

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Przedszkole Samorządowe nr 1 w Gołdapi  
ul. Jaćwieska 17, 19-500 Gołdap  
Tel: 87 615-02-78, email: ps1@przedszkolegoldap.pl  
Adres strony internetowej: <https://przedszkolegoldap.pl/>  
Znak sprawy: ZP.01.2026

<p><b>SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA</b> <b>zwana dalej (SWZ)</b></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 PRZEDSZKOŁA  
SAMORZĄDOWEGO NR 1 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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

#### 1. Nazwa i adres Zamawiającego

Przedszkole Samorządowe nr 1 w Gołdapi  
ul. Jaćwieska 17, 19-500 Gołdap  
REGON: 790011571

Numer telefonu: 87 615-02-78

Adres poczty elektronicznej: ps1@przedszkolegoldap.pl

Adres strony internetowej Zamawiającego: <https://przedszkolegoldap.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://przedszkolesamorzadowe1goldap.bip.gov.pl/>

#### 2. Nazwa Postępowania:

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi.
2. Zamawiający przewiduje możliwość składania ofert częściowych na jeden lub więcej zestawów zamówienia:
  - 1) Zestaw nr 1 – wyroby garmażeryjne;
  - 2) Zestaw nr 2 – mięso, drób, wędliny;
  - 3) Zestaw nr 3 – mrożonki;
  - 4) Zestaw nr 4 – nabiał, przetwory mleczne;

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

- 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 – pieczywo
- 10) Zestaw nr 10 – woda, soki
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: mrożonek, nabiału i przetworów mlecznych oraz ryb i przetworów rybnych.
5. W związku z powyższym Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący Zestawy nr 3, 4 i 6 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 dziesięć.
11. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.
12. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy Pzp.
13. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych ani dołączonych katalogów elektronicznych.
14. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych.
16. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
17. 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.
18. Zamawiający informuje, że wskazane w dokumentach zamówienia ilości asortymentu mają charakter szacunkowy i zostały określone na podstawie dotychczasowego zapotrzebowania.
19. Rzeczywista ilość zamawianych artykułów uzależniona będzie od bieżących potrzeb Zamawiającego, w szczególności od liczby dzieci korzystających z żywienia w trakcie roku szkolnego.
20. Zamawiający nie gwarantuje realizacji zamówienia w pełnym zakresie ilościowym ani wartościowym i zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu zamówienia.
21. 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 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

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

- 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 rejestacyjnych; 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, xmlsig, 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
  - 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.

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

- 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

$C_{\text{bad}}$  – 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**

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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://ezamowienia.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:
    - 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 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:
  - 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;
  - 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.

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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 Przedszkole Samorządowe nr 1 w Gołdapi
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Przedszkolu Samorządowym nr 1 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, 1 i, 1 j – Opis przedmiotu zamówienia
2. Załączniki nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 1i, 1j – 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

**Opis przedmiotu zamówienia**

## Zestaw nr 1 - Wyroby garmażeryjne

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>Naleśniki z serem</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,</li> <li><input type="checkbox"/> skład: mąka pszenna, mleko, woda, jaja, ser twarogowy, cukier, aromat wanilinowy, sól,</li> <li>olej roślinny rzepakowy, zawartość nadzienia w jednej sztuce nie mniej niż 34%,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto jednej sztuki 100g,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt rulony,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja i struktura ciasta miękka, porowata, konsystencja nadzienia jednolita, miękka,</li> <li>właściwa dla mielonego twarogu, powierzchnia gładka, barwa ciasta kremowa, charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, barwa nadzienia biała do lekko kremowej,</li> <li><input type="checkbox"/> po otwarciu opakowania zapach charakterystyczny i smak właściwy dla smażonego ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,</li> <li>kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, naleśniki zabrudzone, przypalone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, naleśniki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, z wydostającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</li> <li>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni</p>	15894200-2	kg	717
2	<p><u>Kluski śląskie wyrób garmażeryjny chłodzony</u></p> <p>Biało-kremowy kolor, średnicę ok. 4 cm, charakterystyczne wgłębienie (dziurkę), być miękkie i sprężyste, o delikatnym ziemniaczano- mlecznym smaku i zapachu, bez konserwantów; ważne jest jednolite ugotowanie, łatwość odchodzenia od dna garnka i zbieranie sosu przez wgłębienie, pakowane w opakowania do 2,5 kg, z deklaracją alergenów (gluten, jaja). niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</li> <li>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni</p>	15894200-2	kg	500

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

3	<p>Naleśniki z jabłkiem</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,</li> <li><input type="checkbox"/> skład: mąka pszenna, mleko, woda, jaja, jabłka, cukier, aromat wanilinowy, sól, olej roślinny rzepakowy, zawartość nadzienia w jednej sztuce nie mniej niż 34%,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto jednej sztuki 100g,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt rulony,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja i struktura ciasta miękka, porowata, konsystencja nadzienia jednolita, miękka,</li> </ul> <p>właściwa dla prażonych jabłek, powierzchnia gładka, barwa ciasta kremowa, charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, barwa nadzienia biała do lekko kremowej,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> po otwarciu opakowania zapach charakterystyczny i smak właściwy dla smażonego ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,</li> </ul> <p>kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, naleśniki zabrudzone, przypalone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, naleśniki zdeformowane, zgniecione, porzyrywane, z wydostającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</li> </ul> <p>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni.</p>	15894200-2	kg	717
4	<p>Pierogi z serem (twarogowym)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,</li> <li><input type="checkbox"/> skład: T-500, mąka T450., woda, jaja, nadzienie: ser twarogowy, cukier, aromat wanilinowy,</li> </ul> <p>zawartość farszu w jednej sztuce nie mniej niż 28%,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> waga netto jednej sztuki od 40 g do 50 g,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt półkolisty,</li> <li><input type="checkbox"/> barwa ciasta kremowa charakterystyczna dla ciasta pierogowego,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja i struktura ciasta miękka, barwa nadzienia właściwa dla użytych składników,</li> </ul> <p>powierzchnia gładka,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla ciasta pierogowego i użytego nadzienia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,</li> </ul> <p>kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, pierogi zabrudzone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia na powierzchni ciasta, pierogi zdeformowane, zgniecione, porzyrywane z wydostającym się nadzieniem, sklezione, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> </ul>	15894200-2	kg	370



# SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni			
--	--	--	--	--

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 2 – Mięso, drób, wędliny**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>1. Schab wieprzowy (bez kości, świeży, klasa S, E)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, gładka, sucha lub lekko wilgotna, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> słonina całkowicie zdjęta,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni</p>	1510 0000 -9	kg	585
2	<p>Karkówka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań, barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> słonina całkowicie zdjęta,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	1510 0000 -9		90

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

3	<p>Łopatka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, ponacinań, barwa: mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> słonina całkowicie zdjeta, fałd tłuszczu pachwinowego usunięty, na powierzchni mięsa może być pozostawiona część tłuszczu (grubość maksymalnie do 2 cm),</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia płołby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	1510 0000 -9	kg	1922
4	<p>Udziec wołowy (bez kości, świeży, Extra)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> delikatna i soczysta tkanka mięśniowa, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, o barwie czerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, ponacinań, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia płołby,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	1510 0000 -9	kg	99

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

5	<p>Szponder wołowy (bez kości, świeży, Extra)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> delikatna i soczysta tkanka mięśniowa, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, o barwie czerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	1510 0000 -9	kg	49
6	<p>Kiełbasy typ żywiecka, (wieprzowe, wędzone, parzone)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony w osłonkach naturalnych, zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%, bez dodatku mięsa <u>odkostnionego mechanicznie, konsystencja jędrna, ściśła.</u></li> <li><input type="checkbox"/> zapach i smak charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalny smak przypraw.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, 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,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, gramatura kiełbasek w opakowaniu powinna mieścić się <u>w przedziale od 0,5 kg do 1,5 kg.</u></li> </ul>	15131130-5	kg	18

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

7	<p>Kielbasa szynkowa wieprzowa</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 80%, wędzona, parzona, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, bez dodatku mięsa drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> w osłonce niejadalnej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, barwa na przekroju od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, powierzchnia batonu gładka o barwie brązowej do ciemnobrązowej,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 1,3 kg do 2,0 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego,</li> <li><input type="checkbox"/> nie mniej niż 70% przekroju powierzchni stanowią kawałki mięsne grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone związane z masą wiążącą, konsystencja ścisła,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona, 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,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	15131130-5	kg	30
8	<p>Kielbasa żywiecka podsuszana (wędzona, pieczona)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> średnio rozdrobniona, czysto wieprzowa, bez dodatku mięsa drobiowego oraz bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw,</li> <li><input type="checkbox"/> 100 g produktu wyprodukowane z minimum 105 g mięsa wieprzowego,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 400 g do 600 g,</li> <li><input type="checkbox"/> baton w osłonce niejadalnej, osłonka ściśle przylegająca do farszu,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, barwa na przekroju różowa do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu biała do kremowej, składniki równomiernie wymieszane,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla kielbasy wędzonej i pieczonej, przyprawy wyraźnie wyczuwalne.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	15131130-5	kg	18

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

9	<p>Polędwica sopocka (wędzona, parzona)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wytworzona z peklowanej polędwicy wieprzowej bez warkocza, skład: mięso wieprzowe minimum 70% bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z okrywą tłuszczu do 0,5 cm,</li> <li><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego,</li> <li><input type="checkbox"/> w kształcie spłaszczonego walca, bez osłonki,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 1,5 kg do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> 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,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, soczysta, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy wieprzowej, umiarkowanie słony, lekko wyczuwalny zapach wędzenia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	1513 1130- 5	kg	89
10	<p>Szynka wieprzowa (wędzona, parzona)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> otrzymana z całej szynki lub części szynki bez kości i skóry, gotowana, parzona, bez dodatku substancji zwiększających wodochłonność,</li> <li><input type="checkbox"/> zawartość mięsa z szynki wieprzowej minimum 80%,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 1,2 kg do 1,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> wędlina bezosłonkowa, przewiązana sznurkiem wzdłuż i w poprzek lub w siatce,</li> <li><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego, niedopuszczalne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt uzależniony od sposobu uformowania surowca zbliżony do spłaszczonego walca, umożliwiający równomierne porcjowanie, barwa powierzchni od brązowej do ciemnobrązowej, barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej,</li> <li><input type="checkbox"/> struktura na przekroju typowa dla mięśni szynki wieprzowej, konsystencja soczysta, jędrna, zwarta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla szynki wieprzowej z wyczuwalnymi przyprawami.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta,</li> </ul>	151311 30-5	kg	30

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>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 15 dni.</p>			
11	<p>Kabanosy wieprzowo- drobiowe</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> kabanosy wieprzowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube.</li> <li><input type="checkbox"/> 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa wieprzowego i drobiowego</li> <li><input type="checkbox"/> minimum 25 cm długości.</li> <li><input type="checkbox"/> barwa: ciemnoczerwona do brązowo czerwonej lub wiśniowa.</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach typowy dla kabanosów.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	1513130-5	kg	36
12	<p>Parówki drobiowe</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> produkt homogenizowany, parzony,</li> <li><input type="checkbox"/> wyprodukowane z mięsa drobiowego, bez dodatku mięsa wieprzowego i surowców wieprzowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa minimum 90%,</li> <li><input type="checkbox"/> w osłonkach jadalnych lub bez osłonek naturalnych, bez stosowania osłonek sztucznych, odkręcane o długości od 17 cm do 20 cm, średnica od 15 do 20 mm, waga netto 1 sztuki od 40 g do 60 g.</li> <li><input type="checkbox"/> barwa powierzchni jasnorożowa, słomkowa, równomierna na całej powierzchni, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione, barwa mięsa na przekroju jasnorożowa do różowej,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, ściśła,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach i smak charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalny smak przypraw.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp., uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 15 dni.</p>	1513135-0	kg	96

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

13	<p>Szynka drobiowa</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wytworzona z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa z kurczaka minimum 85%,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki minimum 1,0 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt nadany przez producenta, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce barierowej, powierzchnia czysta, barwa przekroju jasnoróżowa, składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja dość ściśła, elastyczna, krucha,</li> <li><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalna nuta przypraw.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni.</p>	15131135-0	kg	12
14	<p>Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób wytworzony z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych minimum 70%, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki minimum 1,0 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> 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,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja dość ściśła, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalna nuta przypraw.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni</p>	15131135-0	kg	10



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

15	<p>Filet z piersi kurczaka surowy (świeży, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> płaty bez kości kruczej,</li> <li><input type="checkbox"/> oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry,</li> <li><input type="checkbox"/> filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięć równe, gładkie, mięso wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa jasnoróżowa, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez krwawych wylewów,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięśnie niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	927
16	<p>Podudzie z kurcząt surowe (świeża, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 150 g do 200g,</li> <li><input type="checkbox"/> właściwie umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	1290

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

17	<p>Ćwiartka z kurczaka surowa (świeży, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 200 g do 350 g,</li> <li><input type="checkbox"/> właściwie umięśniony, linie cięć równe i gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul>	15112130-66	kg	80
18	<p>Porcje rosółowe z kurczaka (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni,</li> <li><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opiółków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	1220

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

19	<p>Skrzydło z indyka surowe (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia płołby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM.</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	280
20	<p>Szyja z indyka surowa (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia płołby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM.</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	173

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

21	<p>Kabanosy drobiowe</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> kabanosy drobiowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube,</li> <li><input type="checkbox"/> 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> minimum 25 cm długości,</li> <li><input type="checkbox"/> barwa: brązowa do pomarańczowo-brązowej,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach typowy dla kabanosów.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 15 dni</p>	1513135-0	kg	36
22	<p>Mięso udowe z indyka surowe (świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> mięso otrzymane z ud indyka po usunięciu skóry, kości, chrząstek, krwaków i zdjęciu grubszego tłuszczu podskórnego,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 100 g do 150 g,</li> <li><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	600

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

23	<p>Porcje rosółowe z kaczki ze skrzydłami (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe tuszki kaczki po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni,</li> <li><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opiółków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	15131135-0	kg	10
24	<p>Kurczak tusza świeża średniej wielkości</p> <p>Tusza kurczaka (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe tuszki drobiowe całe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opiółków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	32

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

25	<p>Kaczka mrożona tusz , średniej wielkości Tusza kaczki (surowe, mrożona, klasa A) Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe tuszki drobiowe całe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opiółków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania: pakowane pojedynczo w torby foliowe z oznakowaniem ,opłombowane. producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdej sztuki dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3miesiąceTransport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p>	15131135-0	kg	283
----	---	------------	----	-----

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1		3		
1	<p>Brokuł mrożony 2kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> różyczki barwy zielonej, o wielkości od 40 mm do 60 mm,</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, różyczki posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 8 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcji.</li> </ul> <p>Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	11531170-9	op	44
2	<p>Włoszczyzna mrożona paski 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład minimum 3 warzywa, tj.: marchew, seler, por, pietruszka, <input type="checkbox"/> bez oblodzeń</li> <li><input type="checkbox"/> w postaci słupków,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto od 2 ,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcji. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6miesięcy</p>	11531170-9	op	980

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

3	<p>Szpinak mrożony rozdrobniony 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> liście całe, bez dodatków.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalny szpinak rozdrobniony.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton, zbiorczy o wadze 10kg</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u>.</p>	115331170-9	op	6
4	<p>Brukselka mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> główka cała, barwy zielonej,</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość,</li> <li><input type="checkbox"/> po ugotowaniu smak słodki, pozbawiony goryczki.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna, o wadze 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze netto minimum 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u>.</p>	115331170-9	op	4
5	<p>Fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> cięta,</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i</li> </ul>	115331170-9	op	67



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p> <p>.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, plamy, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto od 2 kg do 5 kg</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze netto minimum 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>			
6	<p>Mieszanka 7 składnikowa, mrożona(zupa jarzynowa)2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: marchew,pasternak,kalafior,fasola szparagowa,por,kapusta brukselka,groch zielony.</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u>.</p>	115331170-9	op	70
7	<p>Cukinia mrożona plastry 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: cukinia</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, smażenia,gotowania</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> </ul>	115331170-9	op	44

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u> .			
8	Sliwka mrożona bez pestek 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> skład: śliwka połówki. <input type="checkbox"/> bez obłodeń, <input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6	115331170-9	op	12
9	Wiśnia mrożona bez pestek 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> skład: wiśnia bez pestek, bez szypulek. <input type="checkbox"/> bez obłodeń, <input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6	115331170-9	op	135
10	Mieszanka owocowa mrożona 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> skład: jabłka, aronia, czerwone porzeczki, śliwka bez pestek, truskawka bez szypulek. <input type="checkbox"/> bez obłodeń, <input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, pieczenia i gotowania. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania:	115331170-9	op	80

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) <u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u>			
11	Truskawka mrożona 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> skład: truskawka bez szypułek <input type="checkbox"/> bez oblodzeń, <input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) <u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u>	115331170-9	op	107
12	Agrest mrożony 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> skład: agrest oczyszczony <input type="checkbox"/> bez oblodzeń, <input type="checkbox"/> przeznaczona do gotowania. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) <u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u>	115331170-9	op	142
13	Porzeczka czerwona mrożona 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> skład: porzeczka oczyszczona do bezpośredniego spożycia <input type="checkbox"/> bez oblodzeń <input type="checkbox"/> przeznaczona do gotowania. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie,	115331170-9	op	120

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</b></p>			
14	<p>Mieszanka kompotowa mrożona</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: czarna porzeczka, czerwone porzeczki, śliwka bez pestek, wiśnia bez pestek, truskawka bez szypułek.</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, pieczenia i gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</b></p>	115331170-9	op	93
15	<p>Mango mrożone 1,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: oczyszczone, pokrojone świeży owoc mango.</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania. Oraz spożywania na surowo.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 1,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 6 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</b></p>	115331170-9	op	8
16	<p>Fasolka szparagowa żółta mrożona 2,kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe oczyszczone strąki.</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,</li> </ul>		op	28

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,0kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 8 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>			
17	<p>Salatka jarzynowa mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> krojone surowe warzywa -marchew, groch zielony, ziemniaki, seler, pietruszka, cebula, jabłko.</p> <p><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</p> <p><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	115331170-9	op	12
18	<p>Groszek zielony świeży łuskany mrożony całe ziarna groszku, warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków, bez oblodzeń,</p> <p><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p>	115331170-9	op	10

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.			
19	<p>Marchewka z groszkiem 2,5kg. Warzywa w 1 gatunku rozdrobnione.</p> <p>Marchew z groszkiem mrożona op. 2,5kg(folia) Marchew wyprodukowana z świeżych jędrnych warzyw bez ognisk pleśni i pasożytów, po wstępnej obróbce, myta rozdrobniona bez obłodeń,</p> <p><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	11531170-9	op	100

**Mleka i przetworów zamówienia**

zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<b>Mleko 2%UHT tł. (pasteryzowane)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – mleko spożywcze o zawartości 2% tłuszczu w 100 g produktu, pasteryzowane, – jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, – smak i zapach charakterystyczny dla mleka. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, – zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie, – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 5 dni.	1551100-4	1	1105
2	<b>Mleko 3,2% tł. UHT</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – 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. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	1551210-8	1	115

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
3	<p>Ser kozi w plastrach (a dokładniej ser twarogowy termizowany w plastrach) to produkt na bazie twarogu (70%) z dodatkiem masła, wody i żelatyny, wyróżniający się <b>wysoką zawartością białka</b>, mlecznobiałą barwą, delikatnym smakiem i kremową konsystencją, idealny na kanapki i jako dodatek do dań. Jest łatwo przyswajalny, ma łagodny aromat i często zawiera dodatki takie jak błonnik roślinny <u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 40 dni.</p>	15542100-0	op	24
4	<p><b>Mleko 2% tł. UHT</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mleko spożywcze o zawartości 2% tłuszczu w 100 g produktu, UHT,</li> <li>– jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla mleka.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie.</li> <li>– niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.</p>	15511210-8	l	7692
5	<p><b>Śmietana 18% tł. (homogenizowana)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu,</li> <li>wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie,</li> <li>smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.</li> </ol> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt śmietanopodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 0,300 kg do 0,600 kg,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15512200-2	szt	854



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
6	<p><b>Śmietana 18% tł.</b> (homogenizowana)</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>4. śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu,</p> <p>5. wygląd: jednolita gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie,</p> <p>6. smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt śmietanopodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności 1kg,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</u></p>	15512200-2	szt	448
7	<p><b>Masło roślinne</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. zawartość tłuszczów roślinnych w 100 g produktu minimum 70%,</li> <li>2. przeznaczona do smarowania</li> <li>3. powierzchnia gładka,</li> <li>4. struktura i konsystencja: stała, lekko mazista,</li> <li>5. barwa kremowo-żółta, jednolita w całej masie,</li> <li>6. smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ol> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>1) obce posmaki i/lub zapachy, barwa niejednolita, objawy psucia, zapleśnienia, zjełczenia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>2) opakowania jednostkowe: pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności od 200 g do 250 g,</p> <p>-materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,</p> <p>3) oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni.</u></p>	15531000-9	szt	16

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
8	<p>Serek mascarpone 250g</p> <p>Serek mascarpone składa się głównie z śmietanki pasteryzowanej z mleka krowiego, która jest zagęszczana i zakwaszana regulatorem kwasowości (najczęściej kwasem cytrynowym lub mlekowym), co nadaje mu gładką, kremową konsystencję i wysoką zawartość tłuszczu, typowo około 40%. Czasem w składzie pojawia się również dodatek mleka pasteryzowanego, stabilizatory (guma guar, karagen) i skrobia modyfikowana, zwłaszcza w produktach mieszanych.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 20 dni.</p>	15545000-0	szt	160
9	<p><b>Ser SALAMI</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ser podpuszczkowy dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 25 %,</li> <li>– wygląd: walec o średnicy 8 cm-10 cm i o wadze od 1 kg do 1,5 kg,</li> <li>– oczka niewielkie równomiernie rozsiane,</li> <li>– konsystencja: mięsz elastyczny, miękki, dopuszcza się lekko twardy,</li> <li>– barwa jasno kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>– smak i zapach delikatny, szlachetny, łagodny, dopuszcza się lekko kwaśny i lekko pikantny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 40 dni.</p>	15544000-3	kg	55

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
10	<b>Ser twaróg półtłusty <u>krajanka</u></b> <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, jęlczenia, 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.	15542100-0	kg	320
11	<b>Ser twaróg półtłusty miksowany wiaderko.</b> <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, jęlczenia, 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: wiaderko, zamykane próżniowo, masa netto od 1 kg, przy dostawach jednakowych . – 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.	15542100-0	szt	60

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
12	<b>Serek twarogowy puszysty</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – skład: zawartość sera twarogowego min. 50% jako surowca podstawowego, – barwa: naturalna, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla użytych składników, – struktura i konsystencja: gładka, smarowna, – smak i zapach: czysty, łagodny. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, obce posmaki i/lub zapachy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie pośrednie: kartonik 140 g-150 g – 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 30 dni.	15542100-0	op	162
13	<b>Ser twarogowy kanapkowy w plastrach</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – wygląd: plastry w kształcie koła lub owalu ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem, – barwa biała do jasno kremowej, w serach z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonemu dodatkowi smakowemu, – struktura i konsystencja lekko gumowa, lekko twarda, zwarta, dopuszcza się lekko miękką i plastyczną oraz nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego, – smak i zapach: lekko kwaśny twarogowy, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych (smaki: naturalny oraz z ziołami). <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, niejednorodność barwy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią, masa netto produktu 140 g-160 g, przy dostawach jednakowa masa netto serków, – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.	15542100-0	kg	84

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
14	<p><b>Jogurt naturalny typ grecki 1 kg</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10%</li> <li>– barwa biała do lekko kremowej,</li> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p><b>II.</b> obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p> <p><b>III.</b> opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, pojemności 1 kg, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 6 kg lub pojemniki plastikowe,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15551000-5	kg	219
15	<p><b>Ser mozzarella mini (kulki)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ser biały z mleka krowiego o delikatnym lekko słodkawym mlecznym smaku, zanurzony w zalewie,</li> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 16%,</li> <li>– kształt okrągły,</li> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, delikatna, zwarta, gładka bez grudek, - barwa-naturalna, jednolita w całej masie,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, mleczny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kilka sztuk mini kulek w opakowaniu z tworzywa sztucznego, waga od 125 g do 150 g, cena za kg masy netto po odcieku,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.</p>	15542200-1	op	16

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
16	<p><b>Wyrób śmietanopodobny do ubijania 31% tł.</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>7. o zawartości 31% tłuszczu w 100 g produktu,</p> <p>8. wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie,</p> <p>9. smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: karton z tworzywa sztucznego zamykany</li> <li>– o pojemności 1kg,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</u></p>		kg	160
17	<p><b>Jogurt naturalny typ grecki wiaderko 5kg</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10%</li> <li>– barwa biała do lekko kremowej,</li> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p><b>IV.</b> obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęłczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p> <p><b>V.</b> opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką pojemności 5 kg, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 5 kg lub pojemniki plastikowe,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</u></p>	15551000-5	szt	45

