

Numer postępowania: **ZP/1/2026**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamówienie publiczne pn.:

**Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu
z podziałem na zadania.**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym -
art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych,
na dostawy o wartości nie przekraczającej progów unijnych.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
Postępowanie prowadzone jest na platformie e-zamówienia.

IDENTYFIKATOR POSTĘPOWANIA NA PLATFORMIE E-ZAMOWIENIA:

ocds-148610-b7bf639e-a2e6-4834-9885-10c7fd0911cd

Zamawiający: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3
Ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław

Wrocław, luty 2026

SPIS TREŚCI:

1. Postanowienia ogólne. Tryb udzielenia zamówienia.
2. Ochrona danych osobowych.
3. Opis przedmiotu zamówienia.
4. Podwykonawstwo.
5. Termin wykonania zamówienia.
6. Warunki udziału w postępowaniu.
7. Podstawy wykluczenia Wykonawców.
8. Podmiotowe środki dowodowe, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania braku podstaw wykluczenia oraz potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.
9. Informacja dla Wykonawców polegających na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby.
10. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).
11. Sposób komunikacji.
12. Udzielanie wyjaśnień treści SWZ.
13. Opis sposobu przygotowania ofert oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów.
14. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.
15. Wymagania dotyczące wadium.
16. Miejsce oraz termin składania ofert.
17. Miejsce, sposób i termin otwarcia ofert.
18. Termin związania ofertą.
19. Kryteria wyboru i sposób oceny ofert oraz udzielenie zamówienia.
20. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
21. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
22. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy lub wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.
23. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

ZAŁĄCZNIKI:

- Załącznik nr 1 OŚWIADCZENIE WYKONAWCY ZGODNE Z ART. 125 UST. 1 PZP
- Załącznik nr 1A OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O AKTUALNOŚCI OŚWIADCZENIA ZGODNEGO Z ART.125 UST.1 PZP
- Załącznik nr 2 WZÓR ZOBOWIĄZANIA INNEGO PODMIOTU
- Załącznik nr 3 OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ
- Załącznik nr 4 WZÓR OŚWIADCZENIA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA
- Załącznik nr 5 WZÓR UMOWY
- Załącznik nr 6 ZESTAWIENIE CENOWE WRAZ ZE SZCZEGÓŁOWYM OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 1.1. Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3, ul. Inflancka 13, 53-354 Wrocław, tel. 71 798 69 26., e-mail: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl, strona internetowa: <http://www.zsp3wroclaw.szkolnastrona.pl/strona> internetowa prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> zwana dalej „Zamawiającym”, zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na zadanie pn.:

Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania.

- 1.2. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz na platformie <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>
- 1.3. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej Specyfikacji i złożyć ofertę zgodnie z jej wymaganiami.
- 1.4. Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach: 7:00-14:00
- 1.5. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp”.
- 1.6. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będą przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
- 1.7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.8. Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania, wezwania i odpowiedzi oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy, muszą przekazywać zgodnie z rozdziałem 11 SWZ.
- 1.9. Zamawiający nie przewiduje:
- a) zebrania Wykonawców,
 - b) zawarcia umowy ramowej,
 - c) złożenia oferty po sprawdzeniu dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u Zamawiającego,
 - d) możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
 - e) wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.
 - f) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
 - g) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
 - h) wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
- 1.10. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 8 ustawy PZP, maksymalnie do 25% zamówienia podstawowego.
- 1.11. Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych w niniejszym postępowaniu.

2. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Administratorem Twoich danych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod mailiem: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl.
2. Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: inspektor@coreconsulting.pl albo CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań.
3. Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
4. Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
5. Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążyącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), a w

przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).

6. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7. Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
8. Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
9. Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:
 - a. firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
 - b. kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
 - c. firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
 - d. podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
 - e. kurierom i pocztą polską – w związku z przesyłaną korespondencją.

Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego.

Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław bądź skontaktuj się mailowo, za pośrednictwem naszej skrzynki: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl.

10. Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:

a) wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. c RODO):

- prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO);
- prawo do sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych (art. 16 RODO), przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
- prawo do zgłoszenia żądania ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), z zastrzeżeniem, że nie ogranicza to przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy wniesienie żądania spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia nie będziemy udostępniać tych danych, chyba że zajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

b) wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO): prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora (art. 20 RODO).

11. Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl lub listownie na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.
12. Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania.

