OPZ	l	80	
88	Sos pomidorowy z przyprawami op. worek 5kg. Produkt pasteryzowany. Bezglutenowy Zgodnie z OPZ	kg	85	
89	Wafle ryżowe z polewą malinową op. 24g Zgodnie z OPZ	kg	31,2	
90	Woda mineralna niegazowana Zgodnie z OPZ	l	900	
91	Wafle ryżowe extra cienkie naturalne 110g Zgodnie z OPZ	kg	3,08	
92	Wafle ryżowe naturalne 15g Zgodnie z OPZ	kg	12,6	
93	Ziele angielskie opak. 0,6g. Skład; 100% Zgodnie z OPZ	kg	3	
94	Zioła kuchni polskiej pet 110g Zgodnie z OPZ	kg	1,5	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

95	Żurek butelka op. min. 500 ml Zgodnie z OPZ	1	38	
----	---	---	-----------	--

Zestaw nr 6 -ryby, przetwory rybne

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Ryby – Filet z miruny SHP ze skórą, Zgodnie z OPZ	Kg	367,20	
2	Ryby Filet z miruny SHP bez skóry Zgodnie z OPZ	Kg	293	
3	Ryby- losoś mrożony filet ze skórą Zgodnie z OPZ	Kg	41	
4	Paluszki rybne z fileta z mintaja Zgodnie z OPZ	Kg	438	
5	Tuńczyk (kawałki) w oleju worek 1kg Zgodnie z OPZ	Kg	7	

Zestaw nr 7 – Owoce i warzywa

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	4	5	6
1	Ziemniaki Zgodnie z OPZ	kg	7 000	
2	Ziemniak młody Zgodnie z OPZ	kg	1 500	
3	Burak Zgodnie z OPZ	kg	20	
4	Brokuły Zgodnie z OPZ	kg	50	
5	Cebula Zgodnie z OPZ	kg	320	
6	Cebula Zgodnie z OPZ	kg	10	
7	Pietruszka Zgodnie z OPZ	kg	15	
8	Kapusta biała, Zgodnie z OPZ	kg	700	
9	Kapusta młoda Zgodnie z OPZ	szt	100	
10	Salata główka Zgodnie z OPZ	szt	350	
11	Salata lodowa Zgodnie z OPZ	szt	650	
12	Kapusta czerwona, Zgodnie z OPZ	kg	120	
13	Kapusta kiszona Zgodnie z OPZ	kg	550	
14	Kapusta pekińska, Zgodnie z OPZ	kg	280	
15	Kalarepa Zgodnie z OPZ	szt	340	
16	Kalafior Zgodnie z OPZ	kg	80	
17	Koper Zgodnie z OPZ	kg	20	
18	Marchew Zgodnie z OPZ	kg	500	
19	Marchew młoda Zgodnie z OPZ	kg	50	
20	Ogórek kiszony Zgodnie z OPZ	kg	380	
21	Ogórek świeży, Zgodnie z OPZ	kg	700	
22	Papryka świeża, Zgodnie z OPZ	kg	360	
23	Pietruszka natka, Zgodnie z OPZ	kg	20	
24	Pomidor Zgodnie z OPZ	kg	200	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

25	Pomidory cherry Zgodnie z OPZ	kg	45	
26	Por, Zgodnie z OPZ	kg	20	
27	Rzodkiewka Zgodnie z OPZ	pęczek	130	
28	Rzepa biała Zgodnie z OPZ	kg	100	
29	Seler Zgodnie z OPZ	kg	15	
30	Szczypior Zgodnie z OPZ	pęczek	300	
31	Banan , Zgodnie z OPZ	kg	2 000	
32	Borówka Zgodnie z OPZ	kg	10	
33	Brzoskwinia Zgodnie z OPZ	kg	120	
34	Cytryna Zgodnie z OPZ	kg	15	
35	Gruszka Zgodnie z OPZ	kg	1 400	
36	Jabłka Zgodnie z OPZ	kg	2 000	
37	Kiwi Zgodnie z OPZ	kg	80	
38	Maliny Zgodnie z OPZ	kg	15	
39	Nektarynka Zgodnie z OPZ	kg	550	
40	Arbuz czerwony – Zgodnie z OPZ	kg	600	
41	Pomarańcze Zgodnie z OPZ	kg	700	
42	Pieczarki – Zgodnie z OPZ	kg	50	
43	Czosnek – Zgodnie z OPZ	szt	90	
44	Buraki gotowane na parze tarte (torebka 0,5 kg) Zgodnie z OPZ	szt	600	
45	Mandarynka - Zgodnie z OPZ	kg	1 000	
46	Melon Zgodnie z OPZ	szt	50	
47	Truskawka Zgodnie z OPZ	kg	40	
48	Winogrona bez pestek Zgodnie z OPZ	kg	10	
49	Śliwka- Zgodnie z OPZ	kg	650	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej nr 3 im. T. Kościuszki w Gołdapi

Zestaw nr 8 – jajka

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Jaja kurze wielkość L Zgodnie z OPZ	szt	6500	

Zestaw nr 9 – drób i wyroby

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Drób – Filet z piersi kurczaka (klasy A, bez skóry, świeży). Zgodnie z OPZ	kg	600	
2	Filet z piersi indyka (schłodzony, klasy A, świeży) Zgodnie z OPZ	kg	690	
3	Podudzie z kurcząt, klasy A, świeże Zgodnie z OPZ	kg	780	
4	Kabanosy drobiowe Zgodnie z OPZ	kg	12	
5	Kaczka noga, mrożona. Zgodnie z OPZ	kg	8	
6	Porcja rosółowa z kaczki , klasa A, świeża, schłodzona Zgodnie z OPZ	kg	15	
7	Skrzydło indycze świeże, klasa A, świeże, schłodzone Zgodnie z OPZ	kg	60	
8	Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany) Zgodnie z OPZ	kg	8	
9	Szyja indycza świeża, chłodzona, klasy A Zgodnie z OPZ	kg	35	
10	Porcja rosółowa z gęsi świeża, schłodzona, klasy A Zgodnie z OPZ	kg	18	

Zestaw nr - 10 pieczywo

Lp.	Nazwa Towaru	J.m.	Ilość	<u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u>
1	2	3	4	5
1	Bulka pszenna zwykła Zgodnie z OPZ	kg	68	
2	Chleb Zgodnie z OPZ	kg	270	
3	Chleb razowy ze słonecznikiem Zgodnie z OPZ	kg	120,4	
4	Chleb pszenno-razowy z cebulką Zgodnie z OPZ	kg	50	
5	Chleb żytni razowy Zgodnie z OPZ	kg	60	
6	Bulka słodka pszenna drożdżowa, Zgodnie z OPZ	kg	40	
7	Bulka pszenna typu Zgodnie z OPZ	kg	10	
8	Bulka grahamka, o masie jednostkowej Zgodnie z OPZ	kg	45	
9	Pączek drożdżowy smażony Zgodnie z OPZ	kg	32	
10	Rogal pszenno-drożdżowy typu maślanego, Zgodnie z OPZ	kg	22	
11	Ciasto drożdżowe z kruszonką, Zgodnie z OPZ	kg	20	

WYKAZ PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Na podstawie art. 108 ustawy Pzp z postępowania o udzielenia zamówienia Zamawiający wykluczy wykonawcę:
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1488 ze zm.), lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 907 ze zm.),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1745, z 2025 r. poz. 621),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej - lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16

lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

- 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 2. Na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy wykonawcę 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. Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514), z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:
 - 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t. j. Dz. U. z 2025 r. poz. 644) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
- wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych powyżej