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
18	<b>Jogurt naturalny wiaderko 5kg</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> 1. zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3%, 2. gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, 3. struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, 4. smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, typowy dla produktu. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> 1. opakowanie jednostkowe: wiadro z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką o pojemności od 5kg g, przy dostawach jednakowa waga 2. opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, 3. materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, 4. oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.	15551310-1	szt	6
19	<b>Jogurt naturalny typ grecki 350g-400g</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10% – barwa biała do lekko kremowej, – struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa, – smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> <b>VI.</b> obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, <b>VII.</b> opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, pojemności 350 g do 400 g, przy dostawach jednakowa waga kubków, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 5 kg lub pojemniki plastikowe, – 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.	15551310-1	szt	719

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
20	<b>Jogurt owocowy</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3% tłuszczu,</li> <li>– struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna,</li> <li>– barwa: charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń itp.</li> <li>– smak i zapach czysty, łagodny, słodko-kwaśny z posmakiem użytych owoców,</li> <li>– bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 130 g do 170 g, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>– jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.	15551320-4	op	705
21	<b>Jogurt pitny</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników</li> <li>– barwa charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, słodko- kwaśny,</li> <li>– bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności od 190 g do 350 g, przy dostawach jednakowa waga,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>– jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.	15551320-4	but	2839



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
22	<b>Serek homogenizowany o smaku waniliowym</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, lekko luźna, bez grudek, widoczne kawałki owoców, np.: brzoskwini, wiśni, jabłek, gruszki 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. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 100 g do 140g g, przy dostawach jednakowa waga kubków, – jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, 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 przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.	15881000-7	op	6804
23	<b>Masło ekstra 200 g</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – 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, – smak i zapach charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający, lekko kwaskowaty. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, 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. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.	15530000-2	szt	1872

**Opis przedmiotu zamówienia**

## zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze

Lp.		Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	Sól jodowana (spożywcza, produkt drobnokrystaliczny, barwa biała, opakowanie jednostkowe torba foliowa, masa netto 1 kg, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez trwałych zbryleń, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15872400-5	kg	245
2	Pieprz czarny (całe ziarna, bez szypulek, twarde, jednorodne, o barwie czarno-brązowej, o ostrym i aromatycznym zapachu, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowanie jednostkowe: opakowanie pojedyncze detaliczne zgrzewane. Waga 10g-20 g pakowane w opakowania zbiorcze kartonowe między 20-35 sztuk w opakowaniu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15872100-2	szt	107
3	Pieprz ziołowy (skład: wysuszone i zmielone przyprawy tj. czerwona papryka, gorczyca, chrzan, kolendra, kminek, majeranek, bez dodatku substancji wzmacniających smak i zapach, barwa niejednolita, pomarańczowo brunatna, zapach aromatyczny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 10 g do 25 g, opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	1253
4	Cukier barwa biała, struktura drobnokrystaliczna, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 1kg opakowanie zbiorcze: 10kg pakowane polkgz opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15831200-4	kg	532
5	Kakao naturalne (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, opakowania do 150 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15841000-5	szt	350
6	Cukier wanilinowy 1 opakowanie min. 32 g produkt zawierający cukier trzcinowy lub buraków cukrowych z dodatkiem aromatu waniliny. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia	15821200-0	szt	150
7	Kakao naturalne (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, opakowania do 80 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15841000-5	szt	334
8	Cynamon (barwa ciemnopomarańczowa, zapach intensywny i aromatyczny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 10 g do 20 g, opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15872200-3	szt	20

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

9	Kurkuma opakowanie 15 g-20g (detaliczne), bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum	15872200-3	szt	176
10	Papryka słodka mielona 1 opakowanie min. 20 g, sypka, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum	15870000-7	szt	534
11	Bazylia suszona (wysuszone i zmielone liście o zielonym kolorze, zapach aromatyczny, bez obcych zapachów i posmaków bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 10 g do 20 g, opakowanie zbiorcze od 15 do 25 sztuk w opakowaniu z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	53
12	Majeranek (barwa zielonobrazowa, smak charakterystyczny, zapach ostry, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie min 8g - 25 g, sypki bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	428
13	Liść laurowy (kształt wydłużony o falistych brzegach, barwa zielonkawa, liście całe, suche, bez łodyg, czyste, o jednolitym zabarwieniu i swoistym aromacie, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowanie jednostkowe: Bez dodatkowych aromatów, zdrowe liście, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe : 8g - 10g pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	262
14	Ziele angielskie opakowanie 10g-5 g (detaliczne), bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum.	15870000-7	szt	190
15	Czosnek suszony granulowany, smak ostry, zapach intensywny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe : 29g-35g. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	181

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

16	Sos sojowy ciemny (skład: soja minimum 35% substancje zagęszczające, woda, sól, produkt bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe butelka szklana o pojemności 1 litra, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15871210-9	szt	6
17	Pieprz cytrynowy opakowanie jednostkowe 20g Smak ostry, zapach intensywny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe :29g-35g. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	299
18	Pieprz młotkowany z kolendrą 15g op. detaliczne .Smak ostry, zapach intensywny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe :29g-35g. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15870000-7	szt	180
19	Ketchup łagodny opakowanie jednostkowe 350g-500g z tworzywa sztucznego lub szklane, konsystencja jednolita, półpłynna do gęstej z widocznymi cząstkami przypraw, barwa intensywnie czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, zapach mocno pomidorowy, smak kwaśny, lekko słodki, słonawy, właściwy dla ketchupu, dostosowany do diety dziecka w przedszkolu .Zgodny z rozporządzeniem Ministra zdrowia. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 6 sztuk do 12 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15871230-5	szt	115
20	Musztarda sarepska (struktura i konsystencja jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, smaki zapach piekący, słonawy, właściwy dla musztardy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: słoik szklany o pojemności od 270g termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15871000-4	szt	130
21	Musztarda sarepska (struktura i konsystencja jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, smaki zapach piekący, słonawy, właściwy dla musztardy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: słoik szklany o pojemności od 800 g termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15871000-4	szt	21
22	Musztarda miodowa struktura i konsystencja jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, smaki zapach łagodny słodki, słonawy, właściwy dla musztardy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: słoik szklany o pojemności od 270 g termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15871000-4	szt	150
23	Owoce suszone- śliwka, śliwki suszone bez pestek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: masa netto od 100 g -125g termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 miesiące).	15893000-4	szt	46

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

24	Żurawina suszona (owoce całe, bez szypulek, barwa ciemno-bordowa, smak słodki, lekko kwaśny, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne pocięte owoce, opakowanie jednostkowe od 100 g do termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15893000-4	szt	70
25	Groch łuskany (połówki o barwie żółtej, barwa jednolita, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, bez pozostałości łuski, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba foliowa, waga netto do 5k g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15893000-4	kg	170
26	Fasola średnia (biała, barwa jednolita, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba foliowa, masa netto do 5 kg termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15893000-4	kg	172
27	Mąka pszenna (typ 550, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torebki papierowe, oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 4 miesiące).	15600000-4	kg	246
28	Mąka ziemniaczana (barwa biała, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba papierowa, oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	kg	68
29	Mąka kukurydziana bez glutenu wyprodukowana w warunkach specjalnych dla produktów bezglutenowych oznakowana jako produkt bezglutenowy, barwa żółta, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba papierowa, oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 0,5kg- 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	kg	81
30	Mąka ryżowa bez glutenu wyprodukowana w warunkach specjalnych warunkach dla produktów bezglutenowych oznakowana jako produkt bezglutenowy, barwa biała, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba papierowa lub plastikowa  zgrzewana oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 0,5kg- 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	kg	12
31	Płatki kukurydziane bezglutenowe wyprodukowane w specjalnych warunkach dla tych produktów, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych równokształtnych płatków, bez grudek, bez płatków pokruszonych, smak i zapach charakterystyczny dla płatków, lekko słodkawy, skład: grys kukurydziany minimum 98,5%, wartość energetyczna w 100 g: od 350 kca do 410 kcal, bez obcych zapachów i posmaków, opakowania torba papierowa lub foliowa, masa netto 250g- termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	op	130
32	Płatki kukurydziane (bezglutenowe, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych równokształtnych płatków, bez grudek, bez płatków pokruszonych, smak i zapach charakterystyczny dla płatków, lekko słodkawy, skład: grys kukurydziany minimum 98,5%, wartość energetyczna w 100 g: od 350 kca do 410 kcal, bez obcych zapachów i posmaków, opakowania torba papierowa lub foliowa, masa netto 1kg- termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	op	21

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

33	Płatki ryżowe opakowanie jednostkowe 1kg 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 dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	op	25
34	Wafle ryżowe opak 15 g naturalne, wyprodukowane z ryżu brązowego, bez dodatku glutenu, barwa od białej do jasnożółtej, bez obcych zapachów i posmaków bez zawilgoceń; opakowanie jednostkowe: foliowe, masa netto od 15 g do ilość w opakowaniu zbiorczym 24szt. termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15600000-4	op	415
35	Herbata owocowa w saszetkach (sypka, bez grudek, po zaparzeniu aromatyczny napar, torebki prostokątne w kopertach papierowych 2 g – 1szt., opakowanie jednostkowe zawiera 20-25szt saszetek zapakowane w sztywny kartonik, który zawiera k herbaty smakowe, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń,termin przydatności w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy).	15000000-8	op	147
36	Przecier pomidorowy skład: przecier pomidorowy minimum 98%, barwa intensywnie czerwona, właściwa dla pomidorów, konsystencja półpłynna do gęstej, bez skórek i nasion, zapach mocno pomidorowy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: karton, masa netto od 0,5kg , termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15331425-2	op	72
37	Szczaw krojony wyprodukowany z młodych liści szczawiu(skład: krojone liście szczawiu, sól, barwa właściwa dla szczawiu, smak intensywny, lekko kwaśny, lekko słony, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe słoje szklany, masa netto od 250 g do 900 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	15331000-7	op	177
38	Chrzan tarty (produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego, soli i cukru, zawartość korzenia chrzanu minimum 54%, barwa biała lub biało-kremowa, jednolita w całej masie, smak i zapach lekko piekący, kwaśnośłodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe słoje szklany, masa netto 170 g -220g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	15331000-7	op	49
39	Chrzan tarty (produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego, soli i cukru, zawartość korzenia chrzanu minimum 54%, barwa biała lub biało-kremowa, jednolita w całej masie, smak i zapach lekko piekący, kwaśnośłodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe słoje szklany, masa netto 850 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	15331000-7	op	10
40	Groszek konserwowy (całe ziarna groszku w zalewie, powierzchnia warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe- puszka metalowa, waga netto do 1600 g - 2000gnetto, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	op	3

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

41	Groszek konserwowy (całe ziarna groszku w zalewie, powierzchnia warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe- puszka metalowa, waga netto do 240-400g g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	op	84
42	Kukurydza konserwowa (skład: całe ziarna kukurydzy, woda, cukier, sól, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, smak lekko słodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa, waga netto do 500 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy) Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	op	142
43	Kukurydza konserwowa (skład: całe ziarna kukurydzy, woda, cukier, sól, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, smak lekko słodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa, waga netto 1,500g do 2000 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	op	17
44	Fasola czerwona 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, masa netto do 500 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy .Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	szt	55
45	Fasola czerwona 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, masa netto do 2000 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	szt	18
46	Lubczyk liść suszony opakowanie jednostkowe detaliczne ok 8g smak charakterystyczny, zapach ostry, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie min 8g -25 g, sypki bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum. Termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15870000-7	szt	19
47	Ciecierzycza (nasiona całe o barwie kremowej, jednolitej w całej masie, powierzchnia nasion bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka w klarownej zalewie, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe puszka metalowa, masa netto do 500g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.	15331400-1	szt	102
48	Dżem (różne smaki: truskawkowy, morelowy, wiśniowy, śliwkowy i inne dostępne na rynku, nisko słodzony, konsystencja stała, barwa uzależniona od rodzaju użytych owoców, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe od 220 g do 280g słoik, opakowania jednostkowe zapakowane w pudła lub zgrzewki plastikowe termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	15330000-0	szt	175

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

49	Konfitura morelowa niskosłodzona 800g opakowanie- słoik szklany Skład: morele (60%), cukier, woda, a także pektyny (substancja żelująca), guma guar (substancja zagęszczająca) kwas cytrynowy (regulator kwasowości), cechuje ją bogactwo owoców konsystencja i naturalny smak, z podwyższoną zawartością beta-karotenu, żelaza. Termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15330000-0	szt	50
50	Fit ciasteczka zbożowe kakaowe bez cukru (opakowanie jednostkowe zawiera od 280 g do 350 g ciastek, skład: mąka pszenna minimum 40% pełnoziarniste płatki owsiane minimum 10%, substancje słodzące, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, substancje spulchniające, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne ciastka połamane, zgniecione, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15812000-3	op	400
51	Fit ciasteczka zbożowe z morelą bez cukru (opakowanie zawiera od 280 g do 350 g ciastek skład: mąka pszenna, pełnoziarniste płatki owsiane, suszona morela min. 7%, substancje słodzące, substancje spulchniające, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne ciastka połamane, zgniecione, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15812000-3	op	400
52	Herbatniki maślane (kształt prostokątny, barwa jednolita, smak i zapach typowy dla tego typu ciastek, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne herbatniki połamane i pokruszone, opakowanie jednostkowe od 40 g do 50 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15812000-3	op	4000
53	Biszkopty (kształt okrągły, barwa złotożółta, smak i zapach typowy dla tego typu ciastek, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne biszkopty połamane i pokruszone, opakowanie jednostkowe 500 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15812000-3	op	150
54	Czekolada mleczna (skład: masa kakaowa minimum 31%, serwatka z mleka w proszku, tłuszcz mleczny) barwa jednolita w całej masie, masa netto jednej sztuki od 80 g do 100 g, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalna czekolada połamana, pokruszona, zdeformowana, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15840000-8	szt	700
55	Koncentrat pomidorowy 800-900g. Koncentrat pomidorowy słoik 800-900g Koncentrat pomidorowy 28 - 30% ze świeżych pomidorów, pasteryzowany bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15331423-8	szt	125
56	Koncentrat pomidorowy 190g. Koncentrat pomidorowy słoik 800-900g Koncentrat pomidorowy 28 - 30% ze świeżych pomidorów, pasteryzowany bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15331423-8	szt	65
57	Sos pomidorowy opak. 5kg (pomidory 99,%) Sos pomidorowy opak. 5kg (pomidory 99,%) Sos nie powinien zawierać przypraw, zapakowany w folię. Bez dodatków przypraw nie uszkodzone worki Nieuszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności do spożycia. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15331400-1	op	78



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

58	Ajwar łagodny-składniki. papryka (76%). bakłażany (12%). olej słonecznikowy. ocet spirytusowy. koncentrat pomidorowy (2,6%). sól. cukier. przyprawy. Słodka papryka ,opakowanie szklane słoik o gramaturze 690g-800g Nieuszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności do spożycia. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy.	15894400-5	op	230
59	Pulpa pomidorowa 5kg opakowanie jednostkowe .Skład : pomidory 99,8%, sól. Nie zawiera konserwantów, sztucznych aromatów. zapakowany w folię. Bez dodatków przypraw nie uszkodzone worki Nie uszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności do spożycia. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).	15331400-1	op	58
60	Podpłomyki bez cukru .Skład:Mąka pszenna, mleko w proszku, tłuszcz roślinny (tłuszcz cukierniczy), sól, emulgator: lecytyny (z soi), substancje spulchniające: wodorowęglan sodu.  Gramatura od 60g-100g  Pakowane w opakowania plastikowe dostosowane do kontaktu z żywnością. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).	15812000-3	op	215
61	Krem pistacjowy190g słoik szklany. Skład :pistacje 30%,cukier,,olej słonecznikowy,tłuszcz palmowy,,odtłuszczone mleko w proszku. mleko w proszku pełne,koncentrat kurkumy ,spiruliny ,emulgator. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).	15894600-7	op	34
62	Ciastko biszkoptowo - tłuszczowe z nadzieniem w kształcie misia. Skład :ciastka w kształcie misia, wypiekane z mąki pszennej, jaj i oleju, z nadzieniem mlecznym, czekoladowym lub truskawkowym, które nie zawierają barwników ani konserwantów, ale mogą zawierać alergeny takie jak pszenica, jaja, mleko i soja, a także śladowe ilości orzechów Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).	15812000-3	szt	200
63	Masło orzechowe gładkie 350g słoik szklany. Skład:orzeszki ziemne (arachidowe)prażone 100%, Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15894600-7	op	21
64	Masło orzechowe gładkie 500g słoik szklany. Skład:orzeszki ziemne (arachidowe)prażone 100%, Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15894600-7	op	30
65	Mieszanka studencka 40g Procentowy udział składników może się różnić, ale dominują orzechy (ok. 50-60%) i rodzynki (ok. 40%) Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15800000-6	op	700

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

66	Mus -owocowo warzywny 100g-140g Popularna, wygodna przekąska dla dzieci, dostępna w saszetkach z dziobkiem, łącząca naturalne przeciery owocowe (np. jabłko, banan, truskawka, pomarańcza) z warzywami (np. marchew, dynia) Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia.	15331400-1	op	1200
67	Napój roślinny 0,33l bezalkoholowy wytwarzany z łuskanych ziaren owsa lub soi ,orzechów,migdałów, orzechów leśnych lub kokosowych. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie kartonowe jednostkowe 0,33l Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15880000-0	op	30
68	Napój roślinny bezalkoholowy 1l wytwarzany z łuskanych ziaren owsa lub soi ,orzechów,migdałów, orzechów leśnych lub kokosowych. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie kartonowe jednostkowe 1l Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15880000-0	op	86
69	Ocet jabłkowy 1l 6% Wyprodukowany z przefermentowanych naturalnie z jabłek. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15331470-6	op	54
70	Sos sojowy 1l Japoński blend naturalnie warzonego sosu sojowego, soku z cytryny, octu oraz cukru, używany jako dressing, marynata, a także sos do maczania i polewania różnorodnych dań z warzyw, tofu, ryb i owoców morza oraz mięs. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15871000-4	op	6
71	Pasta Vege 175g w słoiku szklanym. Skład:fasola gotowana44%,cebula 38%,olej rzepakowy,susz jabłkowy,kwas cytrynowy,pestki słonecznika,suszone pomidory lub koncentrat pomidorowy,gotowane warzywa. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15894600-7	op	168
72	Pierniki Katarzynki 42g bez polewy. Skład:mąka pszenna, cukier, mąka żytnia, barwnik (karmel), substancja spulchniająca (węglany amonu), skrobia ziemniaczana, przyprawy, sól, regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Produkt oznakowany danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15812000-3	op	526
73	Płatki owsiane górskie 500g Płatki owsiane górskie naturalne z owsa 500g opakowanie papierowe. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15613000-8	op	73
74	Żelatyna 100g Skład:powstaje z kolagenu zawartego w kościach, chrząstkach i skórze zwierząt, głównie wieprz Opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15100000-9	op	24

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

75	Galaretka w proszku ,produkt do gotowania opakowanie min.75g. Różne smaki(agrestowa,wiśniowa, pomarańczowa,cytrynowa) Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15831000-8	szt	100
76	Herbata koperkowa (całe ziarno kopru włoskiego) T-20g op 20szt zapakowana w torebki ekspresowe . Wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem do spożycia, bez dodatkowych aromatów. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15862000-8	op	57
77	Herbata miętowa T-20g op20szt .Skład rozdrobnione liście mięty zapakowane w torebki ekspresowe 2g. Wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem do spożycia, bez dodatkowych aromatów . Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15862000-8	op	14
78	Herbata rumiankowa T-20g op20szt .Skład: rozdrobnione koszyczki kwiatów wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, zapakowane w torebki ekspresowe 2g. Oznaczone danymi producenta i terminem do spożycia, bez dodatkowych aromatów. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15862000-8	op	65
79	Chrupki kukurydziane świderki 25g-(w op3 świderki ) Skład: kasza kukurydziana,sól jodowana. wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15613000-8	op	810
80	Sok cytrynowy 100% 1l .Sok z cytryny gatunku Polenghi 100% to naturalny, wyciskany sok z cytryn bez dodatku cukru, konserwantów czy sztucznych barwników. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia	15320000-7	but	18
81	Chrupki kukurydziane 50g- pakowane w opakowanie jednostkowe (opakowanie zbiorcze to worek foliowy 42 szt x 50g) . Skład: kasza kukurydziana,sól jodowana. wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy	15613000-8	szt	420
82	Pomidory suszone 290g netto- 350g netto. Pomidory suszone w oleju · pomidory suszone 50% (pomidory, sól), olej słonecznikowy 44%, suszona żurawina 5% (żurawina, olej,przyprawy) .Pakowane w słoiki Oznakowana danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15331400-1	op	35
83	Soczewica czerwona pakowana 1kg-5kg folia 1KL. Nasiona zdrowe bez ognisk chorobowych,pasożytów i pleśni. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	03221112-0	kg	130

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

84	Makaron 250g jajeczny. Skład: mąka pszenna, woda i pasteryzowana masa jajowa (zwykle 9-18%), z dodatkiem kurkumy (dla koloru) oraz wzbogaćony witaminą A .Opakowanie -plastikowe zgrzewane. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15851100-9	op	117
85	Zacierka 250g . Opis to drobny makaron na bazie mąki pszennej i pasteryzowanej masy jajecznej (zazwyczaj 9-18%), wzbogaćony kurkumą dla koloru, charakteryzujący się tradycyjnym smakiem i szybkim gotowaniem. Opakowanie -plastikowe zgrzewane. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15851100-9	op	349
86	Włoszczyzna suszona :Skład marchew, pasternak, por, cebulę, natkę pietruszki, korzeń selera i korzeń pietruszki. Suszona włoszczyzna to wyłącznie te 7 składników – przyprawa nie zawiera cukru, soli, ani glutaminianu sodu. Opakowanie 1,6kg wiaderko plastikowe linia szkolna. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15300000-1	op	5
87	Cukier puder opakowania od 400g-500g to -jest zwykle drobno zmielony cukier krystaliczny, tworzący sypki, biały proszek, który łatwo się rozpuszcza, zapewniając gładką konsystencję w wypiekach, kremach, lukrach i deserach, pełniąc rolę zarówno słodzika, jak i dekoracji, dodając estetyki i elastyczności glazurze, która po wyschnięciu pozostaje jasna i nie pęka Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy..	15821000-7	op	12
88	Makaron ryżowy 10mm opakowaniu 100g- 400g. Jest to makaron wyprodukowany na bazie naturalnych składników: mąki ryżowej i wody.  Produkt bezglutenowy wyprodukowany w sprzyjających warunkach dla tego typu produktów i oznakowany na opakowaniu jako produkt bez glutenowy i przeznaczony dla tego typu diety .Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15851100-9	op	12
89	Oliwa z oliwek 0,5l  Oliwa z oliwek extra virgin to  najwyższej jakości, 100% sok z oliwek, uzyskany wyłącznie mechanicznie, bez chemii i wysokich temperatur (tłoczona na zimno), charakteryzujący się kwasowością poniżej 0,8%. Jest nierafinowana, zachowuje intensywny, owocowy smak, aromat (trawy, ziół, migdałów) oraz bogactwo polifenoli (antyoksydantów) i witamin (A, D, E, K), co nadaje jej gorzki i pieprzny posmak – oznakę wysokiej jakości i właściwości prozdrowotnych  Cechy dyskwalifikujące:  — obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, — opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Wymagania dotyczące pakowania:  — opakowanie jednostkowe: butelki szklane ciemne, o pojemności netto 0,5litra, — opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka, — materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, — oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.	15411100-3	szt	28

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

90	<p>Oliwa z oliwek 1l</p> <p>Oliwa z oliwek extra virgin to</p> <p>najwyższej jakości, 100% sok z oliwek, uzyskany wyłącznie mechanicznie, bez chemii i wysokich temperatur (tłoczona na zimno), charakteryzujący się kwasowością poniżej 0,8%. Jest nierafinowana, zachowuje intensywny, owocowy smak, aromat (trawy, ziół, migdałów) oraz bogactwo polifenoli (antyoksydantów) i witamin (A, D, E, K), co nadaje jej gorzki i pieprzny posmak – oznakę wysokiej jakości i właściwości prozdrowotnych</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki szklana ciemna, o pojemności netto 0,5litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	15411100-3	szt	6
91	<p>Olej rzepakowy jadalny 1l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymywany w wyniku tłoczenia, rafinowany na zimno, uzyskany z nasion rzepaku,</li> <li>– struktura i konsystencja: płynna, przejrzysta, klarowna, bez osadu,</li> <li>– barwa jasnożółta do żółtej,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki plastikowe, o pojemności netto 1 litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	15411100-3	1	455

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

92	<p>Olej rzepakowy jadalny 5l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymywany w wyniku tłoczenia, rafinowany na zimno, uzyskany z nasion rzepaku,</li> <li>– struktura i konsystencja: płynna, przejrzysta, klarowna, bez osadu,</li> <li>– barwa jasnożółta do żółtej,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki plastikowe, o pojemności netto 5 litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	1541100-3	1	118
93	<p>Olej rzepakowy jadalny 3l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymywany w wyniku tłoczenia, rafinowany na zimno, uzyskany z nasion rzepaku,</li> <li>– struktura i konsystencja: płynna, przejrzysta, klarowna, bez osadu,</li> <li>– barwa jasnożółta do żółtej,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki plastikowe, o pojemności netto 3 litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	1541100-3	1	28

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

## Załącznik nr 1f do SWZ

**f zamówienia**

zestaw nr 6 – ryby, przetwory rybne

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>Filet z miruny głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 350 g - 600g</li> <li><input type="checkbox"/> filet bez skóry, bez ości, cały,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</li> </ul> <p>Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	15222000-0	kg	770
2	<p>Filet z miruny głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 350 g- 600g</li> <li><input type="checkbox"/> filet ze skórą, bez ości, cały,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania .Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy</p>	15222000-0	kg	770
3	<p>Filet z łososia kostka głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 0,100g - 0,150g,</li> <li><input type="checkbox"/> filet bez skóry bez ości,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,</li> </ul>	15200000-0	op	90

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie: w opakowania o wadze do 5kg</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</p>			
4	<p>Filet z łososia głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 1,20kg-1,70kg</p> <p><input type="checkbox"/> filet z skórą, bez ości, cały,</p> <p><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie: TRD VACUM minimum 1,2kg-1,70kg kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	15200000-0	kg	110
5	<p>Filet z dorsza głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 350 g,-600g</p> <p><input type="checkbox"/> filet bez skóry, bez ości, cały,</p> <p><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	15200000-0	kg	150
6	<p>Tuńczyk w oleju słonecznikowym</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> kawałki tuńczyka, nierozdrobnione,</p> <p><input type="checkbox"/> skład: tuńczyk minimum 95%, olej roślinny, woda, sól,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie plastikowe, sterylizowane waga od 950g- do 1000g.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p>	15200000-0	op	42



SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> smak i zapach niewłaściwy dla produktów rybnych, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 12 miesięcy.			
7	Konserwa filet z makreli w oleju 170g Tuńczyk w oleju Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> filet z makreli, nierozdrobniony, <input type="checkbox"/> skład: fileta minimum 75%, olej roślinny, woda, sól, <input type="checkbox"/> konserwa sterylizowana, łatwo otwierana, waga od 170g g do 190 g. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> smak i zapach niewłaściwy dla produktów rybnych, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, z rdzą, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, puszka. <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 12 miesięcy.	15200000-0	op	147

**Opis przedmiotu zamówienia**

## Zestaw nr 7 -Owoce i warzywa

Lp.	Nazwa	K od C P V	J.m.	Ilość szacunkowa
1	<b>Pomarańcze (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – barwa właściwa dla danej odmiany, od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, miąższ słodki, zapach charakterystyczny, – wolne od oznak wewnętrznego wysychania, – bez obcych smaków i/lub zapachów, – przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, – waga 1 szt. od 200 g do 250 g. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki. Wymagania dotyczące pakowania: – pudło kartonowe lub skrzynia, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.	15300000-1	kg	524
2	<b>Mandarynki (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – barwa właściwa dla danej odmiany, od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, miąższ słodki, zapach charakterystyczny, – wolne od oznak wewnętrznego wysychania, – bez obcych smaków i/lub zapachów, – przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, – waga 1 szt. od 60 g do 80 g. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki. Wymagania dotyczące pakowania: – pudło kartonowe lub skrzynia, – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, – dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.	15300000-1	kg	900
3	Naturalny miód pszczele tylko z polskich pasiek. Opis -słodki produkt od pszczoł, bez dodatków, charakteryzujący się zmienną konsystencją, aromatem i smakiem zależnym od kwiatów, krystalizuje z czasem i jest bogaty w witaminy, minerały, enzymy (jak oksydaza glukozy) oraz substancje o działaniu antybakteryjnym i przeciwzapalnym, wzmacniając odporność,	03142500-3	op	200

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	wspierając serce, układ oddechowy i pokarmowy, a także działając regenerująco na skórę Opakowanie szklane 800g-900g			
4	<b>Cytryny (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa właściwa dla danej odmiany, od jasnożółtej do żółtej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny,</li> <li>– wolne od oznak wewnętrznego wysychania,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy, lekkie wady rozwojowe skórki: osrebrzenie, ordzawienie, niewielkie zabiżnione uszkodzenia, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców oraz ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 100 g do 170 g.</li> </ul> <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, chemiczny zapach.</li> </ul> <u>Wymagania dotyczące opakowania:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– <u>dotatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>	15300000-1	kg	200
5	<b>Banany (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa właściwa dla danej odmiany, od jasno zielonkawej do żółtej, skórka jednolita, łatwo oddzielająca się od owocu, zapach charakterystyczny, kształt wygięty,</li> <li>– twarde,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabiżnionych skaleczeń,</li> <li>– o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– waga 1 szt. od 180 g do 210 g.</li> </ul> <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, zielone, mocne przebarwienia lub plamy na skórcie, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe,</li> </ul>	15300000-1	kg	700

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.</li> <li>– <u>– dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>			
6	<p><b>Nektarynki (klasa I)</b>  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zablźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 120 g do 180 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</li> </ul>	15300000-1	kg	155
7	<p><b>Gruszki (klasa I)</b>  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skórka jednolita, owoce jędrne, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 180 g do 230 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, rozpadem miąższu, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub</li> </ul>	15300000-1	kg	753

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>niedojrzałe, przejrzałe, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</li> </ul>			
8	<p><b>Jablka (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, owoce jędrne,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– dopuszcza się jabłka bez szypułki pod warunkiem, że miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona,</li> <li>– waga 1 szt. od 180 g do 200 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieciań, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</li> </ul>	15300000-1	kg	2160
9	<p><b>Pieczarki świeże (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zdrowe, jędrne, czyste, o świeżym wyglądzie,</li> <li>– zamknięty kapelusz lub lekko otwarty, nieuszkodzony,</li> <li>– wielkość- średnica kapelusza maksymalnie 6 cm,</li> </ul>	15300000-1	kg	30

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy, centralnie lekko brązowy, miąższ biały lub z odcieniem różowym,</li> <li>– przycięte w precyzyjny sposób (cięcie prostopadłe do trzonu pieczarki),</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości, w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy, powierzchniowe delikatne plamki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na trwałość i ich jakość.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięcie, nadmierne otwarcie kapelusza o ciemnej barwie.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynka plastikowa.</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> </ul>			
10	<p><b>Śliwka świeża klasa I)</b>  <b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do fioletowej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 50 g do 80 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</b></p>	15300000-1	kg	144
11	<p><b>Truskawka świeża (klasa I)</b>  <b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa czerwona- skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt sercowaty, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> </ul>	15300000-1	kg	85

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– bez stłuczeń i/lub zablźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 20 g do 50 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– koszyki plastikowe lub łubianki drewniane.</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</b></p>			
12	<p><b>Brzoskwinia (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zablźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 120 g do 180 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>	15300000-1	17	115

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

13	<p><b>Morela (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,  – bez stłuczeń i/lub zablźnionych skaleczeń,  – przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,  – dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,  – waga 1 szt. od 50 g do 80 g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  – owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  – pudło kartonowe lub skrzynka,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  – widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,  – <u>dotatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></p>	15300000-1	kg	130
14	<p><b>Kiwi (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – barwa zielona, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,  – bez stłuczeń i/lub zablźnionych skaleczeń,  – przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,  – dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,  – waga 1 szt. od 50 g do 100 g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  – owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  – pudło kartonowe lub skrzynka,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  – widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</p>	15300000-1	kg	350



	– <b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju</u></b>			
15	<p><b>Kaki(klasa I)</b></p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa pomarańczowa, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 100 g do 200 g.</li> </ul> <p><b><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><b><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p>– <b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju</u></b></p>	15300000-1	kg	18
16	<p><b>Melon (klasa I)</b></p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, owoce jędrne,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 kg. od 600 g do 1000 g.</li> </ul> <p><b><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które wędzną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieciań,</li> </ul>	15300000-1	kg	338

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></b></p>			
17	<p><b><u>Arbuz (klasa I)</u></b></p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty czerwony, słodki, owoce jędrne,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1kg szt. od 2kg do 4kg.</li> </ul> <p><b><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieciań, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><b><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></b></p>	15300000-1	kg	334
18	<p><b><u>Imbir (klasa I)</u></b></p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne -korzeń zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, pikantny, korzeń jędrny,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> </ul>	03221113-7	kg	16,7

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</p> <p>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość</p> <p>– waga -kg</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– korzenie gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne korzenie wilgotne oraz korzenie nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które wędzną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieciań, porażone miękką oparzeliną chłodziową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>– pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</p> <p><b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></b></p>			
19	<p>Burak gotowany tarty. Pakowany próżniowo 500g</p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <p>– cechy charakterystyczne: zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, miękki, rozdrobniony,</p> <p>– warzywa świeże, gotowane.</p> <p>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</p> <p>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</p> <p>przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, jakości i wybarwienia</p> <p>– waga 500 g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– buraki gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>– skrzynka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</p> <p>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni</p> <p><b><u>unku, kraju pochodzenia.</u></b></p>	15300000-1	op	2291

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

20	<p><b>Kapusta czerwona (klasa I)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  – główki zwarte, twarde, prawidłowo wykształcone,  – barwa czerwona lub fioletowa,  – czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,  – przycięta nieco poniżej miejsca wyrastania liści, liście ściśle przylegające do siebie, miejsce przycięcia czyste,  – przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości, kształtu i barwy,  – masa netto jednej główki minimum 800 g.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b>  – gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><b>Wymagania dotyczące pakowania:</b>  – worek lub skrzynia,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>	15300000-1	kg	350
21	<p><b>Kapusta biała (klasa I)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  – główki zwarte, twarde, o świeżym wyglądzie, barwa lekko zielona, kształt kulisty,  – kapusta czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,  – bez odgnieceń i skaleczeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,  – przycięta nieco poniżej miejsca wyrastania liści, liście ściśle przylegające do siebie, miejsce przycięcia czyste,  – przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości, kształtu i barwy,  – masa netto jednej główki nie mniejsza niż 1,0 kg.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b>  – gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><b>Wymagania dotyczące pakowania:</b>  – worek lub skrzynia,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>	15300000-1	kg	802
22	<p><b>Kapusta pekińska (klasa I)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  – główki zwarte, prawidłowo wykształcone, podłużne, o świeżym wyglądzie,  – barwa - zewnętrzne liście zielone do seledynowego,  – czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</p>	15300000-1	kg	818

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– główka przycięta poniżej najniższego liścia, miejsce przycięcia czyste,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite wybarwienie kapusty i jakość,</li> <li>– masa netto jednej główki od 0,8 kg do 1,5 kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– każda główka owinięta folią.</li> </ul> <p>Opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek lub skrzynia,</li> </ul> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>			
23	<p><b>Cebula biała (konsumpcyjna, klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kształt kulisty lub lekko spłaszczony, smak łagodny lub ostry,</li> <li>– bez widocznego na zewnątrz wyrośniętego szczypioru,</li> <li>– wystarczająco sucha, pokryta suchą i cienką łuską, ściśle przylegającą do białych łusek mięsistych,</li> <li>– bez szklistej, mięsistej skórki,</li> <li>– bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>– szyjka ukręcona lub równolegle obcięta (nie więcej niż 6 cm długości),</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cebuli i jej jakość,</li> <li>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu,</li> <li>– średnica główki minimum 40 mm.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, porażenie bakterią, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worki o wadze netto min. 5 kg,</li> </ul> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>	15300000-1	kg	340
24	<p><b>Seler korzeń (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,</li> <li>– o świeżym wyglądzie,</li> <li>– twardy, jędrny,</li> <li>– barwa na przekroju biała lub białą - kremowa</li> </ul>	15300000-1	kg	488

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– bez pustych przestrzeni,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolity pod względem jakości i kształtu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, zepsuty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięty, stłuczenia, zwiędnięty, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worki,</li> </ul> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>			
25	<p><b>Pietruszka korzeń (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, bez pustych przestrzeni,</li> <li>– twarda, jędrna, świeża,</li> <li>– barwa na przekroju biała lub biało- kremowa,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.</li> <li>– cała, nie może być ucięta, połamana, bez odłamanych korzeni.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięta, zwiędnięta, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worki,</li> </ul> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>	15300000-1	kg	196
26	<p><b>Por (długi korzeń, klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jedna trzecia długości w kolorze od białego do zielonkawego,</li> <li>– czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,</li> <li>– bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady powierzchniowe, niewielkie uszkodzenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> </ul>	15300000-1	kg	385

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>– przy dostawach jednolity pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, zepsuty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięty, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <p>– worek lub skrzynka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>			
27	<p><b>Marchew (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• korzeń o regularnym kształcie, gładki i prosty, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,</li> <li>• cała, nie może być ucięta, połamana, bez odłamanych korzeni,</li> <li>• czysta, o świeżym wyglądzie,</li> <li>• barwa intensywnie pomarańczowa,</li> <li>• twarda, jędrna,</li> <li>• bez pustych przestrzeni, szczelin,</li> <li>• nać równo oberwana lub ucięta tuż przy głowie, bez uszkodzenia korzenia,</li> <li>• bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>• dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>• przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu,</li> <li>• średnica od 35 mm do 50 mm, mierzona w najszerszym miejscu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, zwiędnięta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięta, żółte zabarwienie, zdrewniała, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• worek o wadze netto min. 5 kg,</li> <li>• materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>	15300000-1	kg	1809

28	<p><b>Ziemniaki (jadalne, klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– czyste, bez grudek ziemi,</li> <li>– jędrne, prawidłowo wykształcone,</li> <li>– kształt typowy dla danej odmiany, bulwy duże, okrągło-owalne, oczka płytkie, skórka gładka, jasna, miąższ średnio zwiezły, nie rozsypujący się, nie ciemniejący po ugotowaniu, zapach charakterystyczny, świeży,</li> <li>– bez pustych miejsc wewnątrz,</li> <li>– odmiana nadająca się do obierania maszynowego,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, niedoczyszczone, porośnięcie kielkami powyżej 1 cm, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek o wadze netto od 10 kg do 15 kg,</li> </ul> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>	03212100-1	kg	15901
29	<p><b>Pomidory typu malinowy(czerwone, klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kształt kulisty, wygląd oraz stopień rozwoju charakterystyczny dla danej odmiany, jędrne, miąższ mięsisty, skórka twarda, przylegająca,</li> <li>– świeże,</li> <li>– bez odgnieceń i skaleczeń, pęknięć, bez plam po opryskach,</li> <li>– bez zielonych piątek,</li> <li>– szypułka nie może być zwiędnięta,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy, bardzo niewielkie odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem barwy, dojrzałości, jakości i wielkości,</li> <li>– waga 1 szt. od 100 g do 200 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynka lub pudło kartonowe,</li> </ul> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>	15300000-1	kg	337



## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

30	<p><b>Ogórki (świeże, szklarniowe, klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa zielona, skórka twarda,</li> <li>– jędrne, właściwie wykształcone, o typowym kształcie, proste,</li> <li>– bez gorzkiego smaku,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem barwy i dojrzałości oraz jakości i wielkości,</li> <li>– długość 1 szt. minimum 200 mm.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, niedopuszczalne ogórki z przerośnięciem nasion, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynka lub worek foliowy,</li> <li>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>	15300000-1	kg	902
31	<p><b>Kalafior świeży(klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa jednolita biała lub lekko kremowa, charakterystyczna dla danej odmiany,</li> <li>– dobrze wykształcony, jędrny, o bardzo zwartej budowie, o świeżym wyglądzie,</li> <li>– czysty tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,</li> <li>– bez liści i łodygi,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, lekkie zdeformowanie, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jakość, jednolite wybarwienie,</li> <li>– waga netto jednej główki od 0,8 kg do 1,5 kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, przerośnięcie różnymi listkami, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynia,</li> <li>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>	15300000-1	kg	131
32	<p><b>Brokuł świeży(klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa jednolita zielona lub ciemnozielona, barwa charakterystyczna dla danej odmiany,</li> <li>– dobrze wykształcony, jędrny, o bardzo zwartej budowie, o świeżym wyglądzie,</li> </ul>	15300000-1	kg	39

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– czysty tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,</li> <li>– bez liści i łodygi,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, lekkie zdeformowanie, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jakość, jednolite wybarwienie,</li> <li>– waga netto jednej główki od 0,5 kg do 1,0 kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, przerośnięcie różą listkami, plamy obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynia,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>			
33	<p><b>Papryka czerwona, żółta świeża (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– typ w kształcie graniastosłupa, tępo zakończona,</li> <li>– prawidłowo wykształcona, szypułka przycięta na kolanko lub ucięta równo pod kolankiem,</li> <li>– świeża, jędrna, skórka twarda mięsista, smak ostry równocześnie lekko słodki,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem wybarwienia i dojrzałości oraz jakości i wielkości.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zwiędnięte, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, porażenie chorobami obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek foliowy lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>	15300000-1	kg	204
34	<p><b>Rzodkiewka (czerwona, klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa czerwona lub białoczerwona,</li> <li>– czysta, świeża i jędrna,</li> <li>– bez liści i łodyg,</li> <li>– smak ostry,</li> <li>– odpowiednio dojrzała,</li> <li>– minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki - 25 mm,</li> </ul>	1541100-3	pę cz ek	884

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dopuszczalne lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość,</li> <li>- przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość, jakość i wybarwienie.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zwiędnięta rzodkiew łykowata, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p>- <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> -pęczki opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pudło kartonowe lub skrzynka,</li> </ul> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>			
35	<p><b>Czosnek świeży (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- główki nienaruszone, kształt kulisty, spłaszczony, ząbki zwarte, korzenie obcięte równo z główką, końcówki łodyg wyrównane,</li> <li>- czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>- twardy,</li> <li>- wolny od widocznych z zewnątrz kielków,</li> <li>- średnica główki minimum 40 mm,</li> <li>- przy dostawach jednolity pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia i jakości.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gnijący, zapleśniały, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> -główki</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siatka lub pudło kartonowe lub skrzynka,</li> </ul> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>	15300000-1	gł ó w ka	251
36	<p><b>Cukinia świeża (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- barwa skórki od jasnozielonej do ciemnozielonej,</li> <li>- kształt podłużny, świeża i jędrna,</li> <li>- odpowiednio dojrzała,</li> <li>- dopuszczalne: długość 1 sztuki minimum 20 cm, lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliznione, lekkie zniekształcenia, lekkie wady barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość,</li> <li>- przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, wybarwienia i jakości.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>	15300000-1	kg	220

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>– gnijąca, zapleśniała, zwiędnięta, pęknięta, zdrewniała, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze: w kg</p> <p>– pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>			
37	<p><b>Koper świeży(pęczki, klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– świeży,</p> <p>– barwa zielona,</p> <p>– bez pędów kwiatostanowych,</p> <p>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość i jakość.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– gnijący, zapleśniały, zwiędnięty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zanieczyszczenia środkami ochrony roślin.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:kg</p> <p>– pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</u></p>	15300000-1	kg	88
38	<p><b>Szczypior świeży pęczki(klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– drobne cienkie liście, średniej długości o barwie intensywnie zielonej, bez korzeni- cebuli,</p> <p>– czysty, bez części traw, chwastów,</p> <p>– świeży,</p> <p>– bez pędów kwiatostanowych,</p> <p>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość i jakość</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące: pęczki 50g</u></p> <p>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:pakowany w pęczki</p> <p>– pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>	15300000-1	szt	559
38	<p><b>Natka pietruszki świeża (pęczki, klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– świeża, o barwie intensywnie zielonej,</p> <p>– czysta, tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów),</p> <p>– bez pędów kwiatostanowych,</p>	15300000-1	pęczek	727

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i barwy.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– gnijąca, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, żółte i zeschnięte części, zanieczyszczenia środkami ochrony roślin.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> pakowane w pęczki 50g</p> <p>– pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>			
40	<p><b>Ogórki kiszzone (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>5. wyprodukowane ze świeżych ogórków, przypraw, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,</p> <p>6. struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie,</p> <p>7. smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono - kwaśny,</p> <p>8. ogórki o barwie oliwkowo - zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,</p> <p>9. barwa zalewy od białoszarej do zielonkawo-szarej, lekko mętna, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku),</p> <p>10. dopuszcza się stosowanie chrzanu, gorczycy, czosnku, kopru i nasion kminku.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>11. gnijące, spleśniałe, zepsute, z obcym zapachem i/lub smakiem, smak mocno słony, niekwaśny, nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność szkodników lub ich pozostałości,</p> <p>12. niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>13. opakowania jednostkowe od 400 g do 7 kg,</p> <p>14. materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>15. cena za kg masy netto po odcieku,</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15 31 23 00 -7	kg	883
41	<p><b>Kapusta kiszona (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– wyprodukowana z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej i zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,</p> <p>– struktura - kapusta pokrojona na skrawki, skrawki jędrne i chrupkie, barwa biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym,</p>	15 31 23 10 -0	kg	978

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla kapusty kiszonej, aromatyczny, słono - kwaśny,</li> <li>– barwa soku jasnoszara, opalizująca,</li> <li>– zawartość soku w stosunku do masy netto produktu - 15%,</li> <li>– dopuszcza się stosowanie marchwi, jabłek oraz nasion kminku, kopru.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, spleśniała, zepsuta, z obcym zapachem i/lub smakiem, smak mocno słony, niekwaśna, obecność szkodników lub ich pozostałości,</li> <li>– niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowania jednostkowe od 1 kg do 5 kg,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 15 dni.</p>			
42	<p><b>Rzepa biała świeża( klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa czerwona lub biało czerwona,</li> <li>– czysta, świeża i jędrna,</li> <li>– bez liści i łodyg,</li> <li>– smak ostry,</li> <li>– odpowiednio dojrzała,</li> <li>– minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki - 25 mm,</li> <li>– dopuszczalne lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość, jakość i wybarwienie.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zwiędnięta rzodkiew łykowata, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p>- <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>	15300000-1	kg	425

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Zestaw nr 8 -Jaja spożywcze**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1.	<b>Jaja (spożywcze)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> 1. 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. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> 1. 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. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> 1. opakowanie jednostkowe: z masy papierowej, suche, – opakowanie zbiorcze: pojemniki jednorazowego użycia z pokrywą, w opakowaniu zbiorczym nie więcej niż 240 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 21	03142500-3	szt.	8468

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 9 -Pieczywo**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p><b>Chleb zwykły (świeży, krojony, w folii)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą,</li> <li>– krojony w kromki, pakowany w folię</li> <li>– wygląd i kształt: bochenki o kształcie podłużnym, skórka o barwie brązowej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce, mięksisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krajalności; mięksisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury,</li> <li>– smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba,</li> <li>– waga netto 1 sztuki – od 900 g.</li> </ul> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</li> <li>– niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b>  <b>Wymagania dotyczące pakowania:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego,</li> <li>– opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li>– oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin od daty produkcji.</p>	15810000-9	szt	684



2	<p><b>Chleb żytni razowy (świeży, krojony, w folii)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  - pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na naturalnym zakwasie lub na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą,  - krojony w kromki, pakowany w folię,  - wygląd i kształt: bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, skórka o barwie brązowej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się: nieznaczna ilość mąki na skórce oraz widoczne zapieczone ziarna, mięksisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, z widocznymi zianami, suchy w dotyku, o dobrej krawalności; mięksisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury,  - smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba,  - waga netto 1 sztuki – od 400 g .  <b>Cechy dyskwalifikujące:</b>  - obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  <b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b>  <b>Wymagania dotyczące pakowania:</b>  - opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego,  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,  - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin od daty produkcji.</p>	15810000-9	szt	1196
3	<p><b>Bułka maślana (świeża)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  - pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży oraz innych dodatków smakowych, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,  - wygląd i kształt: okrągły lub podłużny, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, mięksisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,  - smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,  - waga produktu 1 sztuki – 50 g.  <b>Cechy dyskwalifikujące:</b>  - obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.  - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  <b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b>  <b>Wymagania dotyczące pakowania:</b>  - opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,  - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  - opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p>	15810000-9	szt	1180

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania.</p>			
4	<p><b>Bulka tarta</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>            - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,            - struktura i konsystencja: sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita,            - smak i zapach: charakterystyczny dla suszonego pieczywa.  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u>            - obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, zabrudzenia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.            - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>            - opakowania jednostkowe - torebka papierowa, waga netto od 400 g do 500 g,            - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,            - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,            - oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,            - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, oznaczenie partii produkcyjnej, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.            Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum- 30 dni od daty produkcji.</p>	15810000-9	op	496
5	<p><b>Drożdże piekarnicze</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>            - świeże,            - opakowania do 100 g.  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u>            - obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.            - niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.  <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>            - materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,            - opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,            - oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,            - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.            Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum- 7 dni od daty produkcji.</p>	15810000-9	szt	20
6	<p><b>Bulka graham (świeża)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>            - pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki graham i pszennej, dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, wody ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą,            - wygląd i kształt: bułki podłużne lub okrągłe, skórka powinna być ściśle połączona z mięksizem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, mięksiz suchy w dotyku, o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna na skórce,            - smak i zapach: aromatyczny typowy dla bułek ziarnistych,            - waga produktu 1 sztuki – 50 g,  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>		szy	7315

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>- obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porożywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</p> <p>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczyno nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,</p> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>- opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p><u>Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania.</u></p>			
7	<p><b>Rogal maślany (świeży)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>- pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży oraz innych dodatków smakowych, jaj, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,</p> <p>- wygląd i kształt: w kształcie księżycy lub podłużny, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,</p> <p>- smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,</p> <p>- waga produktu 1 sztuki – 50 g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porożywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</p> <p>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczyno nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,</p> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>- opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p>	15810000-9	szt	1365
8	<p><b>Placek drożdżowy (świeży, bez rodzynek i kruszonki)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>- pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży, jaj, oraz innych dodatków smakowych, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,</p> <p>- wygląd i kształt: w kształcie prostokątna z formy, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,</p> <p>- smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,</p> <p>- waga produktu 1 sztuki – 400g g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu</p>	15810000-9	szt	298

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

<p>lepkim, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</p> <p>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczewo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,</p> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>- opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania.</p>			
---	--	--	--

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 10 -Woda i soki**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	Sok pomarańczowy 100% -pasteryzowany napój z zagęszczonego soku pomarańczowego, naturalne źródło witaminy C i kwasu foliowego, wspierających redukcję zmęczenia, bez dodatku cukru, barwników i konserwantów, zawierający naturalne cukry i cząstki miąższu, idealny na co dzień i do koktajli, opakowanie karton 1-2 litr, z plastikowym zamknięciem wymagający wstrząśnięcia przed spożyciem	41110000-3	l	408
2	Sok jabłkowy 100%1l (skład: sok jabłkowy, 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 1-2 litr, plastikowym zamknięciem łatwym do otwierania i nalewania soku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	l	1321
3	Nektar z czarnych porzeczek1l (skład: woda, cukier, zagęszczony sok z czarnych porzeczek, naturalny aromat z czarnych porzeczek, barwa typowa dla użytych owoców, konsystencja płynna, klarowna, smak świeży i orzeźwiający, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: karton 1-2litr, z plastikowym zamknięciem łatwym do otwierania i nalewania nektaru, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	l	645
4	Soczek wieloowocowy 0,2l Sok 100% (skład: z zagęszczonych soków i przecierów, bez dodatku cukru i substancji słodzących, smaki różne: jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy, barwa typowa dla użytych owoców, konsystencja płynna, klarowna, smak świeży i orzeźwiający, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: kartonik ze słomką, pojemność 200 ml, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	szt	2297
5	Woda mineralna niegazowana 0,5 l opakowanie plastikowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń, oznakowane danymi producenta i terminem ważności. W dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	szt	60
6	Woda mineralna niegazowana 0,5 l opakowanie plastikowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń, oznakowane danymi producenta i terminem ważności. W dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	szt	84

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: |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| \* REGION  
|\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| \*

\* 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Goldapi**

składam(y) niniejszą ofertę na:

## **Zestaw nr 1 – Wyroby garmazeryjne**

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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	Naleśniki z serem Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia	15894200-2	kg	717		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2	<u>Kluski śląskie wyrób garmażeryjny chłodzony</u> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894200-2	kg	500		
3	Naleśniki z jabłkiem Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894200-2	kg	717		
4	Pierogi z serem (twarogowym) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	15894200-2	kg	370		
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-5)</b>						

**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 1) 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.

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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	Wskazanie stawki podatku VAT (%)



SWZ  
Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

		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 **RODO<sup>1</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>2</sup>**

**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.**

---

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).

<sup>2</sup> ) 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

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: |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| \*

|\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| \*

REGION

\* 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Goldapi**

składam(y) niniejszą ofertę na:

## **Zestaw nr 2 – Mięso, drób, wędliny**

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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	1. Schab wieprzowy (bez kości, świeży, klasa S, E) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania	15100000-9	kg	585		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2	Karkówka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa 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	15100000-9		90		
3	Łopátka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa 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	15100000-9	kg	1922		
4	Udziec wołowy (bez kości, świeży, 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	15100000-9	kg	99		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

5	Szponder wołowy (bez kości, świeży, 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	15100000-9	kg	49		
6	Kielbasy typ żywiecka, (wieprzowe, wędzone, parzone) 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	15131130-5	kg	18		
7	Kielbasa szynkowa wieprzowa 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	15131130-5	kg	30		
8	Kielbasa żywiecka podsuszana (wędzona, pieczona) Wymagania klasyfikacyjne: Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym	15131130-5	kg	18		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
9	Polędwica 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	15131130-5	kg	89		
10	Szynka wieprzowa (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	15131130-5	kg	30		
11	Kabanosy wieprzowo- drobiowe 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	15131130-5	kg	36		
12	Parówki drobiowe Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym	15131135-0	kg	96		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
13	Szynka drobiowa 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	15131135-0	kg	12		
14	Wędlina drobiowa 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	15131135-0	kg	10		
15	Filet z piersi kurczaka surowy 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	15112130-6	kg	927		
16	Podudzie z kurcząt surowe Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz	15112130-6	kg	1290		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
17	Ćwiartka z kurczaka surowa 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	15112130-6	kg	80		
18	Porcje rosółowe z kurczaka 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	15112130-6	kg	1220		
19	Skrzydło z indyka surowe (surowe, świeże, klasa A) 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	15112130-6	kg	280		
20	Szyja z indyka surowa (surowe, świeże, klasa A) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia	15112130-6	kg	173		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
21	Kabanosy drobiowe 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	15131135-0	kg	36		
22	Mięso udowe z indyka surowe (świeże, klasa A) 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	15112130-6	kg	600		
23	Porcje rosółowe z kaczki ze skrzydłami (surowe, świeże, klasa A) 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	15131135-0	kg	10		
24	Kurczak tusza świeża średniej wielkości Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania	15112130-6	kg	32		



## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	- zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1b do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
25	Kaczka mrożona tusz , średniej wielkości 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	15131135-0	kg	283		
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-25)</b>						

**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)

SWZ  
Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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 **RODO<sup>3</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>4</sup>**

**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).

<sup>4</sup> ) 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

## Załącznik nr 2c 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

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: |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| \*

|\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| |\_| \*

REGION

\* 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Goldapi**

składam(y) niniejszą ofertę na:

## FORMULARZ CENOWY

### Zestaw nr 3 – Mrożonki

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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	Brokuł mrożony 2kg 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	115331170-9	op	44		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

2	Włoszczyzna mrożona paski 2,5kg 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	115331170-9	op	980		
3	Szpinak mrożony rozdrobniony 2,5kg 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	115331170-9	op	6		
4	Brukselka mrożona 2,5kg 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	115331170-9	op	4		
5	Fasolka szparagowa zielona, 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	115331170-9	op	67		
6	Mieszanka 7 składnikowa, mrożona(zupa jarzynowa)2,5kg 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	115331170-9	op	70		
7	Cukinia mrożona plastry 2,5kg 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	115331170-9	op	44		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

8	Śliwka mrożona bez pestek 2,5kg 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	115331170-9	op	12		
9	Wiśnia mrożona bez pestek 2,5kg 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	115331170-9	op	135		
10	Mieszanka owocowa mrożona 2,5kg 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	115331170-9	op	80		
11	Truskawka mrożona 2,5kg 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	115331170-9	op	107		
12	Agrest mrożony 2,5kg 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	115331170-9	op	142		
13	Porzeczka czerwona mrożona 2,5kg 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	115331170-9	op	120		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

14	Mieszanka kompotowa mrożona 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	115331170-9	op	93		
15	Mango mrożone 1,5kg 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	115331170-9	op	8		
16	Fasolka szparagowa żółta mrożona 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	115331170-9	op	28		
17	Salatka jarzynowa mrożona 2,5kg 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	115331170-9	op	12		
18	Groszek zielony świeży łuskany mrożony całe ziarna groszku , 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 SWZmiesięcy.	115331170-9	op	10		
19	Marchewka z groszkiem 2,5kg. 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	115331170-9	op	100		

<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-19)</b>	
---	--

**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 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 **RODO<sup>5</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>6</sup>**

**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).

<sup>6</sup> ) 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)

## FORMULARZ OFERTY

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 <sup>wypełnić jeżeli dotyczy\*</sup> .....

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 Przedszkola Samorządowego w Goldapi**

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	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	<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
1	Mleko 2%UHT tł. (pasteryzowane) Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu	1551110 0-4	1	1105		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	zamówienia stanowiącym załącznik nr 1d do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2	<b>Mleko 3,2% tl. UHT</b> 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	15511210-8	l	115		
3	Ser kozi w plastrach 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	15542100-0	op	24		
4	<b>Mleko 2% tl. UHT</b> 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	15511210-8	l	7692		
5	<b>Śmietana 18% tl.</b> (homogenizowana) 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	15512200-2	szt	854		
6	<b>Śmietana 18% tl.</b> (homogenizowana) 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	15512200-2	szt	448		
7	Masło roślinne 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	15531000-9	szt	16		
8	Serek 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	15545000-0	szt	160		
9	<b>Ser SALAMI</b> 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	15544000-3	kg	55		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	SWZ					
10	<b>Ser twaróg półtłusty <u>kraianka</u></b> 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	15542100-0	kg	320		
11	<b>Ser twaróg półtłusty mikсовany wiaderko.</b> 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	15542100-0	szt	60		
12	<b>Serek twarogowy puszysty</b> 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	15542100-0	op	162		
13	<b>Ser twarogowy kanapkowy w plastrach</b> 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	15542100-0	kg	84		
14	<b>Jogurt naturalny typ grecki 1 kg</b> 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	15551000-5	kg	219		
15	<b>Ser mozzarella mini (kulki)</b> 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	15542200-1	op	16		
16	<b>Wyrób śmietanopodobny do ubijania 31% tl.</b> 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 SWZw dniu dostawy minimum 15 dni.		kg	160		
17	<b>Jogurt naturalny typ grecki wiaderko 5kg</b> 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	15551000-5	szt	45		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

18	<b>Jogurt naturalny wiaderko 5kg</b> 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	15551310-1	szt	6		
19	<b>Jogurt naturalny typ grecki 350g-400g</b> 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	15551310-1	szt	719		
20	<b>Jogurt owocowy</b> 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	15551320-4	op	705		
21	<b>Jogurt pitny</b> 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	15551320-4	but	2839		
22	<b>Serek homogenizowany o smaku waniliowym</b> – 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, w dniu dostawy minimum 15 dni.	15881000-7	op	6804		
23	<b>Masło ekstra 200 g</b> 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	15530000-2	szt	1872		
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-23)</b>						

**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.

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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 **RODO<sup>7</sup>** wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>8</sup>

**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.**

<sup>7</sup>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).

<sup>8</sup> ) 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

## FORMULARZ OFERTY

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 <sup>wypełnić jeżeli dotyczy\*</sup> .....

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 Przedszkola Samorządowego w Goldapi**

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.		Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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	Sól jodowana 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	15872400-5	kg	245		



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

2	Pieprz czarny  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	15872100-2	szt	107		
3	Pieprz ziołowy 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	15870000-7	szt	1253		
4	Cukier barwa 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	15831200-4	kg	532		
5	Kakao naturalne 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	15841000-5	szt	350		
6	Cukier wanilinowy 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	15821200-9	szt	150		
7	Kakao naturalne 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	15841000-5	szt	334		
8	Cynamon 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	15872200-3	szt	20		
9	Kurkuma 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	15872200-3	szt	176		
10	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	15870000-7	szt	534		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

11	Bazylia suszona 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	15870000-7	szt	53		
12	Majeranek 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	15870000-7	szt	428		
13	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	15870000-7	szt	262		
14	Ziele angielskie 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	15870000-7	szt	190		
15	Czosnek suszony 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	15870000-7	szt	181		
16	Sos sojowy ciemny 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	15871210-9	szt	6		
17	Pieprz cytrynowy 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	15870000-7	szt	299		
18	Pieprz młotkowany z kolendrą 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	15870000-7	szt	180		
19	Ketchup łagodny 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	15871230-5	szt	115		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

20	Musztarda sarepska 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	15871000-4	szt	130		
21	Musztarda sarepska 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	15871000-4	szt	21		
22	Musztarda miódowa 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	15871000-4	szt	150		
23	Owoce suszone- śliwka, 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	15893000-4	szt	46		
24	Żurawina suszone 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	15893000-4	szt	70		
25	Groch łuskany 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	15893000-4	kg	170		
26	Fasola średnia 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	15893000-4	kg	172		
27	Mąka pszenna typ 550, 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	15600000-4	kg	246		
28	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	15600000-4	kg	68		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

29	Mąka kukurydziana 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	15600000-4	kg	81		
30	Mąka ryżowa bez glutenu 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	15600000-4	kg	12		
31	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	15600000-4	op	130		
32	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	15600000-4	op	21		
33	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	15600000-4	op	25		
34	Wafle 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	15600000-4	op	415		
35	Herbata owocowa w saszetkach 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	15000000-8	op	147		
36	Przecier 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	15331425-2	op	72		
37	Szczaw krojony 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	15331000-7	op	177		
38	Chrzan tarty Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania	15331000-7	op	49		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1e do SWZ oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
39	Chrzan tarty 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	15331000-7	op	10		
40	Groszek konserwowy 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	15331400-1	op	3		
41	Groszek konserwowy 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	15331400-1	op	84		
42	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	15331400-1	op	142		
43	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	15331400-1	op	17		
44	Fasola czerwona 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	15331400-1	szt	55		
45	Fasola czerwona 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	15331400-1	szt	18		
46	Lubczyk liść suszony opakowanie jednostkowe 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	15870000-7	szt	19		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

47	Ciecierzycza 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	15331400-1	szt	102		
48	Dżem 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	15330000-0	szt	175		
49	Konfitura morelowa niskosłodzona 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	15330000-0	szt	50		
50	Fit ciasteczka zbożowe kakaowe bez cukru 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 w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).	15812900-3	op	400		
51	Fit ciasteczka zbożowe z morelą bez cukru 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	15812900-3	op	400		
52	Herbatniki maślane 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	15812900-3	op	4000		
53	Biszkopty 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	15812900-3	op	150		
54	Czekolada mleczna 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	15840000-8	szt	700		
55	Koncentrat pomidorowy 800-900g 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	15331423-8	szt	125		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

56	Koncentrat pomidorowy 190g .Koncentrat pomidorowy słoik 800-900gWymagania 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	15331423-8	szt	65		
57	Sos pomidorowy opak. 5kg (pomidory 99,%) 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	15331400-1	op	78		
58	Ajwar łagodny-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	15894400-5	op	230		
59	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	15331400-1	op	58		
60	Podpłomyki bez cukru . 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	15812000-3	op	215		
61	Krem pistacjowyWymagania 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	15894600-7	op	34		
62	Ciastko biszkoptowo - 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	15812000-3	szt	200		
63	Masło orzechowe gładkie 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	15894600-7	op	21		
64	Masło orzechowe gładkie 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	15894600-7	op	30		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

65	Mieszanka studencka 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	15800000-6	op	700		
66	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	15331400-1	op	1200		
67	Napój roślinny 0,33l bezalkoholowy 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	15880000-0	op	30		
68	Napój roślinny bezalkoholowy 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	15880000-0	op	86		
69	Ocet jabłkowy 1l 6% 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	15331470-6	op	54		
70	Sos sojowy 1l Japoński 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	15871000-4	op	6		
71	Pasta Vege 175g w słoiku 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	15894600-7	op	168		
72	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	15812000-3	op	526		



## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

73	Płatki owsiane górskie 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	15613000-8	op	73		
74	Żelatyna 100g 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	15100000-9	op	24		
75	Galaretki 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	15831000-2	szt	100		
76	Herbata koperkowa 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	15862000-8	op	57		
77	Herbata miętowa 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	15862000-8	op	14		
78	Herbata rumiankowa 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	15862000-8	op	65		
79	Chrupki 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	15813000-8	op	810		
80	Sok cytrynowy 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	15320000-7	but	18		
81	Chrupki 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	15613000-8	szt	420		

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

82	Pomidory suszone 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	15331400-1	op	35		
83	Soczewica czerwona pakowana 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	03221112-0	kg	130		
84	Makaron 250g jajeczny. 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	15851100-9	op	117		
85	Zacierka 250g . 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	15851100-9	op	349		
86	Włoszczyzna 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	15300000-1	op	5		
87	Cukier puder 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	15821000-7	op	12		
88	Makaron ryżowy 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	1581100-9	op	12		
89	Oliwa z oliwek 0,5l  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	15411100-3	szt	28	89	
90	Oliwa z oliwek 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	15411100-3	szt	6	90	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

91	Olej rzepakowy jadalny 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	15411100-3	1	455	91	
92	Olej rzepakowy jadalny 5l  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	15411100-3	1	118	92	
93	Olej rzepakowy jadalny 3l  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	15411100-3	1	28	93	
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-93)</b>						

**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 5) 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
--	---

SWZ  
Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

--	--

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 **RODO<sup>9</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>10</sup>**

**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.**

---

<sup>9</sup>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).

<sup>10</sup> ) 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

## FORMULARZ OFERTY

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 <sup>wypełnić jeżeli dotyczy\*</sup> .....

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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Goldapi

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	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

1	Filet z miruny głęboko mrożony 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	15222000-0	kg	770		
2	Filet z miruny głęboko mrożony 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	15222000-0	kg	770		
3	Filet z łososia kostka głęboko mrożony 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	15222000-0	op	90		
4	Filet z łososia głęboko mrożony 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	15222000-0	kg	110		
5	Filet z dorsza głęboko mrożony 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	15222000-0	kg	150		
6	Tuńczyk w oleju słonecznikowym 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	15222000-0	op	42		
7	Konserwa filet z makreli w oleju 170g Tuńczyk w oleju 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	15222000-0	op	147		
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-7)</b>						

**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.

# SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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



## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

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 **RODO<sup>11</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>12</sup>**

**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.**

<sup>11</sup>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).

<sup>12</sup>) 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 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 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	Kod CPV	J.m	Ilość szacunkowa asortymentu	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.	<b>Pomarańcze (klasa I)</b> – Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1g do SWZ oraz załącznikiem do wzoru	15300000-1	kg	200		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
2.	<b>Mandarynki (klasa I)</b> – 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.	15300000-1	kg	200		
3.	<b>Cytryny (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	15		
4.	<b>Banany (klasa I)</b> – 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.	15300000-1	kg	1300		
5.	<b>Gruszki (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – 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	15300000-1	kg	800		
6.	<b>Jabłka (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	2 000		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

7.	<b>Pieczarki świeże (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	10		
8.	<b>Kapusta biała (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	300		
9.	<b>Kapusta biała młoda (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	400		
10.	<b>Kapusta czerwona (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	200		
11.	<b>Kapusta pekińska (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	400		
12.	<b>Kapusta włoska (klasa I)</b> 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.	15300000-1	Kg	100		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

13.	<b>Salata masłowa (klasa I)</b> – 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	15300000-1	Szt.	100		
14.	<b>Cebula biała (konsumpcyjna, klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	100		
15.	<b>Burak ćwikłowy (konsumpcyjny, klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	300		
16.	<b>Por (długi korzeń, klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	30		
17.	<b>Marchew (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	400		
18.	<b>Ziemniaki (jadalne, klasa I)</b> – Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1f do SWZ	03212100-1	kg	8000		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	oraz załącznikiem do wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ					
19.	<b>Ziemniaki młode (jadalne, klasa I)</b> – 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	03212100-1	kg	2000		
20.	<b>Pomidory (czerwone, klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	700		
21.	<b>Ogórki (świeże, szklarniowe, klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	700		
22.	<b>Papryka czerwona, żółta (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	100		
23.	<b>Rzodkiewka (czerwona, klasa I)</b> – 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	15411100-3	sz	20		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

24.	<b>Rzodkiew biała (klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	100		
25.	<b>Koper(pęczki, klasa I)</b> – 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	15300000-1	kg	3		
26.	<b>Szczypior (klasa I)</b> – 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	15300000-1	szt	20		
27.	<b>Natka pietruszki (pęczki, klasa I)</b> – 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	15300000-1	szt	20		
28.	<b>Ogórki kiszone (klasa I)</b> 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	15312300-7	kg	500		
29.	<b>Kapusta kiszona (klasa I)</b> 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	15312310-0	kg	900		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

30.	<b>Nektarynka (klasa I)</b> 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.	15300000-1	kg	150		
31.	<b>Śliwka( klasa )</b> 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	15300000-1	Kg	80		
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-31)</b>						

**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 **RODO<sup>13</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio**

<sup>13</sup>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).

**pozyskałiśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>14</sup>**

**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.**

---

<sup>14</sup> ) 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

**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 Przedszkola Samorządowego nr 1 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	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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.	<b>Jaja (spożywcze)</b> Wymagania klasyfikacyjne, Cechy dyskwalifikujące, Wymagania dotyczące pakowania - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1h do SWZ oraz załącznikiem do	03142500-3	szt.	8468		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	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 **RODO<sup>15</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>16</sup>**

**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.**

<sup>15</sup>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).

<sup>16</sup>) 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)

## FORMULARZ OFERTY

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

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

numer wpisu do KRS Wykonawcy <sup>wypełnić jeżeli dotyczy\*</sup> .....

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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Goldapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

## FORMULARZ CENOWY

### **Zestaw nr 9 – pieczywo**

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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	<b>Chleb zwykły (świeży, krojony, w folii)</b> 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	15810000-9	szt	684		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	SWZ					
2	<b>Chleb żytni razowy (świeży, krojony, w folii)</b> 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	15810000-9	szt	1196		
3	<b>Bulka maślana (świeża)</b> 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	15810000-9	szt	1180		
4	<b>Bulka tarta</b> 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	15810000-9	op	496		
5	<b>Drożdże piekarnicze</b> 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	15810000-9	szt	20		
6	<b>Bulka graham (świeża)</b> 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		szy	7315		
7	<b>Rogal maślany (świeża)</b> 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	15810000-9	szt	1365		
8	<b>Placek drożdżowy (świeży, bez rodzynek i kruszonki)</b> 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	15810000-9	szt	298		

<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-8)</b>	
--	--

**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 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 **RODO<sup>17</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>18</sup>**

**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.**

<sup>17</sup>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).

<sup>18</sup>) 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

## 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 <sup>wypełnić jeżeli dotyczy\*</sup> .....

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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Goldapi

składam(y) niniejszą ofertę na:

## FORMULARZ CENOWY

## Zestaw nr 10 – woda, soki

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa	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	Sok pomarańczowy 100% 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	41110000-3	l	408		

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

2	Sok jabłkowy 100%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	41110000-3	l	1321		
3	Nektar z czarnych porzeczek1lWymagania 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	41110000-3	l	645		
4	Soczek wieloowocowy 0,2lWymagania 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	41110000-3	szt	2297		
5	Woda mineralna niegazowana 0,5 lWymagania 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	41110000-3	szt	60		
6	Woda mineralna niegazowana 0,5 lWymagania 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	41110000-3	szt	84		
<b>Cena ofertowa (suma wartości całkowitych brutto poz. 1-6)</b>						

***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 10) 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 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 (%)
------	---	--	----------------------------------

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	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 **RODO<sup>19</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>20</sup>**

**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.**

<sup>19</sup>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.U.E.L.2016.119.1 ze zm. z 04.05.2016).

<sup>20</sup> ) 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

**Oświadczenie należy złożyć wraz z ofertą**

**Numer sprawy ZP.01.2026**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU <sup>21</sup>**  
(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 PRZEDSZKOLA  
SAMORZĄDOWEGO NR 1 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 zachodzą<sup>22</sup> 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):

☐ \* <https://prod.ceidg.gov.pl> (odpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP),

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

<sup>22</sup> Wypełnić jeżeli dotyczy ☐ \* nie dotyczy \* zaznaczyć właściwe

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

☐ \* <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 dnia .....r. pomiędzy

**Gminą Gołdap**, Plac Zwycięstwa 14, 19-500 Gołdap, NIP: 8471587061, REGON: 790671231,  
reprezentowaną przez:

**Annę Budzińską** - Dyrektora Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi, ul. Jaćwieska 17,  
19-500 Gołdap, NIP: 8471428291 REGON: 790008053 na podstawie pełnomocnictwa  
udzielonego przez Burmistrza Gminy Gołdap

przy kontrasygnacie :

**Sylwii 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 obrotu 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 853/2004 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, przy czym całkowita wartość zamówienia nie zostanie przekroczona, zaś może być zmniejszona. 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 (dotyczy zestawów nr 3,4,6)**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia Zamawiającemu urządzeń chłodniczych niezbędnych do prawidłowego przechowywania asortymentu objętego zestawem nr .....przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Urządzenia te stanowią własność Wykonawcy i są udostępniane Zamawiającemu nieodpłatnie.

#### § 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: Przedszkole Samorządowe nr 1 w Gołdapi, ul. Jaćwieska 17, 19-500 Gołdap, NIP 8471428291 REGON 790008053
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 nieusuwalny (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 6.00 – 7.30 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi, ul. Jaćwieska 17, 19-500 Gołdapi.
3. Dokładne ilości zamawianych artykułów i terminy dostaw uściślane będą przez Zamawiającego pocztą elektroniczną lub telefonicznie w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 14:00, w dniach od poniedziałku do piątku.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania dodatkowych zamówień będących przedmiotem umowy poza terminem określonym w ust. 3, w ilościach niezbędnych do realizacji ustawowych zadań w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, ale nie krótszym, niż 1 dzień od momentu złożenia zamówienia telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

#### **§ 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 zagrozić 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.
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 odgórnych 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, płaćna 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 Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi lub osoba zastępująca, tel. 876150278.
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest, tel. ....
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



SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

*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
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

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 1 - Wyroby garmazeryjne**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>Naleśniki z serem</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> wyrób garmazeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,</p> <p><input type="checkbox"/> skład: mąka pszenna, mleko, woda, jaja, ser twarogowy, cukier, aromat wanilinowy, sól,</p> <p>olej roślinny rzepakowy, zawartość nadzienia w jednej sztuce nie mniej niż 34%,</p> <p><input type="checkbox"/> waga netto jednej sztuki 100g,</p> <p><input type="checkbox"/> kształt rulony,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja i struktura ciasta miękka, porowata, konsystencja nadzienia jednolita, miękka,</p> <p>właściwa dla mielonego twarogu, powierzchnia gładka, barwa ciasta kremowa, charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, barwa nadzienia biała do lekko kremowej,</p> <p><input type="checkbox"/> po otwarciu opakowania zapach charakterystyczny i smak właściwy dla smażonego ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,</p> <p>kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, naleśniki zabrudzone, przypalone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, naleśniki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, z wydostającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</p> <p>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni</p>	15894200-2	kg	717
2	<p><u>Kluski śląskie wyrób garmazeryjny chłodzony</u></p> <p>Biało-kremowy kolor, średnicę ok. 4 cm, charakterystyczne wgłębienie (dziurkę), być miękkie i sprężyste, o delikatnym ziemniaczano- mlecznym smaku i zapachu, bez konserwantów; ważne jest jednolite ugotowanie, łatwość odchodzenia od dna garnka i zbieranie sosu przez wgłębienie, pakowane w opakowania do 2,5 kg, z deklaracją alergenów (gluten, jaja). niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</p> <p>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni</p>	15894200-2	kg	500

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

3	<p>Naleśniki z jabłkiem</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,</li> <li><input type="checkbox"/> skład: mąka pszenna, mleko, woda, jaja, jabłka, cukier, aromat wanilinowy, sól, olej roślinny rzepakowy, zawartość nadzienia w jednej sztuce nie mniej niż 34%,</li> <li><input type="checkbox"/> waga netto jednej sztuki 100g,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt rulony,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja i struktura ciasta miękka, porowata, konsystencja nadzienia jednolita, miękka,</li> </ul> <p>właściwa dla prażonych jabłek, powierzchnia gładka, barwa ciasta kremowa, charakterystyczna dla ciasta naleśnikowego, barwa nadzienia biała do lekko kremowej,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> po otwarciu opakowania zapach charakterystyczny i smak właściwy dla smażonego ciasta naleśnikowego i użytego nadzienia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,</li> </ul> <p>kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, naleśniki zabrudzone, przypalone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, naleśniki zdeformowane, zgniecione, porzyrywane, z wydostającym się nadzieniem, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</li> </ul> <p>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 dni.</p>	15894200-2	kg	717
4	<p>Pierogi z serem (twarogowym)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> wyrób garmażeryjny, świeży, chłodzony, niemrożony półprodukt,</li> <li><input type="checkbox"/> skład: T-500, mąka T450., woda, jaja, nadzienie: ser twarogowy, cukier, aromat wanilinowy,</li> </ul> <p>zawartość farszu w jednej sztuce nie mniej niż 28%,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> waga netto jednej sztuki od 40 g do 50 g,</li> <li><input type="checkbox"/> kształt półkolisty,</li> <li><input type="checkbox"/> barwa ciasta kremowa charakterystyczna dla ciasta pierogowego,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja i struktura ciasta miękka, barwa nadzienia właściwa dla użytych składników,</li> </ul> <p>powierzchnia gładka,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla ciasta pierogowego i użytego nadzienia.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki,</li> </ul> <p>kwaśny, zjełczały, zbyt słony, niesłony, zanieczyszczenia mechaniczne, pierogi zabrudzone, zbyt mała zawartość nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia na powierzchni ciasta, pierogi zdeformowane, zgniecione, porzyrywane z wydostającym się nadzieniem, sklezione, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> </ul>	15894200-2	kg	370

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni			
--	--	--	--	--

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 2 – Mięso, drób, wędliny**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>1. Schab wieprzowy (bez kości, świeży, klasa S, E)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, gładka, sucha lub lekko wilgotna, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> słonina całkowicie zdjeta,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni</p>	1510 0000 -9	kg	585
2	<p>Karkówka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań, barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> słonina całkowicie zdjeta,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	1510 0000 -9	kg	90
3	<p>Łopátka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań, barwa: mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego,</li> <li><input type="checkbox"/> słonina całkowicie zdjeta, fałd tłuszczu pachwinowego usunięty, na</li> </ul>	1510 0000 -9	kg	1922

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>powierzchni mięsa może być pozostawiona część tłuszczu (grubość maksymalnie do 2 cm),</p> <p><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
4	<p>Udziec wołowy (bez kości, świeży, Extra)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> delikatna i soczysta tkanka mięśniowa, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, o barwie czerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</p> <p><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego,</p> <p><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	1510 0000 -9	kg	99
5	<p>Szponder wołowy (bez kości, świeży, Extra)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> delikatna i soczysta tkanka mięśniowa, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, bez przerostów tłuszczowych, o barwie czerwonej do ciemnoczerwonej, powierzchnia czysta, sucha lub lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, ponacinań, dopuszczalne nieznaczne zmatowienie barwy mięsa,</p> <p><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wołowego świeżego,</p> <p><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p>	1510 0000 -9	kg	49

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> do każdego pojemnika 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.			
6	<p>Kiełbasy typ żywiecka, (wieprzowe, wędzone, parzone)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <input type="checkbox"/> wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony w osłonkach naturalnych, zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%, bez dodatku mięsa <u>odkostnionego mechanicznie, konsystencja jędrna, ściśła.</u>	15131130-5	kg	18
7	<p>Kiełbasa szynkowa wieprzowa</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <input type="checkbox"/> grubo rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 80%, wędzona, parzona, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, bez dodatku mięsa drobiowego,	15131130-5	kg	30
8	<p>Kiełbasa żywiecka podsuszana (wędzona, pieczona)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <input type="checkbox"/> średnio rozdrobniona, czysto wieprzowa, bez dodatku mięsa drobiowego oraz bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw,	15131130-5	kg	18

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> baton w osłonce niejadalnej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, <input type="checkbox"/> powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona, barwa na przekroju różowa do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu biała do kremowej, składniki równomiernie wymieszane, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, <input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla kielbasy wędzonej i pieczonej, przyprawy wyraźnie wyczuwalne. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> 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, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganymi itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, <input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> 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.			
9	Polędwica sopocka (wędzona, parzona) Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> wytworzona z peklowanej polędwicy wieprzowej bez warkocza, skład: mięso wieprzowe minimum 70% bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z okrywą tłuszczu do 0,5 cm, <input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego, <input type="checkbox"/> w kształcie spłaszczonego walca, bez osłonki, <input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 1,5 kg do 2,5 kg, <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, soczysta, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, <input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy wieprzowej, umiarkowanie słony, lekko wyczuwalny zapach wędzenia. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, <input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> 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.	1513 1130- 5	kg	89
10	Szynka wieprzowa (wędzona, parzona) Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> otrzymana z całej szynki lub części szynki bez kości i skóry, gotowana, parzona, bez dodatku substancji zwiększających wodochłonność, <input type="checkbox"/> zawartość mięsa z szynki wieprzowej minimum 80%, <input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 1,2 kg do 1,5 kg,	151311 30-5	kg	30



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> wędlina bezosłonkowa, przewiązana sznurkiem wzdłuż i w poprzek lub w siatce, <input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego, niedopuszczalne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni, <input type="checkbox"/> kształt uzależniony od sposobu uformowania surowca zbliżony do spłaszczonego walca, umożliwiający równomierne porcjowanie, barwa powierzchni od brązowej do ciemnobrązowej, barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, <input type="checkbox"/> struktura na przekroju typowa dla mięśni szynki wieprzowej, konsystencja soczysta, jędrna, zwarta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, <input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla szynki wieprzowej z wyczuwalnymi przyprawami. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> 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, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, <input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> 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.			
11	Kabanosy wieprzowo- drobiowe Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> kabanosy wieprzowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube. <input type="checkbox"/> 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa wieprzowego i drobiowego <input type="checkbox"/> minimum 25 cm długości. <input type="checkbox"/> barwa: ciemnoczerwona do brązowo czerwonej lub wiśniowa. <input type="checkbox"/> smak i zapach typowy dla kabanosów. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe, <input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> 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.	15131130-5	kg	36
12	Parówki drobiowe Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> produkt homogenizowany, parzony, <input type="checkbox"/> wyprodukowane z mięsa drobiowego, bez dodatku mięsa wieprzowego i surowców wieprzowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa minimum 90%, <input type="checkbox"/> w osłonkach jadalnych lub bez osłonek naturalnych, bez stosowania osłonek sztucznych, odkręcane o długości od 17 cm do 20 cm, średnica od 15 do 20 mm, waga netto 1 sztuki od 40 g do 60 g. <input type="checkbox"/> barwa powierzchni jasnoróżowa, słomkowa, równomierna na całej	15131135-0	kg	96

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>powierzchni, wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione, barwa mięsa na przekroju jasnoróżowa do różowej,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, ścisła,</p> <p><input type="checkbox"/> zapach i smak charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalny smak przypraw.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> 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, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> 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 15 dni.</p>			
13	<p>Szynka drobiowa</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> wytworzona z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, zawartość mięsa z kurczaka minimum 85%,</p> <p><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki minimum 1,0 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> kształt nadany przez producenta, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce barierowej, powierzchnia czysta, barwa przekroju jasnoróżowa, składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja dość ścisła, elastyczna, krucha,</p> <p><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalna nuta przypraw.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> 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, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> 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 15 dni.</p>	15131135-0	kg	12
14	<p>Wędlina drobiowa parzona (typu kurczak gotowany)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> wyrób wytworzony z całych lub grubo rozdrobnionych filetów drobiowych minimum 70%, bez dodatku mięsa wieprzowego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie,</p> <p><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki minimum 1,0 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> wygląd: kształt uzależniony od wielkości surowca i uformowania, kształt walca lub okrągły, umożliwiający równomierne porcjowanie, w osłonce</p>	15131135-0	kg	10

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>barierowej, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, składniki rozmieszczone równomiernie i związane masą wiążącą,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja dość ścisła, elastyczna,</p> <p><input type="checkbox"/> nadająca się do krojenia maszynowego,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów, delikatnie wyczuwalna nuta przypraw.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach i/lub smak, smak zjełczały, gorzki, oślizgłość, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> 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 15 dni</p>			
15	<p>Filet z piersi kurczaka surowy (świeży, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> płaty bez kości kruczej,</p> <p><input type="checkbox"/> oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry,</p> <p><input type="checkbox"/> filet powinien być właściwie umięśniony, linie cięć równe, gładkie, mięso wykrwawione i ocieknięte,</p> <p><input type="checkbox"/> wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa jasnoróżowa, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez krwawych wylewów,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</p> <p><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</p> <p><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, barwa ciemnokrwista, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięśnie niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>	15112130-6	kg	927
16	<p>Podudzie z kurcząt surowe (świeża, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 150 g do 200g,</p> <p><input type="checkbox"/> właściwie umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</p> <p><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</p>	15112130-6	kg	1290

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, <input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego, <input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> do każdego pojemnika 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.			
17	Ćwiartka z kurczaka surowa (świeży, klasa A) Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 200 g do 350 g, <input type="checkbox"/> właściwie umięśniony, linie cięć równe i gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, <input type="checkbox"/> wygląd: powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, <input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego, <input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.	15112130-66	kg	80
18	Porcje rosołowe z kurczaka (surowe, świeże, klasa A) Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żółdka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni, <input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opłków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,	15112130-6	kg	1220

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego, <input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> do każdego pojemnika 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.			
19	Skrzydło z indyka surowe (surowe, świeże, klasa A) Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, <input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zapażenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne. <input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór. <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM. <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> do każdego pojemnika 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.	15112130-6	kg	280
20	Szyja z indyka surowa (surowe, świeże, klasa A) Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, <input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy wskazujące na zapażenie mięsa i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne,	15112130-6	kg	173

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM.</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
21	<p>Kabanosy drobiowe</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> kabanosy drobiowe, długie, wędzone, suszone, kruche, grube,</p> <p><input type="checkbox"/> 100 g produktu wyprodukowane z minimum 120 g mięsa drobiowego,</p> <p><input type="checkbox"/> minimum 25 cm długości,</p> <p><input type="checkbox"/> barwa: brązowa do pomarańczowo-brązowej,</p> <p><input type="checkbox"/> smak i zapach typowy dla kabanosów.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania jednostkowe: folia przeznaczona do kontaktu z żywnością, pakowanie próżniowe,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowania transportowe: pojemniki plastikowe,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> 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 15 dni</p>	1513135-0	kg	36
22	<p>Mięso udowe z indyka surowe (świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> mięso otrzymane z ud indyka po usunięciu skóry, kości, chrząstek, krwiałków i zdjęciu grubszego tłuszczu podskórnego,</p> <p><input type="checkbox"/> waga netto 1 sztuki od 100 g do 150 g,</p> <p><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</p> <p><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłatków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, barwa mięsa jasnoczerwona, bez krwawych wylewów, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</p> <p><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</p> <p><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</p> <p><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zapażenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia</p>	15112130-6	kg	600

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>plomby,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> 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.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy - minimum 3 dni.</p>			
23	<p>Porcje rosołowe z kaczki ze skrzydłami (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe tuszki kaczki po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni,</li> <li><input type="checkbox"/> mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opilków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opломbowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> do każdego pojemnika dołączona etykieta zawierająca dane: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy- minimum 3 dni.</p>	15131135-0	kg	10
24	<p>Kurczak tusza świeża średniej wielkości</p> <p>Tusza kurczaka (surowe, świeże, klasa A)</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe tuszki drobiowe całe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy,</li> <li><input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opilków kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń,</li> <li><input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna,</li> <li><input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego,</li> <li><input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p>	15112130-6	kg	32

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> pojemniki plastikowe, zamykane pokrywą, opłombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne mięso zapakowane w VACUUM, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> do każdego pojemnika 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.			
25	<p>Kaczka mrożona tusz , średniej wielkości  Tusza kaczki (surowe, mrożona, klasa A)  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <input type="checkbox"/> całe tuszki drobiowe całe po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, <input type="checkbox"/> powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez przebarwień, bez opilek kości, bez widocznych złamań, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, <input type="checkbox"/> konsystencja jędrna, elastyczna, <input type="checkbox"/> zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego drobiowego, <input type="checkbox"/> jakość mięsa potwierdzona certyfikatem. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, objawy wskazujące na zaparzenie i/lub rozpoczynające się psucie, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne: mięśnie i skóra niezwiązane ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, z obcym zapachem, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: pakowane pojedynczo w torby foliowe z oznakowaniem ,opłombowane. producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia. <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> do każdej sztuki 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 3miesiąceTransport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)	15131135-0	kg	283



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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>Brokuł mrożony 2kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> różyczki barwy zielonej, o wielkości od 40 mm do 60 mm,</p> <p><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</p> <p><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, różyczki posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 8 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie.</p> <p>Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	115331170-9	op	44
2	<p>Włoszczyzna mrożona paski 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> skład minimum 3 warzywa, tj.: marchew, seler, por, pietruszka, <input type="checkbox"/> bez oblodzeń</p> <p><input type="checkbox"/> w postaci słupków,</p> <p><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto od 2 ,5kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6miesięcy</u></p>	115331170-9	op	980
3	<p>Szpinak mrożony rozdrobniony 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> liście całe, bez dodatków.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalny szpinak rozdrobniony.</p>	115331170-9	op	6

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto do 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton, zbiorczy o wadze 10kg</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u>.</p>			
4	<p>Brukselka mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> główka cała, barwy zielonej,</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość,</li> <li><input type="checkbox"/> po ugotowaniu smak słodki, pozbawiony goryczki.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna, o wadze 2,5 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze netto minimum 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u>.</p>	115331170-9	op	4
5	<p>Fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> cięta,</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 <u>miesięcy</u>.</p> <p>.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne,</li> </ul>	115331170-9	op	67

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>plamy, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto od 2 kg do 5 kg</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze netto minimum 10 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>			
6	<p>Mieszanka 7 składnikowa, mrożona(zupa jarzynowa)2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> skład: marchew,pasternak,kalafior,fasola szparagowa,por,kapusta brukselka,groch zielony.</p> <p><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</p> <p><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, gotowania.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	115331170-9	op	70
7	<p>Cukinia mrożona plastry 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><input type="checkbox"/> skład: cukinia</p> <p><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</p> <p><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, smażenia,gotowania</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</p> <p><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</p> <p><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</p> <p><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</p> <p><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>	115331170-9	op	44

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

8	<p>Śliwka mrożona bez pestek 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: śliwka połówki.</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></p>	115331170-9	op	12
9	<p>Wiśnia mrożona bez pestek 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: wiśnia bez pestek, bez szypulek.</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></p>	115331170-9	op	135
10	<p>Mieszanka owocowa mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: jabłka, aronia, czerwone porzeczki, śliwka bez pestek, truskawka bez szypulek.</li> <li><input type="checkbox"/> bez oblodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, pieczenia i gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach</li> </ul>	115331170-9	op	80

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	występujących w produkcji. Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C) <u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u>			
11	<p>Truskawka mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: truskawka bez szypułek</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcji. Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></p>	115331170-9	op	107
12	<p>Agrest mrożony 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: agrest oczyszczony</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcji. Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></p>	115331170-9	op	142
13	<p>Porzeczka czerwona mrożona 2,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: porzeczka oczyszczona do bezpośredniego spożycia</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodeń</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i</li> </ul>	115331170-9	op	120

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</p> <p><b><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></b></p>			
14	<p>Mieszanka kompotowa mrożona</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: czarna porzeczka, czerwone porzeczki, śliwka bez pestek, wiśnia bez pestek, truskawka bez szypulek.</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do duszenia, pieczenia i gotowania.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><b><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></b></p>	115331170-9	op	93
15	<p>Mango mrożone 1,5kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> skład: oczyszczone, pokrojone świeży owoc mango.</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> przeznaczona do pieczenia i gotowania. Oraz spożywania na surowo.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 1,5kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 6 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p><b><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</u></b></p>	115331170-9	op	8
16	<p>Fasolka szparagowa żółta mrożona 2,kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> całe oczyszczone strąki.</li> <li><input type="checkbox"/> bez obłodzeń,</li> <li><input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,0kg,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 8 kg,</li> </ul>		op	28

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.			
17	Sałatka jarzynowa mrożona 2,5kg Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> krojone surowe warzywa -marchew, groch zielony, ziemniaki, seler, pietruszka, cebula, jabłko. <input type="checkbox"/> bez obłodeń, <input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.	115331170-9	op	12
18	Groszek zielony świeży łuskany mrożony całe ziarna groszku, warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków, bez obłodeń, <input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.	115331170-9	op	10
19	Marchewka z groszkiem 2,5kg. Warzywa w 1 gatunku rozdrobnione. Marchew z groszkiem mrożona op. 2,5kg(folia) Marchew wyprodukowana z świeżych jędrnych warzyw bez ognisk pleśni i pasożytów, po wstępnej obróbce, myta rozdrobniona bez obłodeń, <input type="checkbox"/> w opakowaniu jednostkowym ujednolicona wielkość. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i	115331170-9	op	100

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>organiczne, <input type="checkbox"/> obce smaki i zapachy, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna o wadze netto 2,5kg, <input type="checkbox"/> opakowanie zbiorcze: karton zbiorczy o wadze 10 kg, <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, informacje o alergenach występujących w produkcie. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>			
--	---	--	--	--



**Opis przedmiotu zamówienia****zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<b>Mleko 2%UHT tł. (pasteryzowane)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – mleko spożywcze o zawartości 2% tłuszczu w 100 g produktu, pasteryzowane, – jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, – smak i zapach charakterystyczny dla mleka. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, – zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie, – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 5 dni.	15511100-4	1	1105
2	<b>Mleko 3,2% tł. UHT</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – 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. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.	15511210-8	1	115
3	Ser kozi w plastrach (a dokładniej ser twarogowy termizowany w plastrach) to produkt na bazie twarogu (70%) z dodatkiem masła, wody i żelatyny, wyróżniający się <b>wysoką zawartością białka</b> , mlecznobiałą barwą, delikatnym smakiem i kremową konsystencją, idealny na kanapki i jako dodatek do dań. Jest łatwo przyswajalny, ma łagodny aromat i często zawiera dodatki takie jak błonnik roślinny <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. – niedopuszczalny produkt seropodobny. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 40 dni.	15542100-0	op	24

4	<p><b>Mleko 2% tł. UHT</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mleko spożywcze o zawartości 2% tłuszczu w 100 g produktu, UHT,</li> <li>– jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla mleka.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie.</li> <li>– niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.</p>	1551210-8	1	7692
5	<p><b>Śmietana 18% tł. (homogenizowana)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu,</li> <li>wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie,</li> <li>smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.</li> </ol> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt śmietanopodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 0,300 kg do 0,600 kg,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15512200-2	szt	854
6	<p><b>Śmietana 18% tł. (homogenizowana)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu,</li> <li>wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie,</li> <li>smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.</li> </ol> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt śmietanopodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności 1kg,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15512200-2	szt	448

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

7	<p>Masło roślinne</p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. zawartość tłuszczów roślinnych w 100 g produktu minimum 70%,</li> <li>8. przeznaczona do smarowania</li> <li>9. powierzchnia gładka,</li> <li>10. struktura i konsystencja: stała, lekko mazista,</li> <li>11. barwa kremowo-żółta, jednolita w całej masie,</li> <li>12. smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ol> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>4) obce posmaki i/lub zapachy, barwa niejednolita, objawy psucia, zapleśnienia, zjełczenia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>5) opakowania jednostkowe: pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności od 200 g do 250 g,</p> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,</p> <p>6) oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni.</p>	15531000-9	szt	16
8	<p>Serek mascarpone 250g</p> <p>Serek mascarpone składa się głównie z śmietanki pasteryzowanej z mleka krowiego, która jest zagęszczana i zakwaszana regulatorem kwasowości (najczęściej kwasem cytrynowym lub mlekowym), co nadaje mu gładką, kremową konsystencję i wysoką zawartość tłuszczu, typowo około 40%. Czasem w składzie pojawia się również dodatek mleka pasteryzowanego, stabilizatory (guma guar, karagen) i skrobia modyfikowana, zwłaszcza w produktach mieszanych.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednolitość barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu,</li> <li>- opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>- niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>- opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 20 dni.</p>	15545000-0	szt	160

9	<p><b>Ser SALAMI</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ser podpuszczkowy dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 25 %,</li> <li>– wygląd: walec o średnicy 8 cm-10 cm i o wadze od 1 kg do 1,5 kg,</li> <li>– oczka niewielkie równomiernie rozsiane,</li> <li>– konsystencja: mięsz elastyczny, miękki, dopuszcza się lekko twardy,</li> <li>– barwa jasno kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>– smak i zapach delikatny, szlachetny, łagodny, dopuszcza się lekko kwaśny i lekko pikantny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> <li>– niedopuszczalny produkt seropodobny.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna),</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 40 dni.</p>	15544000-3	kg	55
10	<p><b>Ser twaróg półtłusty <u>krajanka</u></b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ser wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>– barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>– konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek,</li> <li>– smak czysty, łagodny, lekko kwaśny,</li> <li>– zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.</p>	15542100-0	kg	320

11	<p><b>Ser twaróg półtłusty miksowany wiaderko.</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ser wyprodukowany z mleka krowiego,</li> <li>– barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie,</li> <li>– konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek,</li> <li>– smak czysty, łagodny, lekko kwaśny,</li> <li>– zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: wiaderko, zamykane próżniowo, masa netto od 1 kg, przy dostawach jednakowych.</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.</p>	15542100-0	szt	60
12	<p><b>Serek twarogowy puszysty</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skład: zawartość sera twarogowego min. 50% jako surowca podstawowego,</li> <li>– barwa: naturalna, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla użytych składników,</li> <li>– struktura i konsystencja: gładka, smarowna,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednorodność barwy, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie pośrednie: kartonik 140 g-150 g</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 30 dni.</p>	15542100-0	op	162
13	<p><b>Ser twarogowy kanapkowy w plastrach</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wygląd: plastry w kształcie koła lub owalu ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem,</li> <li>– barwa biała do jasno kremowej, w serach z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom smakowym,</li> <li>– struktura i konsystencja lekko gumowa, lekko twarda, zwarta, dopuszcza się lekko miękką i plastyczną oraz nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego,</li> <li>– smak i zapach: lekko kwaśny twarogowy, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych (smaki: naturalny oraz z ziołami).</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, niejednorodność barwy, objawy psucia, fermentacji, jęczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią, masa netto produktu 140 g-160 g, przy dostawach jednakowa masa netto serków,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni.</p>	15542100-0	kg	84

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

14	<p><b>Jogurt naturalny typ grecki 1 kg</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10%</li> <li>– barwa biała do lekko kremowej,</li> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p><b>VIII.</b> obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p> <p><b>IX.</b> opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, pojemności 1 kg, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 6 kg lub pojemniki plastikowe,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15551000-5	kg	219
15	<p><b>Ser mozzarella mini (kulki)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ser biały z mleka krowiego o delikatnym lekko słodkawym mlecznym smaku, zanurzony w zalewie,</li> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 16%,</li> <li>– kształt okrągły,</li> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, delikatna, zwarta, gładka bez grudek, - barwa naturalna, jednolita w całej masie,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, mleczny.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kilka sztuk mini kulek w opakowaniu z tworzywa sztucznego, waga od 125 g do 150 g, cena za kg masy netto po odcieku,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.</p>	15542200-1	op	16

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

16	<p><b>Wyrób śmietanopodobny do ubijania 31% tł.</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>16. o zawartości 31% tłuszczu w 100 g produktu,</p> <p>17. wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie,</p> <p>18. smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: karton z tworzywa sztucznego zamykany</li> <li>– o pojemności 1kg,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</u></p>		kg	160
17	<p><b>Jogurt naturalny typ grecki wiaderko 5kg</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10%</li> <li>– barwa biała do lekko kremowej,</li> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p><b>X.</b> obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęłczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p> <p><b>XI.</b> opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką pojemności 5 kg, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 5 kg lub pojemniki plastikowe,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</u></p>	15551000-5	szt	45
18	<p><b>Jogurt naturalny wiaderko 5kg</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>5. zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3%,</p> <p>6. gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej,</p> <p>7. struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta,</p> <p>8. smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, typowy dla produktu.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęłczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednorodność barwy,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>16. opakowanie jednostkowe: wiadro z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką o pojemności od 5kg g, przy dostawach jednakowa waga</p> <p>17. opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy,</p> <p>18. materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>19. oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</u></p>	15551310-1	szt	6

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

19	<b>Jogurt naturalny typ grecki 350g-400g</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10% – barwa biała do lekko kremowej, – struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa, – smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> - obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, pojemności 350 g do 400 g, przy dostawach jednakowa waga kubków, – opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 5 kg lub pojemniki plastikowe, – 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.	15551310-1	szt	719
20	<b>Jogurt owocowy</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – 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, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń itp. – smak i zapach czysty, łagodny, słodko-kwaśny z posmakiem użytych owoców, – bez dodatku żelatyny wieprzowej. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, – opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 130 g do 170 g, przy dostawach jednakowa waga kubków, – jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.	15551320-4	op	705



21	<p><b>Jogurt pitny</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników</li> <li>– barwa charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, słodko- kwaśny,</li> <li>– bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności od 190 g do 350 g, przy dostawach jednakowa waga,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>– jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.</p>	15551320-4	but	2839
22	<p><b>Serek homogenizowany o smaku waniliowym</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, lekko luźna, bez grudek, widoczne kawałki owoców, np.: brzoskwini, wiśni, jabłek, gruszek lub o smaku waniliowym lub czekoladowym,</li> <li>– barwa: charakterystyczna dla użytych składników,</li> <li>– smak i zapach: czysty, łagodny, aromatyczny, słodki z posmakiem użytych dodatków,</li> <li>– bez dodatku żelatyny wieprzowej.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jęlczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednorodność, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności od 100 g do 140g g, przy dostawach jednakowa waga kubków,</li> <li>– jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, Zamawiający przy zamówieniu określi smaki serków każdej z dostaw,</li> <li>– opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>	15881000-7	op	6804

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

23	<b>Masło ekstra 200 g</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – 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, – smak i zapach charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający, lekko kwaskowaty. <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – 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. <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – 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. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni.	15530000-2	szt	1872
----	--	------------	-----	------

**Opis przedmiotu zamówienia****zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze**

Lp.		Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	Sól jodowana (spożywcza, produkt drobnokrystaliczny, barwa biała, opakowanie jednostkowe torba foliowa, masa netto 1 kg, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez trwałych zbryleń, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		kg	245
2	Pieprz czarny (całe ziarna, bez szypulek, twarde, jednorodne, o barwie czarno-brązowej, o ostrym i aromatycznym zapachu, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowanie jednostkowe: opakowanie pojedyncze detaliczne zgrzewane. Waga 10g-20 g pakowane w opakowania zbiorcze kartonowe między 20-35 sztuk w opakowaniu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		szt	107
3	Pieprz ziołowy (skład: wysuszone i zmielone przyprawy tj. czerwona papryka, gorczyca, chrzan, kolendra, kminek, majeranek, bez dodatku substancji wzmacniających smak i zapach, barwa niejednolita, pomarańczowo brunatna, zapach aromatyczny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 10 g do 25 g, opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	1253
4	Cukier barwa biała, struktura drobnokrystaliczna, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 1kg opakowanie zbiorcze: 10kg pakowane po 1kg z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		kg	532
5	Kakao naturalne (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, opakowania do 150 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	350
6	Cukier wanilinowy 1 opakowanie min. 32 g produkt zawierający cukier trzcinowy lub buraków cukrowych z dodatkiem aromatu waniliny. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia		szt	150
7	Kakao naturalne (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, opakowania do 80 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	334
8	Cynamon (barwa ciemnopomarańczowa, zapach intensywny i aromatyczny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 10 g do 20 g, opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	20

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

9	Kurkuma opakowanie 15 g-20g (detaliczne), bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum		szt	176
10	Papryka słodka mielona 1 opakowanie min. 20 g, sypka, bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 25 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum		szt	534
11	Bazylia suszona (wysuszone i zmielone liście o zielonym kolorze, zapach aromatyczny, bez obcych zapachów i posmaków bez zawilgoceń, opakowania jednostkowe od 10 g do 20 g, opakowanie zbiorcze od 15 do 25 sztuk w opakowaniu z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	53
12	Majeranek (barwa zielonobrazowa, smak charakterystyczny, zapach ostry, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie min 8g - 25 g, sypki bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	428
13	Liść laurowy (kształt wydłużony o falistych brzegach, barwa zielonkawa, liście całe, suche, bez łodyg, czyste, o jednolitym zabarwieniu i swoistym aromacie, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, opakowanie jednostkowe: Bez dodatkowych aromatów, zdrowe liście, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe : 8g - 10g pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	262
14	Ziele angielskie opakowanie 10g-5 g (detaliczne), bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum.		szt	190
15	Czosnek suszony granulowany, smak ostry, zapach intensywny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe : 29g-35g. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	181

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

16	Sos sojowy ciemny (skład: soja minimum 35% substancje zagęszczające, woda, sól, produkt bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe butelka szklana o pojemności 1 litra, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	6
17	Pieprz cytrynowy opakowanie jednostkowe 20g Smak ostry, zapach intensywny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe :29g-35g. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	299
18	Pieprz młotkowany z kolendrą 15g op. detaliczne .Smak ostry, zapach intensywny, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń, bez dodatkowych aromatów, sypkie, bez zbryleń, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie jednostkowe :29g-35g. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	180
19	Ketchup łagodny opakowanie jednostkowe 350g-500g z tworzywa sztucznego lub szklane, konsystencja jednolita, półpłynna do gęstej z widocznymi cząstkami przypraw, barwa intensywnie czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, zapach mocno pomidorowy, smak kwaśny, lekko słodki, słonawy, właściwy dla ketchupu, dostosowany do diety dziecka w przedszkolu .Zgodny z rozporządzeniem Ministra zdrowia. Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 6 sztuk do 12 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	115
20	Musztarda sarepska (struktura i konsystencja jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, smaki zapach piekący, słonawy, właściwy dla musztardy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: słoik szklany o pojemności od 270g termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	130
21	Musztarda sarepska (struktura i konsystencja jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, smaki zapach piekący, słonawy, właściwy dla musztardy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: słoik szklany o pojemności od 800 g termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	21
22	Musztarda miodowa struktura i konsystencja jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników, smaki zapach łagodny słodki, słonawy, właściwy dla musztardy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: słoik szklany o pojemności od 270 g termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	150
23	Owoce suszone- śliwka, śliwki suszone bez pestek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: masa netto od 100 g -125g termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3 miesiące).		szt	46

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

24	Żurawina suszona (owoce całe, bez szypulek, barwa ciemno-bordowa, smak słodki, lekko kwaśny, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne pocięte owoce, opakowanie jednostkowe od 100 g do termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	70
25	Groch łuskany (połówki o barwie żółtej, barwa jednolita, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, bez pozostałości łuski, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba foliowa, waga netto do 5k g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		kg	170
26	Fasola średnia (biała, barwa jednolita, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba foliowa, masa netto do 5 kg termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		kg	172
27	Mąka pszenna (typ 550, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torebki papierowe, oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 4 miesiące).		kg	246
28	Mąka ziemniaczana (barwa biała, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba papierowa, oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		kg	68
29	Mąka kukurydziana bez glutenu wyprodukowana w warunkach specjalnych dla produktów bezglutenowych oznakowana jako produkt bezglutenowy, barwa żółta, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba papierowa, oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 0,5kg- 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		kg	81
30	Mąka ryżowa bez glutenu wyprodukowana w warunkach specjalnych warunkach dla produktów bezglutenowych oznakowana jako produkt bezglutenowy, barwa biała, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek, bez obcych zapachów i posmaków, np. stęchły, pleśni, gorzki, bez obecności szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe: torba papierowa lub plastikowa  zgrzewana oznakowane, estetycznie zadrukowane, masa netto 0,5kg- 1kg, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		kg	12
31	Płatki kukurydziane bezglutenowe wyprodukowane w specjalnych warunkach dla tych produktów, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych równokształtnych płatków, bez grudek, bez płatków pokruszonych, smak i zapach charakterystyczny dla płatków, lekko słodkawy, skład: grys kukurydziany minimum 98,5%, wartość energetyczna w 100 g: od 350 kca do 410 kcal, bez obcych zapachów i posmaków, opakowania torba papierowa lub foliowa, masa netto 250g- termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	130
32	Płatki kukurydziane (bezglutenowe, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych równokształtnych płatków, bez grudek, bez płatków pokruszonych, smak i zapach charakterystyczny dla płatków, lekko słodkawy, skład: grys kukurydziany minimum 98,5%, wartość energetyczna w 100 g: od 350 kca do 410 kcal, bez obcych zapachów i posmaków, opakowania torba papierowa lub foliowa, masa netto 1kg- termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	21

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

33	Płatki ryżowe opakowanie jednostkowe 1kg 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 dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	25
34	Wafle ryżowe opak 15 g naturalne, wyprodukowane z ryżu brązowego, bez dodatku glutenu, barwa od białej do jasnożółtej, bez obcych zapachów i posmaków bez zawilgoceń; opakowanie jednostkowe: foliowe, masa netto od 15 g do ilość w opakowaniu zbiorczym 24szt. termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	415
35	Herbata owocowa w saszetkach (sypka, bez grudek, po zaparzeniu aromatyczny napar, torebki prostokątne w kopertach papierowych 2 g – 1szt., opakowanie jednostkowe zawiera 20-25szt saszetek zapakowane w sztywny kartonik, który zawiera k herbaty smakowe, bez obcych zapachów i posmaków, bez zawilgoceń,termin przydatności w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy).		op	147
36	Przecier pomidorowy skład: przecier pomidorowy minimum 98%, barwa intensywnie czerwona, właściwa dla pomidorów, konsystencja półpłynna do gęstej, bez skórek i nasion, zapach mocno pomidorowy, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: karton, masa netto od 0,5kg , termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	72
37	Szczaw krojony wyprodukowany z młodych liści szczawiu(skład: krojone liście szczawiu, sól, barwa właściwa dla szczawiu, smak intensywny, lekko kwaśny, lekko słony, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe słoje szklany, masa netto od 250 g do 900 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)		op	177
38	Chrzan tarty (produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego, soli i cukru, zawartość korzenia chrzanu minimum 54%, barwa biała lub biało-kremowa, jednolita w całej masie, smak i zapach lekko piekący, kwaśnośłodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe słoje szklany, masa netto 170 g -220g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)		op	49
39	Chrzan tarty (produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego, soli i cukru, zawartość korzenia chrzanu minimum 54%, barwa biała lub biało-kremowa, jednolita w całej masie, smak i zapach lekko piekący, kwaśnośłodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe słoje szklany, masa netto 850 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)		op	10
40	Groszek konserwowy (całe ziarna groszku w zalewie, powierzchnia warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe- puszka metalowa, waga netto do 1600 g - 2000gnetto, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		op	3

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

41	Groszek konserwowy (całe ziarna groszku w zalewie, powierzchnia warzyw bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe- puszka metalowa, waga netto do 240-400g g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		op	84
42	Kukurydza konserwowa (skład: całe ziarna kukurydzy, woda, cukier, sól, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, smak lekko słodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa, waga netto do 500 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy) Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		op	142
43	Kukurydza konserwowa (skład: całe ziarna kukurydzy, woda, cukier, sól, powierzchnia bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka, zalewa klarowna, smak lekko słodki, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa, waga netto 1,500g do 2000 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		op	17
44	Fasola czerwona 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, masa netto do 500 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy .Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		szt	55
45	Fasola czerwona 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, masa netto do 2000 g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		szt	18
46	Lubczyk liść suszony opakowanie jednostkowe detaliczne ok 8g smak charakterystyczny, zapach ostry, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie min 8g -25 g, sypki bez dodatkowych aromatów, pakowana w torebki, opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników i ich pozostałości, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy). Opakowanie zbiorcze: kartonik, od 15 sztuk do 35 sztuk w opakowaniu, z opisem produktu, termin przydatności w dniu dostawy minimum. Termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		szt	19
47	Ciecierzycza (nasiona całe o barwie kremowej, jednolitej w całej masie, powierzchnia nasion bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja miękka w klarownej zalewie, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe puszka metalowa, masa netto do 500g, na opakowaniu podana masa netto po odcieku, cena za kg masy netto po odcieku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. Niedopuszczalnym jest ,aby puszka była wgnieciona lub nosiła ślady rdzy.		szt	102
48	Dżem (różne smaki: truskawkowy, morelowy, wiśniowy, śliwkowy i inne dostępne na rynku, nisko słodzony, konsystencja stała, barwa uzależniona od rodzaju użytych owoców, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe od 220 g do 280g słoik, opakowania jednostkowe zapakowane w pudła lub zgrzewki plastikowe termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)		szt	175



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

49	Konfitura morelowa niskosłodzona 800g opakowanie- słoik szklany Skład: morele (60%), cukier, woda, a także pektyny (substancja żelująca), guma guar (substancja zagęszczająca) kwas cytrynowy (regulator kwasowości), cechuje ją bogactwo owoców konsystencja i naturalny smak, z podwyższoną zawartością beta-karotenu, żelaza. Termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		szt	50
50	Fit ciasteczka zbożowe kakaowe bez cukru (opakowanie jednostkowe zawiera od 280 g do 350 g ciastek, skład: mąka pszenna minimum 40% pełnoziarniste płatki owsiane minimum 10%, substancje słodzące, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, substancje spulchniające, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne ciastka połamane, zgniecione, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	400
51	Fit ciasteczka zbożowe z morelą bez cukru (opakowanie zawiera od 280 g do 350 g ciastek skład: mąka pszenna, pełnoziarniste płatki owsiane, suszona morela min. 7%, substancje słodzące, substancje spulchniające, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne ciastka połamane, zgniecione, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	400
52	Herbatniki maślane (kształt prostokątny, barwa jednolita, smak i zapach typowy dla tego typu ciastek, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne herbatniki połamane i pokruszone, opakowanie jednostkowe od 40 g do 50 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	4000
53	Biszkopty (kształt okrągły, barwa złotożółta, smak i zapach typowy dla tego typu ciastek, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalne biszkopty połamane i pokruszone, opakowanie jednostkowe 500 g, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	150
54	Czekolada mleczna (skład: masa kakaowa minimum 31%, serwatka z mleka w proszku, tłuszcz mleczny) barwa jednolita w całej masie, masa netto jednej sztuki od 80 g do 100 g, bez obcych zapachów i posmaków, niedopuszczalna czekolada połamana, pokruszona, zdeformowana, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	700
55	Koncentrat pomidorowy 800-900g .Koncentrat pomidorowy słoik 800-900g Koncentrat pomidorowy 28 - 30% ze świeżych pomidorów, pasteryzowany bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)		szt	125
56	Koncentrat pomidorowy 190g .Koncentrat pomidorowy słoik 800-900g Koncentrat pomidorowy 28 - 30% ze świeżych pomidorów, pasteryzowany bez żadnych dodatków i konserwantów, intensywny czerwony kolor. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		szt	65
57	Sos pomidorowy opak. 5kg (pomidory 99,%) Sos pomidorowy opak. 5kg (pomidory 99,%) Sos nie powinien zawierać przypraw, zapakowany w folię. Bez dodatków przypraw nie uszkodzone worki Nieuszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności do spożycia. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	78

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

58	Ajwar łagodny-składniki. papryka (76%). bakłażany (12%). olej słonecznikowy. ocet spirytusowy. koncentrat pomidorowy (2,6%). sól. cukier. przyprawy. Słodka papryka ,opakowanie szklane słoik o gramaturze 690g-800g Nieuszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności do spożycia. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy.		op	230
59	Pulpa pomidorowa 5kg opakowanie jednostkowe .Skład : pomidory 99,8%, sól. Nie zawiera konserwantów, sztucznych aromatów. zapakowany w folię. Bez dodatków przypraw nie uszkodzone worki Nie uszkodzony, oznakowany danymi producenta, datą ważności do spożycia. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).		op	58
60	Podpłomyki bez cukru .Skład:Mąka pszenna, mleko w proszku, tłuszcz roślinny (tłuszcz cukierniczy), sól, emulgator: lecytyny (z soi), substancje spulchniające: wodorowęglan sodu.  Gramatura od 60g-100g  Pakowane w opakowania plastikowe dostosowane do kontaktu z żywnością. Opakowanie wolne od zanieczyszczeń biologicznych, i szkodników oraz ich pozostałości. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia termin przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).		op	215
61	Krem pistacjowy190g słoik szklany. Skład :pistacje 30%,cukier,,olej słonecznikowy,tłuszcz palmowy,,odtłuszczone mleko w proszku. mleko w proszku pełne,koncentrat kurkumy ,spiruliny ,emulgator. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).		op	34
62	Ciastko biszkoptowo - tłuszczowe z nadzieniem w kształcie misia. Skład :ciastka w kształcie misia, wypiekane z mąki pszennej, jaj i oleju, z nadzieniem mlecznym, czekoladowym lub truskawkowym, które nie zawierają barwników ani konserwantów, ale mogą zawierać alergeny takie jak pszenica, jaja, mleko i soja, a także śladowe ilości orzechów Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6miesięcy).		szt	200
63	Masło orzechowe gładkie 350g słoik szklany. Skład:orzeszki ziemne (arachidowe)prażone 100%, Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	21
64	Masło orzechowe gładkie 500g słoik szklany. Skład:orzeszki ziemne (arachidowe)prażone 100%, Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	30
65	Mieszanka studencka 40g Procentowy udział składników może się różnić, ale dominują orzechy (ok. 50-60%) i rodzynki (ok. 40%) Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy).		op	700

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

66	Mus -owocowo warzywny 100g-140g Popularna, wygodna przekąska dla dzieci, dostępna w saszetkach z dziobkiem, łącząca naturalne przeciery owocowe (np. jabłko, banan, truskawka, pomarańcza) z warzywami (np. marchew, dynia) Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia.		op	1200
67	Napój roślinny 0,33l bezalkoholowy wytwarzany z łuskanych ziaren owsa lub soi ,orzechów,migdałów, orzechów leśnych lub kokosowych. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie kartonowe jednostkowe 0,33l Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	30
68	Napój roślinny bezalkoholowy 1l wytwarzany z łuskanych ziaren owsa lub soi ,orzechów,migdałów, orzechów leśnych lub kokosowych. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Opakowanie kartonowe jednostkowe 1l Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	86
69	Ocet jabłkowy 1l 6% Wyprodukowany z przefermentowanych naturalnie z jabłek. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	54
70	Sos sojowy 1l Japoński blend naturalnie warzonego sosu sojowego, soku z cytryny, octu oraz cukru, używany jako dressing, marynata, a także sos do maczania i polewania różnorodnych dań z warzyw, tofu, ryb i owoców morza oraz mięs. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	6
71	Pasta Vege 175g w słoiku szklanym. Skład:fasola gotowana44%,cebula 38%,olej rzepakowy,susz jabłkowy,kwas cytrynowy,pestki słonecznika,suszone pomidory lub koncentrat pomidorowy,gotowane warzywa. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	168
72	Pierniki Katarzynki 42g bez polewy. Skład:mąka pszenna, cukier, mąka żytnia, barwnik (karmel), substancja spulchniająca (węglany amonu), skrobia ziemniaczana, przyprawy, sól, regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Produkt oznakowany danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	526
73	Płatki owsiane górskie 500g Płatki owsiane górskie naturalne z owsa 500g opakowanie papierowe. Produkt oznakowany danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	73
74	Żelatyna 100g Skład:powstaje z kolagenu zawartego w kościach, chrząstkach i skórze zwierząt, głównie wieprz Opakowanie nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń biologicznych. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	24

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

75	Galaretka w proszku ,produkt do gotowania opak iwanie min.75g. Różne smaki(agrestowa,wiśniowa, pomarańczowa,cytrynowa) Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		szt	100
76	Herbata koperkowa (całe ziarno kopru włoskiego) T-20g op 20szt zapakowana w torebki ekspresowe . Wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem do spożycia, bez dodatkowych aromatów. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	57
77	Herbata miętowa T-20g op20szt .Skład rozdrobnione liście mięty zapakowane w torebki ekspresowe 2g. Wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem do spożycia, bez dodatkowych aromatów . Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	14
78	Herbata rumiankowa T-20g op20szt .Skład: rozdrobnione koszyczki kwiatów wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, zapakowane w torebki ekspresowe 2g. Oznaczone danymi producenta i terminem do spożycia, bez dodatkowych aromatów. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	65
79	Chrupki kukurydziane świderki 25g-(w op3 świderki ) Skład: kasza kukurydziana,sól jodowana. wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		op	810
80	Sok cytrynowy 100% 1l .Sok z cytryny gatunku Polenghi 100% to naturalny, wyciskany sok z cytryn bez dodatku cukru, konserwantów czy sztucznych barwników. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia		but	18
81	Chrupki kukurydziane 50g- pakowane w opakowanie jednostkowe (opakowanie zbiorcze to worek foliowy 42 szt x 50g) . Skład: kasza kukurydziana,sól jodowana. wolne od zanieczyszczeń i szkodników i ich pozostałości, oznaczone danymi producenta i terminem spożycia, bez dodatkowych aromatów. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy		szt	420
82	Pomidory suszone 290g netto- 350g netto. Pomidory suszone w oleju · pomidory suszone 50% (pomidory, sól), olej słonecznikowy 44%, suszona żurawina 5% (żurawina, olej,przyprawy) .Pakowane w słoiki Oznakowana danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	35
83	Soczewica czerwona pakowana 1kg-5kg folia 1KL. Nasiona zdrowe bez ognisk chorobowych,pasożytów i pleśni. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		kg	130

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

84	Makaron 250g jajeczny. Skład: mąka pszenna, woda i pasteryzowana masa jajowa (zwykle 9-18%), z dodatkiem kurkumy (dla koloru) oraz wzbogacany witaminą A .Opakowanie -plastikowe zgrzewane. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	117
85	Zacierka 250g . Opis to drobny makaron na bazie mąki pszennej i pasteryzowanej masy jajecznej (zazwyczaj 9-18%), wzbogacony kurkumą dla koloru, charakteryzujący się tradycyjnym smakiem i szybkim gotowaniem. Opakowanie -plastikowe zgrzewane. Oznakowane danymi producenta i terminem do spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	349
86	Włoszczyzna suszona :Skład marchew, pasternak, por, cebulę, natkę pietruszki, korzeń selera i korzeń pietruszki. Suszona włoszczyzna to wyłącznie te 7 składników – przyprawa nie zawiera cukru, soli, ani glutaminianu sodu. Opakowanie 1,6kg wiaderko plastikowe linia szkolna. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia. Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	5
87	Cukier puder opakowania od 400g-500g to -jest zwykle drobno zmielony cukier krystaliczny, tworzący sypki, biały proszek, który łatwo się rozpuszcza, zapewniając gładką konsystencję w wypiekach, kremach, lukrach i deserach, pełniąc rolę zarówno słodzika, jak i dekoracji, dodając estetyki i elastyczności glazurze, która po wyschnięciu pozostaje jasna i nie pęka Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy..		op	12
88	Makaron ryżowy 10mm opakowaniu 100g- 400g. Jest to makaron wyprodukowany na bazie naturalnych składników: mąki ryżowej i wody.  Produkt bezglutenowy wyprodukowany w sprzyjających warunkach dla tego typu produktów i oznakowany na opakowaniu jako produkt bez glutenowy i przeznaczony dla tego typu diety .Przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy.		op	12
89	Oliwa z oliwek 0,5l  Oliwa z oliwek extra virgin to  najwyższej jakości, 100% sok z oliwek, uzyskany wyłącznie mechanicznie, bez chemii i wysokich temperatur (tłoczona na zimno), charakteryzujący się kwasowością poniżej 0,8%. Jest nierafinowana, zachowuje intensywny, owocowy smak, aromat (trawy, ziół, migdałów) oraz bogactwo polifenoli (antyoksydantów) i witamin (A, D, E, K), co nadaje jej gorzki i pieprzny posmak – oznakę wysokiej jakości i właściwości prozdrowotnych  Cechy dyskwalifikujące:  — obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, — opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. Wymagania dotyczące pakowania:  — opakowanie jednostkowe: butelki szklane ciemne, o pojemności netto 0,5litra, — opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka, — materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, — oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.	1541100-3	szt	28

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

90	<p>Oliwa z oliwek 1l</p> <p>Oliwa z oliwek extra virgin to</p> <p>najwyższej jakości, 100% sok z oliwek, uzyskany wyłącznie mechanicznie, bez chemii i wysokich temperatur (tłoczona na zimno), charakteryzujący się kwasowością poniżej 0,8%. Jest nerafinowana, zachowuje intensywny, owocowy smak, aromat (trawy, ziół, migdałów) oraz bogactwo polifenoli (antyoksydantów) i witamin (A, D, E, K), co nadaje jej gorzki i pieprzny posmak – oznakę wysokiej jakości i właściwości prozdrowotnych</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki szklana ciemna, o pojemności netto 0,5litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	15411100-3	szt	6
91	<p>Olej rzepakowy jadalny 1l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymywany w wyniku tłoczenia, rafinowany na zimno, uzyskany z nasion rzepaku,</li> <li>– struktura i konsystencja: płynna, przejrzysta, klarowna, bez osadu,</li> <li>– barwa jasnożółta do żółtej,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki plastikowe, o pojemności netto 1 litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	15411100-3	1	455

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

92	<p>Olej rzepakowy jadalny 5l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymywany w wyniku tłoczenia, rafinowany na zimno, uzyskany z nasion rzepaku,</li> <li>– struktura i konsystencja: płynna, przejrzysta, klarowna, bez osadu,</li> <li>– barwa jasnożółta do żółtej,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki plastikowe, o pojemności netto 5 litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	1541100-3	1	118
93	<p>Olej rzepakowy jadalny 3l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produkt otrzymywany w wyniku tłoczenia, rafinowany na zimno, uzyskany z nasion rzepaku,</li> <li>– struktura i konsystencja: płynna, przejrzysta, klarowna, bez osadu,</li> <li>– barwa jasnożółta do żółtej,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obce posmaki i/lub zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie,</li> <li>– opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowanie jednostkowe: butelki plastikowe, o pojemności netto 3 litra,</li> <li>– opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub zgrzewka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 90 dni.</p>	1541100-3	1	28

**Opis przedmiotu zamówienia**

## zestaw nr 6 – ryby

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p>Filet z miruny głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 350 g - 600g</li> <li><input type="checkbox"/> filet bez skóry, bez ości, cały,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.</li> </ul> <p>Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>		kg	770
2	<p>Filet z miruny głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 350 g- 600g</li> <li><input type="checkbox"/> filet ze skórą, bez ości, cały,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania .Transport w nieprzerwanym łańcuchu chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy</p>		kg	770
3	<p>Filet z łososia kostka głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 0,100g - 0,150g,</li> <li><input type="checkbox"/> filet bez skóry bez ości,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul>		op	90



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: w opakowania o wadze do 5kg</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6</p>			
4	<p>Filet z łososia głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 1,20kg-1,70kg</li> <li><input type="checkbox"/> filet z skórą, bez ości, cały,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: TRD VACUM minimum 1,2kg-1,70kg kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>		kg	110
5	<p>Filet z dorsza głęboko mrożony</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> masa fileta minimum 350 g,-600g</li> <li><input type="checkbox"/> filet bez skóry, bez ości, cały,</li> <li><input type="checkbox"/> głęboko mrożony, glazura nie większa niż 10% masy ryby,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach właściwy dla produktów rybnych.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, rozmrożenia, uszkodzenia mechaniczne, nierównomierna glazura, filety posklejane, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne.</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> opakowanie: karton zbiorczy o wadze netto minimum 6,8 kg,</li> <li><input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li><input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Transport w nieprzerwanym łańcuch chłodniczym (-18C)</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 6 miesięcy.</p>		kg	150
6	<p>Tuńczyk w oleju słonecznikowym</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> kawałki tuńczyka, nierozdrobnione,</li> <li><input type="checkbox"/> skład: tuńczyk minimum 95%, olej roślinny, woda, sól,</li> <li><input type="checkbox"/> opakowanie plastikowe, sterylizowane waga od 950g- do 1000g.</li> </ul> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> objawy psucia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne,</li> <li><input type="checkbox"/> smak i zapach niewłaściwy dla produktów rybnych,</li> <li><input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p>Wymagania dotyczące pakowania:</p>		op	42

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 12 miesięcy.			
7	Konserwa filet z makreli w oleju 170g Tuńczyk w oleju Wymagania klasyfikacyjne: <input type="checkbox"/> filet z makreli, nierozdrobniony, <input type="checkbox"/> skład: fileta minimum 75%, olej roślinny, woda, sól, <input type="checkbox"/> konserwa sterylizowana, łatwo otwierana, waga od 170g g do 190 g. Cechy dyskwalifikujące: <input type="checkbox"/> objawy psucia, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia fizyczne i organiczne, <input type="checkbox"/> smak i zapach niewłaściwy dla produktów rybnych, <input type="checkbox"/> niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, z rdzą, zabrudzone, nieoznakowane. Wymagania dotyczące pakowania: <input type="checkbox"/> materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, puszka. <input type="checkbox"/> oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach. Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: minimum 12 miesięcy.		op	147

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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<b>Pomarańcze (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – barwa właściwa dla danej odmiany, od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, miąższ słodki, zapach charakterystyczny,  – wolne od oznak wewnętrznego wysychania,  – bez obcych smaków i/lub zapachów,  – przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,  – waga 1 szt. od 200 g do 250 g.  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.  <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – pudło kartonowe lub skrzynia,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  – dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.		kg	524
2	<b>Mandarynki (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u> – barwa właściwa dla danej odmiany, od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, miąższ słodki, zapach charakterystyczny,  – wolne od oznak wewnętrznego wysychania,  – bez obcych smaków i/lub zapachów,  – przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,  – waga 1 szt. od 60 g do 80 g.  <u>Cechy dyskwalifikujące:</u> – owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.  <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> – pudło kartonowe lub skrzynia,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,  – dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.		kg	900
3	Naturalny miód pszczeli tylko z polskich pasiek. Opis -słodki produkt od pszczół, bez dodatków, charakteryzujący się zmienną konsystencją, aromatem i smakiem zależnym od kwiatów, krystalizuje z czasem i jest bogaty w witaminy, minerały, enzymy (jak oksydaza glukozy) oraz substancje o działaniu antybakteryjnym i przeciwzapalnym, wzmacniając odporność, wspierając serce, układ oddechowy i pokarmowy, a także działając regenerująco na skórę Opakowanie szklane 800g-900g		op	200

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

4	<p><b>Cytryny (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa właściwa dla danej odmiany, od jasnożółtej do żółtej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny,</li> <li>– wolne od oznak wewnętrznego wysychania,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy, lekkie wady rozwojowe skórki: osrebrzenie, ordzawienie, niewielkie zabliźnione uszkodzenia, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców oraz ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 100 g do 170 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, chemiczny zapach.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące opakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</li> </ul>		kg	200
5	<p><b>Banany (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa właściwa dla danej odmiany, od jasno zielonkawej do żółtej, skórka jednolita, łatwo oddzielająca się od owocu, zapach charakterystyczny, kształt wygięty,</li> <li>– twarde,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń,</li> <li>– o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– waga 1 szt. od 180 g do 210 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, zielone, mocne przebarwienia lub plamy na skórce, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe,</li> </ul>		kg	700

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.</li> <li>– <u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>			
6	<p><b>Nektarynki (klasa I)</b>  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliznionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 120 g do 180 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>		kg	155
7	<p><b>Gruszki (klasa I)</b>  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skórka jednolita, owoce jędrne, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 180 g do 230 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, rozpadem miąższu, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, przejrzałe, porażone miękką oparzeliną</li> </ul>		kg	753

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>			
8	<p><b>Jabłka (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, mięsz soczysty, słodki, owoce jędrne,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– dopuszcza się jabłka bez szypułki pod warunkiem, że miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona,</li> <li>– waga 1 szt. od 180 g do 200 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które wędzną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieciań, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>		kg	2160
9	<p><b>Pieczarki świeże (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zdrowe, jędrne, czyste, o świeżym wyglądzie,</li> <li>– zamknięty kapeluszy lub lekko otwarty, nieuszkodzony,</li> <li>– wielkość- średnica kapelusza maksymalnie 6 cm,</li> </ul>		kg	30

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy, centralnie lekko brązowy, miąższ biały lub z odcieniem różowym,</li> <li>– przycięte w precyzyjny sposób (cięcie prostopadłe do trzonu pieczarki),</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości, w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy, powierzchniowe delikatne plamki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na trwałość i ich jakość.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięcie, nadmierne otwarcie kapelusza o ciemnej barwie.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynka plastikowa.</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> </ul>			
10	<p><b>Śliwka świeża klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do fioletowej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 50 g do 80 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzale, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</b></p>		kg	144
11	<p><b>Truskawka świeża (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p>		kg	85

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa czerwona- skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt sercowaty, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 20 g do 50 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– koszyki plastikowe lub łubianki drewniane.</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</b></p>			
12	<p><b>Brzoskwinia (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 120 g do 180 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> </ul>		17	115



## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <u>dotatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>			
13	<p><b>Morela (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliznionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 50 g do 80 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <u>dotatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></li> </ul>		kg	130
14	<p><b>Kiwi (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa zielona, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliznionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 50 g do 100 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p>		kg	350

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju</u></b></li> </ul>			
15	<p><b>Kaki(klasa I)</b>  <b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa pomarańczowa, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy,</li> <li>– bez stłuczeń i/lub zabliznionych skaleczeń,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 szt. od 100 g do 200 g.</li> </ul> <p><b><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzale, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><b><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> <li>– <b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju</u></b></li> </ul>		kg	18
16	<p><b>Melon (klasa I)</b>  <b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, owoce jędrne,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1 kg. od 600 g do 1000 g.</li> </ul>		kg	338

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagniecień, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></b></p>			
17	<p><b><u>Arbuz (klasa I)</u></b></p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty czerwony, słodki, owoce jędrne,</li> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość,</li> <li>– waga 1kg szt. od 2kg do 4kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagniecień, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></b></p>		kg	334
18	<p><b><u>Imbir (klasa I)</u></b></p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne -korzeń zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, pikantny, korzeń jędrny,</li> </ul>		kg	16,7

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe,</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość</li> <li>– waga -kg</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– korzenie gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne korzenie wilgotne oraz korzenie nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieceń, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>– widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,</li> </ul> <p><b><u>dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.</u></b></p>			
19	<p>Burak gotowany tarty. Pakowany próżniowo 500g</p> <p><b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cechy charakterystyczne : zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki ,miękki,rozdrobiony,</li> <li>– warzywa świeże, gotowane.</li> <li>– wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– bez obcych smaków i/lub zapachów,</li> </ul> <p>przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, jakości i wybarwienia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– waga 500 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– buraki gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gat. oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto,</li> </ul>		op	2291

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni</p> <p><b><u>unku, kraju pochodzenia.</u></b></p>			
20	<p><b>Kapusta czerwona (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– główki zwarte, twarde, prawidłowo wykształcone,</li> <li>– barwa czerwona lub fioletowa,</li> <li>– czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>– przycięta nieco poniżej miejsca wyrastania liści, liście ściśle przylegające do siebie, miejsce przycięcia czyste,</li> <li>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości, kształtu i barwy,</li> <li>– masa netto jednej główki minimum 800 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek lub skrzynia,</li> </ul> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>		kg	350
21	<p><b>Kapusta biała (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– główki zwarte, twarde, o świeżym wyglądzie, barwa lekko zielona, kształt kulisty,</li> <li>– kapusta czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>– bez odgnieceń i skaleczeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,</li> <li>– przycięta nieco poniżej miejsca wyrastania liści, liście ściśle przylegające do siebie, miejsce przycięcia czyste,</li> <li>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości, kształtu i barwy,</li> <li>– masa netto jednej główki nie mniejsza niż 1,0 kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek lub skrzynia,</li> </ul> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>		kg	802

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

22	<p><b>Kapusta pekińska (klasa I)</b>  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– główki zwarte, prawidłowo wykształcone, podłużne, o świeżym wyglądzie,</li> <li>– barwa - zewnętrzne liście zielone do seledynowego,</li> <li>– czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>– główka przycięta poniżej najniższego liścia, miejsce przycięcia czyste,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite wybarwienie kapusty i jakość,</li> <li>– masa netto jednej główki od 0,8 kg do 1,5 kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– każda główka owinięta folią.</li> </ul> <p>Opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek lub skrzynia,</li> </ul> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>		kg	818
23	<p><b>Cebula biała (konsumpcyjna, klasa I)</b>  Wymagania klasyfikacyjne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kształt kulisty lub lekko spłaszczony, smak łagodny lub ostry,</li> <li>– bez widocznego na zewnątrz wyrośniętego szczypioru,</li> <li>– wystarczająco sucha, pokryta suchą i cienką łuską, ściśle przylegającą do białych łusek mięsistych,</li> <li>– bez szklistej, mięsistej skórki,</li> <li>– bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>– szyjka ukręcona lub równolegle obcięta (nie więcej niż 6 cm długości),</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cebuli i jej jakość,</li> <li>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu,</li> <li>– średnica główki minimum 40 mm.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, porażenie bakterią, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worki o wadze netto min. 5 kg,</li> </ul> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>		kg	340

24	<p><b>Seler korzeń (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,  – o świeżym wyglądzie,  – twardy, jędrny,  – barwa na przekroju biała lub biało - kremowa  – bez pustych przestrzeni,  – dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,  – przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolity pod względem jakości i kształtu.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  – gnijący, zapleśniały, zaparzony, zepsuty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięty, stłuczenia, zwiędnięty, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  opakowanie zbiorcze:  – worki,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>		kg	488
25	<p><b>Pietruszka korzeń (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, bez pustych przestrzeni,  – twarda, jędrna, świeża,  – barwa na przekroju biała lub biało- kremowa,  – dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,  – przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.  – cała, nie może być ucięta, połamana, bez odłamanych korzeni.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  – gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięta, zwiędnięta, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  opakowanie zbiorcze:  – worki,  – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>		kg	196
26	<p><b>Por (długi korzeń, klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – jedna trzecia długości w kolorze od białego do zielonkawego,</p>		kg	385

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>— czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</p> <p>— o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,</p> <p>— bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</p> <p>— dopuszcza się niewielkie wady powierzchniowe, niewielkie uszkodzenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</p> <p>— przy dostawach jednolity pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>— gnijący, zapleśniały, zaparzony, zepsuty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięty, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <p>— worek lub skrzynka,</p> <p>— materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>			
27	<p><b>Marchew (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• korzeń o regularnym kształcie, gładki i prosty, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,</li> <li>• cała, nie może być ucięta, połamana, bez odłamanych korzeni,</li> <li>• czysta, o świeżym wyglądzie,</li> <li>• barwa intensywnie pomarańczowa,</li> <li>• twarda, jędrna,</li> <li>• bez pustych przestrzeni, szczelin,</li> <li>• nać równo oberwana lub ucięta tuż przy głowie, bez uszkodzenia korzenia,</li> <li>• bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz,</li> <li>• dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>• przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu,</li> <li>• średnica od 35 mm do 50 mm, mierzona w najszerszym miejscu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, zwiędnięta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięta, żółte zabarwienie, zdrewniała, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• worek o wadze netto min. 5 kg,</li> </ul>		kg	1809



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>			
28	<p><b>Ziemniaki (jadalne, klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– czyste, bez grudek ziemi,</li> <li>– jędrne, prawidłowo wykształcone,</li> <li>– kształt typowy dla danej odmiany, bulwy duże, okrągło-owalne, oczka płytkie, skórka gładka, jasna, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, nie ciemniejący po ugotowaniu, zapach charakterystyczny, świeży,</li> <li>– bez pustych miejsc wewnątrz,</li> <li>– odmiana nadająca się do obierania maszynowego,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, niedoczyszczone, porośnięte kielkami powyżej 1 cm, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– worek o wadze netto od 10 kg do 15 kg,</li> <li>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>		kg	15901
29	<p><b>Pomidory typu malinowy(czerwone, klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kształt kulisty, wygląd oraz stopień rozwoju charakterystyczny dla danej odmiany, jędrne, miąższ mięsisty, skórka twarda, przylegająca,</li> <li>– świeże,</li> <li>– bez odgnieceń i skaleczeń, pęknięć, bez plam po opryskach,</li> <li>– bez zielonych piątek,</li> <li>– szypułka nie może być zwiędnięta,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy, bardzo niewielkie odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem barwy, dojrzałości, jakości i wielkości,</li> </ul>		kg	337

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>– waga 1 szt. od 100 g do 200 g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>– skrzynka lub pudło kartonowe,</p> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>			
30	<p><b>Ogórki (świeże, szklarniowe, klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– barwa zielona, skórka twarda,</p> <p>– jędrne, właściwie wykształcone, o typowym kształcie, proste,</p> <p>– bez gorzkiego smaku,</p> <p>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</p> <p>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem barwy i dojrzałości oraz jakości i wielkości,</p> <p>– długość 1 szt. minimum 200 mm.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, niedopuszczalne ogórki z przerośnięciem nasion, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>– skrzynka lub worek foliowy,</p> <p>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>		kg	902
31	<p><b>Kalafior świeży(klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>– barwa jednolita biała lub lekko kremowa, charakterystyczna dla danej odmiany,</p> <p>– dobrze wykształcony, jędrny, o bardzo zwartej budowie, o świeżym wyglądzie,</p> <p>– czysty tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,</p> <p>– bez liści i łodygi,</p> <p>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, lekkie zdeformowanie, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</p> <p>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jakość, jednolite wybarwienie,</p> <p>– waga netto jednej główki od 0,8 kg do 1,5 kg.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>		kg	131

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, przerośnięcie różą listkami, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynia,</li> <li>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>			
32	<p><b>Brokuł świeży(klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa jednolita zielona lub ciemnozielona, barwa charakterystyczna dla danej odmiany,</li> <li>– dobrze wykształcony, jędrny, o bardzo zwartej budowie, o świeżym wyglądzie,</li> <li>– czysty tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,</li> <li>– bez liści i łodygi,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, lekkie zdeformowanie, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jakość, jednolite wybarwienie,</li> <li>– waga netto jednej główki od 0,5 kg do 1,0 kg.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, przerośnięcie różą listkami, plamy obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skrzynia,</li> <li>– <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>		kg	39
33	<p><b>Papryka czerwona, żółta świeża (klasa I)</b> <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– typ w kształcie graniastosłupa, tępo zakończona,</li> <li>– prawidłowo wykształcona, szypułka przycięta na kolanko lub ucięta równo pod kolankiem,</li> <li>– świeża, jędrna, skórka twarda mięsista, smak ostry równocześnie lekko słodki,</li> <li>– dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem wybarwienia i dojrzałości oraz jakości i wielkości.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zwiędnięte, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, porażenie chorobami obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p>		kg	204

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– worek foliowy lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>			
34	<p><b>Rzodkiewka (czerwona, klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa czerwona lub białą czerwoną,</li> <li>– czysta, świeża i jędrna,</li> <li>– bez liści i łodyg,</li> <li>– smak ostry,</li> <li>– odpowiednio dojrzała,</li> <li>– minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki - 25 mm,</li> <li>– dopuszczalne lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość, jakość i wybarwienie.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zwiędnięta rzodkiew łykowata, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p>- <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> -pęczki  opakowanie zbiorcze:  – pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>	15411100-3	pęczek	884
35	<p><b>Czosnek świeży (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– główki nienaruszone, kształt kulisty, spłaszczony, ząbki zwarte, korzenie obcięte równo z główką, końcówki łodyg wyrównane,</li> <li>– czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>– twardy,</li> <li>– wolny od widocznych z zewnątrz kielków,</li> <li>– średnica główki minimum 40 mm,</li> <li>– przy dostawach jednolity pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia i jakości.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> -główki  – siatka lub pudło kartonowe lub skrzynka,</p> <p>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</p>		główka	251

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

36	<p><b>Cukinia świeża (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – barwa skórki od jasnozielonej do ciemnozielonej,  – kształt podłużny, świeża i jędrna,  – odpowiednio dojrzała,  – dopuszczalne: długość 1 sztuki minimum 20 cm, lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliznione, lekkie zniekształcenia, lekkie wady barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość,  – przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, wybarwienia i jakości.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  – gnijąca, zapleśniała, zwiędnięta, pęknięta, zdrewniała, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  opakowanie zbiorcze: w kg  – pudło kartonowe lub skrzynka,  – <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>		kg	220
37	<p><b>Koper świeży(pęczki, klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – świeży,  – barwa zielona,  – bez pędów kwiatostanowych,  – przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość i jakość.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u>  – gnijący, zapleśniały, zwiędnięty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zanieczyszczenia środkami ochrony roślin.</p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u>  opakowanie zbiorcze:kg  – pudło kartonowe lub skrzynka,  – <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></p>		kg	88
38	<p><b>Szczypior świeży pęczki(klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u>  – drobne cienkie liście, średniej długości o barwie intensywnie zielonej, bez korzeni- cebuli,  – czysty, bez części traw, chwastów,  – świeży,  – bez pędów kwiatostanowych,  – przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość i jakość</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące: pęczki 50g</u></p>		szt	559

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> opakowanie zbiorcze: pakowany w pęczki</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>			
38	<p><b>Natka pietruszki świeża (pęczki, klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– świeża, o barwie intensywnie zielonej,</li> <li>– czysta, tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów),</li> <li>– bez pędów kwiatostanowych,</li> <li>– przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i barwy.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, żółte i zeschnięte części, zanieczyszczenia środkami ochrony roślin.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> pakowane w pęczki 50g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</li> </ul>		pęczek	727
40	<p><b>Ogórki kiszone (klasa I)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>wyprodukowane ze świeżych ogórków, przypraw, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,</li> <li>struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie,</li> <li>smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono - kwaśny,</li> <li>ogórki o barwie oliwkowo - zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,</li> <li>barwa zalewy od białoszarej do zielonkawo-szarej, lekko mętna, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku),</li> <li>dopuszcza się stosowanie chrzanu, gorczycy, czosnku, kopru i nasion kminku.</li> </ol> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>gnijące, spleśniałe, zepsute, z obcym zapachem i/lub smakiem, smak mocno słony, niekwaśny, nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność szkodników lub ich pozostałości,</li> <li>niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ol> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p>		kg	883

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p>28. opakowania jednostkowe od 400 g do 7 kg,</p> <p>29. materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>30. cena za kg masy netto po odcieku,</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni.</p>			
41	<p><b>Kapusta kiszona (klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyprodukowana z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej i zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,</li> <li>– struktura - kapusta pokrojona na skrawki, skrawki jędrne i chrupkie, barwa biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym,</li> <li>– smak i zapach charakterystyczny dla kapusty kiszanej, aromatyczny, słono - kwaśny,</li> <li>– barwa soku jasnoszara, opalizująca,</li> <li>– zawartość soku w stosunku do masy netto produktu - 15%,</li> <li>– dopuszcza się stosowanie marchwi, jabłek oraz nasion kminku, kopru.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gnijąca, spleśniała, zepsuta, z obcym zapachem i/lub smakiem, smak mocno słony, niekwaśna, obecność szkodników lub ich pozostałości,</li> <li>– niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowania jednostkowe od 1 kg do 5 kg,</li> <li>– materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 15 dni.</p>		kg	978
42	<p><b>Rzepa biała świeża( klasa I)</b>  <u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– barwa czerwona lub białą czerwoną,</li> <li>– czysta, świeża i jędrna,</li> <li>– bez liści i łodyg,</li> <li>– smak ostry,</li> <li>– odpowiednio dojrzała,</li> <li>– minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki - 25 mm,</li> <li>– dopuszczalne lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość,</li> <li>– przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość, jakość i wybarwienie.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p>		kg	425

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zwiędnięta rzodkiew łykowata, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.</li> <li>- <u>Wymagania dotyczące pakowania:</u> - opakowanie zbiorcze:</li> <li>- pudło kartonowe lub skrzynka,</li> <li>- <u>materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.</u></li> </ul>			
--	--	--	--	--



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

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1.	<p><b>Jaja (spożywcze)</b>  <b><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></b>  2. 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.  <b><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></b>  2. 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.  <b><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></b>  2. opakowanie jednostkowe: z masy papierowej, suche,  – opakowanie zbiorcze: pojemniki jednorazowego użycia z pokrywą, w opakowaniu zbiorczym nie więcej niż 240 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.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 21</p>		szt.	8468

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 9 -pieczywo**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	<p><b>Chleb zwykły (świeży, krojony, w folii)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>            – pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą,            – krojony w kromki, pakowany w folię            – wygląd i kształt: bochenki o kształcie podłużnym, skórka o barwie brązowej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku, o dobrej krawalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury,            – smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba,            – waga netto 1 sztuki – od 900 g.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b>            – obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,            – niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b>  <b>Wymagania dotyczące pakowania:</b>            – opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego,            – opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,            – materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,            – opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,            – oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,            – oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin od daty produkcji.</p>	15810000-9	szt	684
2	<p><b>Chleb żytni razowy (świeży, krojony, w folii)</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>            - pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na naturalnym zakwasie lub na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą,            - krojony w kromki, pakowany w folię,</p>	15810000-9	szt	1196

	<p>- wygląd i kształt: bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą, skórka o barwie brązowej do ciemnobrązowej, ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się: nieznaczna ilość mąki na skórce oraz widoczne zapieczone ziarna, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, z widocznymi ziarnami, suchy w dotyku, o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez deformacji struktury,</p> <p>- smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba,</p> <p>- waga netto 1 sztuki – od 400 g .</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszący się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości,</p> <p>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczyno nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- opakowanie jednostkowe - folia z tworzywa sztucznego,</p> <p>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,</p> <p>- opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>- oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</p> <p>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p><u>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 48 godzin od daty produkcji.</u></p>			
3	<p><b>Bułka maślana (świeża)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <p>- pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży oraz innych dodatków smakowych, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,</p> <p>- wygląd i kształt: okrągły lub podłużny, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,</p> <p>- smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,</p> <p>- waga produktu 1 sztuki – 50 g.</p> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <p>- obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</p> <p>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczyno nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <p>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,</p> <p>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</p> <p>- opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</p> <p>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</p> <p>Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania.</p>	15810000-9	szt	1180

4	<p><b>Bulka tarta</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,</li> <li>- struktura i konsystencja: sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita,</li> <li>- smak i zapach: charakterystyczny dla suszonego pieczywa.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, zabrudzenia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</li> <li>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowania jednostkowe - torebka papierowa, waga netto od 400 g do 500 g,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li>- oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, oznaczenie partii produkcyjnej, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum- 30 dni od daty produkcji.</p>	15810000-9	op	496
5	<p><b>Drożdże piekarnicze</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- świeże,</li> <li>- opakowania do 100 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</li> <li>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li>- oznakowanie na opakowaniu umieszczone w sposób trwały,</li> <li>- oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum- 7 dni od daty produkcji.</p>	15810000-9	szt	20
6	<p><b>Bulka graham (świeża)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pieczywo mieszane, wyrabiane z mąki graham i pszennej, dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, wody ekstraktu słodowego i innych surowców określonych recepturą,</li> <li>- wygląd i kształt: bułki podłużne lub okrągłe, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miękisz suchy w dotyku, o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna na skórce,</li> <li>- smak i zapach: aromatyczny typowy dla bułek ziarnistych,</li> <li>- waga produktu 1 sztuki – 50 g,</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</li> </ul>		szy	7315

	<p>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</p> <p><b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul> <p><u>Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania.</u></p>			
7	<p><b>Rogal maślany (świeży)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży oraz innych dodatków smakowych, jaj, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,</li> <li>- wygląd i kształt: w kształcie księżycy lub podłużny, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miększy suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,</li> <li>- smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,</li> <li>- waga produktu 1 sztuki – 50 g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</li> <li>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p> <p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul>	15810000-9	szt	1365
8	<p><b>Placek drożdżowy (świeży, bez rodzynek i kruszonki)</b></p> <p><u>Wymagania klasyfikacyjne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pieczywo produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem margaryny lub masła, cukru, soli, mleka, ekstraktu słodowego, drożdży, jaj, oraz innych dodatków smakowych, określonych recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych,</li> <li>- wygląd i kształt: w kształcie prostokątna z formy, skórka powinna być ściśle połączona z miękiszem, barwa od złocistej do jasnobrązowej, miększy suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty,</li> <li>- smak i zapach: aromatyczny, typowy dla tego rodzaju pieczywa,</li> <li>- waga produktu 1 sztuki – 400g g.</li> </ul> <p><u>Cechy dyskwalifikujące:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obce posmaki i zapachy, świadczące o nieświeżości, niewłaściwy zapach i smak: gorzki, zbyt kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, przypalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszące się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych lub ich pozostałości.</li> <li>- niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.</li> </ul> <p><b>Pieczywo nie może być produkowane z surowców głęboko mrożonych.</b></p>	15810000-9	szt	298

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

	<p><u>Wymagania dotyczące pakowania:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakowanie zbiorcze - kosze plastikowe lub pudełka kartonowe,</li> <li>- materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>- opakowania i sposób pakowania powinny zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniami i zniszczeniami,</li> <li>- przy każdej dostawie należy podać następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz informacje o zawartych w produkcie alergenach.</li> </ul> <p>Asortyment powinien być dostarczony w czasie maksymalnie 12 godzin od momentu wyprodukowania.</p>			
--	--	--	--	--

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Opis przedmiotu zamówienia****Zestaw nr 10 – woda, soki**

Lp.	Nazwa	Kod CPV	J.m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1	Sok pomarańczowy 100% -pasteryzowany napój z zagęszczonego soku pomarańczowego, naturalne źródło witaminy C i kwasu foliowego, wspierających redukcję zmęczenia, bez dodatku cukru, barwników i konserwantów, zawierający naturalne cukry i cząstki miąższu, idealny na co dzień i do koktajli, opakowanie karton 1-2 litr, z plastikowym zamknięciem wymagający wstrząśnięcia przed spożyciem	41110000-3	l	408
2	Sok jabłkowy 100%1l (skład: sok jabłkowy, 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 1-2 litr, plastikowym zamknięciem łatwym do otwierania i nalewania soku, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	l	1321
3	Nektar z czarnych porzeczek1l (skład: woda, cukier, zagęszczony sok z czarnych porzeczek, naturalny aromat z czarnych porzeczek, barwa typowa dla użytych owoców, konsystencja płynna, klarowna, smak świeży i orzeźwiający, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: karton 1-2litr, z plastikowym zamknięciem łatwym do otwierania i nalewania nektaru, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	l	645
4	Soczek wieloowocowy 0,2l Sok 100% (skład: z zagęszczonych soków i przecierów, bez dodatku cukru i substancji słodzących, smaki różne: jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy, barwa typowa dla użytych owoców, konsystencja płynna, klarowna, smak świeży i orzeźwiający, bez obcych zapachów i posmaków, opakowanie jednostkowe: kartonik ze słomką, pojemność 200 ml, termin przydatności w dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	szt	2297
5	Woda mineralna niegazowana 0,5 l opakowanie plastikowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń, oznakowane danymi producenta i terminem ważności. W dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	szt	60
6	Woda mineralna niegazowana 0,5 l opakowanie plastikowe, nienaruszone, wolne od zanieczyszczeń, oznakowane danymi producenta i terminem ważności. W dniu dostawy minimum 6 miesięcy)	41110000-3	szt	84

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

Załącznik nr 2 do umowy nr.....  
z dnia .....

**WYKAZ ASORTYMENTU**

**Zestaw nr 1 – Wyroby garmażeryjne**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	<b>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</b>
1	2	3	4	5
1	Naleśniki z serem Zgodnie z OPZ	kg	717	
2	<u>Kluski śląskie wyrób garmażeryjny chłodzony</u> Zgodnie z OPZ	kg	500	
3	Naleśniki z jabłkiem Zgodnie z OPZ	kg	717	
4	Pierogi z serem (twarogowym) Zgodnie z OPZ	kg	370	



## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 2 – Mięso, drób, wędliny**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1	1. Schab wieprzowy (bez kości, świeży, klasa S, E) Zgodnie z OPZ	kg	585	
2	Karkówka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E) Zgodnie z OPZ		90	
3	Łopátka wieprzowa (bez kości, świeża, klasa S, E) Zgodnie z OPZ	kg	1922	
4	Udziec wołowy (bez kości, świeży, Extra) Zgodnie z OPZ	kg	99	
5	Szpónder wołowy (bez kości, świeży, Extra) Zgodnie z OPZ	kg	49	
6	Kiełbasy typ żywiecka, (wieprzowe, wędzone, parzone) Zgodnie z OPZ	kg	18	
7	Kiełbasa szynkowa wieprzowa Zgodnie z OPZ	kg	30	
8	Kiełbasa żywiecka podsuszana (wędzona, pieczona) Zgodnie z OPZ	kg	18	
9	Półdewica sopocka (wędzona, parzona) Zgodnie z OPZ	kg	89	
10	Szynka wieprzowa (wędzona, parzona) Zgodnie z OPZ	kg	30	
11	Kabanosy wieprzowo- drobiowe Zgodnie z OPZ	kg	36	
12	Parówki drobiowe Zgodnie z OPZ	kg	96	
13	Szynka drobiowa Zgodnie z OPZ	kg	12	
14	Wędlina drobiowa parzona Zgodnie z OPZ	kg	10	
15	Filet z piersi kurczaka surowy Zgodnie z OPZ	kg	927	
16	Podudzie z kurcząt surowe Zgodnie z OPZ	kg	1290	
17	Ćwiartka z kurczaka surowa Zgodnie z OPZ	kg	80	
18	Porcje rosółowe z kurczaka Zgodnie z OPZ	kg	1220	
19	Skrzydło z indyka surowe (surowe, świeże, klasa A) Zgodnie z OPZ	kg	280	
20	Szyja z indyka surowa (surowe, świeże, klasa A) Zgodnie z OPZ	kg	173	
21	Kabanosy drobiowe Zgodnie z OPZ	kg	36	
22	Mięso udowe z indyka surowe (świeże, klasa A) Zgodnie z OPZ	kg	600	
23	Porcje rosółowe z kaczki ze skrzydłami Zgodnie z OPZ	kg	10	
24	Kurczak tusza świeża średniej wielkości Zgodnie z OPZ	kg	32	
25	Kaczka mrożona tusz , średniej wielkości Zgodnie z OPZ	kg	283	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 3 - mrożonki**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa</b>	<b>J.m.</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>	<b>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</b>
1	2	3	4	5
1	Brokuł mrożony 2kg Zgodnie z OPZ	op	44	
2	Włoszczyzna mrożona paski 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	980	
3	Szpinak mrożony rozdrobniony 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	6	
4	Brukselka mrożona 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	4	
5	Fasolka szparagowa zielona, Zgodnie z OPZ	op	67	
6	Mieszanka 7 składnikowa, mrożona(zupa jarzynowa)2,5kg Zgodnie z OPZ	op	70	
7	Cukinia mrożona plastry 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	44	
8	Śliwka mrożona bez pestek 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	12	
9	Wiśnia mrożona bez pestek 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	135	
10	Mieszanka owocowa mrożona 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	80	
11	Truskawka mrożona 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	107	
12	Agrest mrożony 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	142	
13	Porzeczka czerwona mrożona 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	120	
14	Mieszanka kompotowa mrożona Zgodnie z OPZ	op	93	
15	Mango mrożone 1,5kg Zgodnie z OPZ	op	8	
16	Fasolka szparagowa żółta mrożona 2,kg Zgodnie z OPZ	op	28	
17	Salatka jarzynowa mrożona 2,5kg Zgodnie z OPZ	op	12	
18	Groszek zielony świeży łuskany mrożony całe ziarna groszku , Zgodnie z OPZ	op	10	
19	Marchewka z groszkiem 2,5kg. Zgodnie z OPZ	op	100	

**Zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	<b><u>Cena brutto za jednostkę miary w PLN</u></b>
1	2	3	4	5
1	<b>Mleko 2%UHT tł.</b> (pasteryzowane) Zgodnie z OPZ	l	1105	
2	<b>Mleko 3,2% tł. UHT</b> Zgodnie z OPZ	l	115	
3	Ser kozi w plastrach Zgodnie z OPZ	op	24	
4	<b>Mleko 2% tł. UHT</b> Zgodnie z OPZ	l	7692	
5	<b>Śmietana 18% tł.</b> (homogenizowana) Zgodnie z OPZ	szt	854	
6	<b>Śmietana 18% tł.</b> (homogenizowana) Zgodnie z OPZ	szt	448	
7	Masło roślinne Zgodnie z OPZ	szt	16	
8	Serek mascarpone 250g Zgodnie z OPZ	szt	160	
9	<b>Ser SALAMI</b> Zgodnie z OPZ	kg	55	
10	<b>Ser twaróg półtłusty <u>kraianka</u></b> Zgodnie z OPZ	kg	320	
11	<b>Ser twaróg półtłusty miksowany wiaderko.</b> Zgodnie z OPZ	szt	60	
12	<b>Serek twarogowy puszysty</b> Zgodnie z OPZ	op	162	
13	<b>Ser twarogowy kanapkowy w plastrach</b> Zgodnie z OPZ	kg	84	
14	<b>Jogurt naturalny typ grecki 1 kg</b> Zgodnie z OPZ	kg	219	
15	<b>Ser mozzarella mini</b> (kulki) Zgodnie z OPZ	op	16	
16	<b>Wyrób śmietanopodobny do ubijania 31% tł.</b> Zgodnie z OPZ	kg	160	
17	<b>Jogurt naturalny typ grecki wiaderko 5kg</b> Zgodnie z OPZ	szt	45	
18	<b>Jogurt naturalny wiaderko 5kg</b> Zgodnie z OPZ	szt	6	
19	<b>Jogurt naturalny typ grecki 350g-400g</b> Zgodnie z OPZ	szt	719	
20	<b>Jogurt owocowy</b> Zgodnie z OPZ	op	705	
21	<b>Jogurt pitny</b> Zgodnie z OPZ	but	2839	
22	<b>Serek homogenizowany o smaku waniliowym</b> Zgodnie z OPZ	op	6804	
23	<b>Masło ekstra 200 g</b> Zgodnie z OPZ	szt	1872	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 5 – produkty ogólnospożywcze**

Lp.		J.m.	Ilość szacunkowa	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1	Sól jodowana Zgodnie z OPZ	kg	245	
2	Pieprz czarny Zgodnie z OPZ	szt	107	
3	Pieprz ziołowy Zgodnie z OPZ	szt	1253	
4	Cukier barwa biała, Zgodnie z OPZ	kg	532	
5	Kakao naturalne Zgodnie z OPZ	szt	350	
6	Cukier wanilinowy Zgodnie z OPZ	szt	150	
7	Kakao naturalne Zgodnie z OPZ	szt	334	
8	Cynamon Zgodnie z OPZ	szt	20	
9	Kurkuma Zgodnie z OPZ	szt	176	
10	Papryka słodka mielona Zgodnie z OPZ	szt	534	
11	Bazyliia suszona Zgodnie z OPZ	szt	53	
12	Majeranek Zgodnie z OPZ	szt	428	
13	Liść laurowy Zgodnie z OPZ	szt	262	
14	Ziele angielskie Zgodnie z OPZ	szt	190	
15	Czosnek suszony granulowany, Zgodnie z OPZ	szt	181	
16	Sos sojowy ciemny Zgodnie z OPZ	szt	6	
17	Pieprz cytrynowy Zgodnie z OPZ	szt	299	
18	Pieprz młotkowany z kolendrą Zgodnie z OPZ	szt	180	
19	Ketchup łagodny Zgodnie z OPZ	szt	115	
20	Musztarda sarepska Zgodnie z OPZ	szt	130	
21	Musztarda sarepska Zgodnie z OPZ	szt	21	
22	Musztarda miodowa Zgodnie z OPZ	szt	150	
23	Owoce suszone- śliwka, Zgodnie z OPZ	szt	46	
24	Żurawina suszone Zgodnie z OPZ wzoru umowy będącej załącznikiem nr 4 do SWZ	szt	70	

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

25	Groch łuskany Zgodnie z OPZ	kg	170	
26	Fasola średnia Zgodnie z OPZ	kg	172	
27	Mąka pszenna typ 550, Zgodnie z OPZ	kg	246	
28	Mąka ziemniaczana Zgodnie z OPZ	kg	68	
29	Mąka kukurydziana Zgodnie z OPZ	kg	81	
30	Mąka ryżowa bez glutenu Zgodnie z OPZ	kg	12	
31	Płatki kukurydziane Zgodnie z OPZ	op	130	
32	Płatki kukurydziane Zgodnie z OPZ	op	21	
33	Płatki ryżowe Zgodnie z OPZ	op	25	
34	Wafle ryżowe Zgodnie z OPZ	op	415	
35	Herbata owocowa w saszetkach Zgodnie z OPZ	op	147	
36	Przecier pomidorowy Zgodnie z OPZ	op	72	
37	Szczaw krojony Zgodnie z OPZ	op	177	
38	Chrzan tarty Zgodnie z OPZ	op	49	
39	Chrzan tarty Zgodnie z OPZ	op	10	
40	Groszek konserwowy Zgodnie z OPZ	op	3	
41	Groszek konserwowy Zgodnie z OPZ	op	84	
42	Kukurydza konserwowa Zgodnie z OPZ	op	142	
43	Kukurydza konserwowa Zgodnie z OPZ	op	17	
44	Fasola czerwona konserwowa Zgodnie z OPZ	szt	55	
45	Fasola czerwona konserwowa Zgodnie z OPZ	szt	18	
46	Lubczyk liść suszony opakowanie jednostkowe Zgodnie z OPZ	szt	19	
47	Ciecierzycą Zgodnie z OPZ	szt	102	
48	Dżem Zgodnie z OPZ	szt	175	
49	Konfitura morelowa niskosłodzona 800g Zgodnie z OPZ	szt	50	
50	Fit ciasteczka zbożowe kakaowe bez cukru Zgodnie z OPZ	op	400	
51	Fit ciasteczka zbożowe z morelą bez cukru Zgodnie z OPZ	op	400	
52	Herbatniki maślane Zgodnie z OPZ	op	4000	
53	Biskopty Zgodnie z OPZ	op	150	
54	Czekolada mleczna Zgodnie z OPZ	szt	700	
55	Koncentrat pomidorowy 800-900g Zgodnie z OPZ	szt	125	

## SWZ

## Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

56	Koncentrat pomidorowy 190g . Zgodnie z OPZ	szt	65	
57	Sos pomidorowy opak. 5kg (pomidory 99,%) Zgodnie z OPZ	op	78	
58	Ajwar łagodny- Zgodnie z OPZ	op	230	
59	Pulpa pomidorowa Zgodnie z OPZ	op	58	
60	Podpłomyki bez cukru . Zgodnie z OPZ	op	215	
61	Krem pistacjowy Zgodnie z OPZ	op	34	
62	Ciastko biszkoptowo – Zgodnie z OPZ	szt	200	
63	Masło orzechowe gładkie Zgodnie z OPZ	op	21	
64	Masło orzechowe gładkie Zgodnie z OPZ	op	30	
65	Mieszanka studencka Zgodnie z OPZ	op	700	
66	Mus -owocowo warzywny Zgodnie z OPZ	op	1200	
67	Napój roślinny 0,33l bezalkoholowy Zgodnie z OPZ	op	30	
68	Napój roślinny bezalkoholowy 1l Zgodnie z OPZ	op	86	
69	Ocet jabłkowy 1l 6% Zgodnie z OPZ	op	54	
70	Sos sojowy 1l Japoński Zgodnie z OPZ	op	6	
71	Pasta Vege 175g w słoiku Zgodnie z OPZ	op	168	
72	Pierniki Katarzynki 42g Zgodnie z OPZ	op	526	
73	Płatki owsiane górskie Zgodnie z OPZ	op	73	
74	Żelatyna 100g Zgodnie z OPZ	op	24	
75	Galaretki Zgodnie z OPZ	szt	100	
76	Herbata koperkowa Zgodnie z OPZ	op	57	
77	Herbata miętowa Zgodnie z OPZ	op	14	
78	Herbata rumiankowa Zgodnie z OPZ	op	65	
79	Chrupki kukurydziane Zgodnie z OPZ	op	810	
80	Sok cytrynowy 100% Zgodnie z OPZ	but	18	
81	Chrupki kukurydziane Zgodnie z OPZ	szt	420	
82	Pomidory suszone Zgodnie z OPZ	op	35	
83	Soczewica czerwona pakowana Zgodnie z OPZ	kg	130	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

84	Makaron 250g jajeczny. Zgodnie z OPZ	op	117	
85	Zacierka 250g . Zgodnie z OPZ	op	349	
86	Włoszczyzna Zgodnie z OPZ	op	5	
87	Cukier puder Zgodnie z OPZ	op	12	
88	Makaron ryżowy Zgodnie z OPZ	op	12	
89	Oliwa z oliwek 0,5l  Zgodnie z OPZ	szt	28	
90	Oliwa z oliwek 1l  Zgodnie z OPZ	szt	6	
91	Olej rzepakowy jadalny 1l  Zgodnie z OPZ	l	455	
92	Olej rzepakowy jadalny 5l  Zgodnie z OPZ	l	118	
93	Olej rzepakowy jadalny 3l  Zgodnie z OPZ	l	28	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 6 -ryby, przetwory rybne**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1	Filet z miruny głęboko mrożony Zgodnie z OPZ	kg	770	
2	Filet z miruny głęboko mrożony Zgodnie z OPZ	kg	770	
3	Filet z łososia kostka głęboko mrożony Zgodnie z OPZ	op	90	
4	Filet z łososia głęboko mrożony Zgodnie z OPZ	kg	110	
5	Filet z dorsza głęboko mrożony Zgodnie z OPZ	kg	150	
6	Tuńczyk w oleju słonecznikowym Zgodnie z OPZ	op	42	
7	Konserwa filet z makreli w oleju 170g Zgodnie z OPZ	op	147	



**Zestaw nr 7 – owoce i warzywa**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa asortymentu	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1.	<b>Pomarańcze (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	200	
2.	<b>Mandarynki (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	200	
3.	<b>Cytryny (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	15	
4.	<b>Banany (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	1300	
5.	<b>Gruszki (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	800	
6.	<b>Jabłka (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	2 000	
7.	<b>Pieczarki świeże (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	10	
8.	<b>Kapusta biała (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	300	
9.	<b>Kapusta biała młoda (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	400	
10.	<b>Kapusta czerwona (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	200	
11.	<b>Kapusta pekińska (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	400	
12.	<b>Kapusta włoska (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	Kg	100	
13.	<b>Salata masłowa (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	Szt.	100	
14.	<b>Cebula biała (konsumpcyjna, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	100	
15.	<b>Burak ćwikłowy (konsumpcyjny, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	300	
16.	<b>Por (długi korzeń, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	30	
17.	<b>Marchew (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	400	
18.	<b>Ziemniaki (jadalne, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	8000	
19.	<b>Ziemniaki młode (jadalne, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	2000	
20.	<b>Pomidory (czerwone, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	700	
21.	<b>Ogórki (świeże, szklarniowe, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	700	
22.	<b>Papryka czerwona, żółta (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	100	
23.	<b>Rzodkiewka (czerwona, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	sz	20	
24.	<b>Rzodkiew biała (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	100	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

25.	<b>Koper(pęczki, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	3	
26.	<b>Szczypior (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	szt	20	
27.	<b>Natka pietruszki (pęczki, klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	szt	20	
28.	<b>Ogórki kiszone (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	500	
29.	<b>Kapusta kiszona (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	900	
30.	<b>Nektarynka (klasa I)</b> Zgodnie z OPZ	kg	150	
31.	<b>Śliwka( klasa )</b> Zgodnie z OPZ	Kg	80	

SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 8 – jajka**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1.	<b>Jaja (spożywcze)</b> Zgodnie z OPZ	szt.	8468	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 9 – pieczywo**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1	<b>Chleb zwykły (świeży, krojony, w folii)</b> Zgodnie z OPZ	szt	684	
2	<b>Chleb żytni razowy (świeży, krojony, w folii)</b> Zgodnie z OPZ	szt	1196	
3	<b>Bulka maślana (świeża)</b> Zgodnie z OPZ	szt	1180	
4	<b>Bulka tarta</b> Zgodnie z OPZ	op	496	
5	<b>Drożdże piekarnicze</b> Zgodnie z OPZ	szt	20	
6	<b>Bulka graham (świeża)</b> Zgodnie z OPZ	szy	7315	
7	<b>Rogal maślany (świeża)</b> Zgodnie z OPZ	szt	1365	
8	<b>Placek drożdżowy (świeży, bez rodzynek i kruszonki)</b> Zgodnie z OPZ	szt	298	

## SWZ

Dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Gołdapi

**Zestaw nr 10 – woda, soki**

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena brutto za jednostkę miary w PLN
1	2	3	4	5
1	Sok pomarańczowy 100% Zgodnie z OPZ	l	408	
2	Sok jabłkowy 100% Zgodnie z OPZ	l	1321	
3	Nektar z czarnych porzeczek1l Zgodnie z OPZ	l	645	
4	Soczek wieloowocowy 0,2l Zgodnie z OPZ	szt	2297	
5	Woda mineralna niegazowana 0,5 l Zgodnie z OPZ	szt	60	
6	Woda mineralna niegazowana 0,5 l Zgodnie z OPZ	szt	84	

**Załącznik nr 5 do SWZ**

**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