1. Warunki dostaw:

1.1 Dostawy będą dokonywane partiami, w związku z bieżącymi potrzebami Zamawiającego.

Zgłoszenie zapotrzebowania będzie następować drogą elektroniczną przez upoważnionego pracownika, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw (zamówienie określać będzie dokładną ilość zamawianych produktów, termin dostawy)

Z uwagi na istniejące warunki przechowywania i magazynowania wydawanie zakupionych artykułów odbywać się będzie z poszanowaniem następujących godzin dostawy:

1. Mięso wieprzowe, wołowe, drób dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano
2. Świeża wędlina dostarczana codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
3. Pieczywo dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
4. Warzywa okopowe i świeże owoce dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
5. Jajka dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
6. Mleko i wyroby mleczne dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
7. Mrożonki /owoce i warzywa/ryby ect. dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
8. Wyroby garmażeryjne mączne i surówki dostarczane codziennie pomiędzy godziną 6.00 a 7.00 rano.
9. Produkty ogólnospożywcze dostarczane w godzinach 7.00-8.00, dostawy na bieżąco, niemalże codziennie.

W okresie wakacyjnym i feryjnym, ze względu na znikomą ilość wydawanych posiłków, terminy poszczególnych dostaw, będą obopólnie ustalane przez strony umowy.

1.2. Produkty spożywcze muszą być dostarczane samochodem własnym dostawcy w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu asortymentowo-cenowym lub opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej.

1.3. Artykuły żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

1.4. Ponadto wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz.1154).

1.5. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca. **Wykonawca zobowiązuje się do wniesienia i ułożenia dostarczonego towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.**

1.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach. Jeżeli dostawca nie zgodzi się z zastrzeżeniami towar zostanie poddany badaniom w Państwowym Powiatowym Inspektoracie Sanitarnym. Badania zostaną wykonane na koszt Wykonawcy.

1.7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zawarty jest w Arkuszu kalkulacyjnym – kolumna 2,3,4:

Nr zadania	Nazwa zadania	CPV
1	Mięso, drób i wędliny	15000000-8
2	Warzywa i owoce nieprzetworzone.	15000000-8
3	Nabiał i jaja.	15000000-8
4	Artykuły ogólnospożywcze.	15000000-8
5	Ryby.	15000000-8
6	Mrożonki.	15000000-8
7	Wyroby garmażeryjne-mączne i surówki.	15000000-8
8	Pieczywo.	15000000-8

AGA: ilości podane w arkuszu kalkulacyjnym są ilościami szacunkowymi podanymi na potrzeby dokonania oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Zamawiający zawrze umowy na kwoty jakie zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Zamawiający zastrzega, że w ramach zawartej umowy będzie dokonywał zakupów w ramach danej grupy produktów (grupa produktów to produkty opisane w arkuszach kalkulacyjnych). Ilość zakupowanych produktów będzie uzależniona od potrzeb Zamawiającego, przy jednoczesnym nieprzekroczeniu maksymalnej wartości umowy.

2. Szczegółowe warunki dostaw.

2.1.Transport:

- transport do placówki Zamawiającego powinien być realizowany środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- osoby wykonujące zamówienia (kierowcy i pomocnicy) muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie: sanitarno - epidemiologiczne, zezwalające na pracę w kontakcie z żywnością.

2.2.Reklamacje:

- Wykonawca udziela gwarancji jakościowej na dostarczony przedmiot Umowy na warunkach określonych w normach jakościowych, przedmiotowych (zgodnie z SWZ – wymaganiom specyfikacji wewnętrznej określającej właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane).
- W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający nie pokwituje odbioru towaru oraz pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie telefonicznie lub pisemnie e-mailem o stwierdzonych brakach lub wadach. Wykonawca jest zobowiązany w terminie podanym przez Zamawiającego dostarczyć zakwestionowaną ilość artykułów za które Zamawiający zapłaci w momencie ich dostarczenia. Towar stanowiący przedmiot dostawy uważa się za wadliwy, jeżeli nie odpowiada normom jakościowym i przedmiotowym oraz stwierdzono cechy dyskwalifikujące.
- W przypadku dostarczenia produktów z wadami jakościowymi ukrytymi, stwierdzonymi podczas jego magazynowania lub transportu Zamawiający pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie o stwierdzonych brakach lub wadach telefonicznie lub pisemnie e-mail, oraz potwierdzi to przesłaniem protokołu reklamacyjnego. Wykonawca zobowiązany jest w terminie podanym przez Zamawiającego, od chwili otrzymania protokołu reklamacyjnego do wyeliminowania opisanych w nim wad, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.

UWAGA: w przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy Towaru w wyznaczonym przez Zamawiającego w terminie, Zamawiający dokona niezbędnych zakupów u innego dostawcy a kosztami zakupu i dostawy obciąży Wykonawcę.

4. PODWYKONAWSTWO

- 4.1. Zamawiający nie dokonuje zastrzeżenia dotyczącego obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części Zamówienia.
- 4.2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 4.3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) podwykonawców.
- 4.4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
- 4.5. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców.
- 4.6. Pozostałe wymagania dotyczące podwykonawstwa zostały określone we Wzorze umowy / Istotnych postanowieniach do umowy (jeśli dotyczy).

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31.03.2027r.

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu, na zasadach określonych w Rozdziale 7 SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

6.2. Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie publiczne muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

6.2.1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

6.2.2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

6.2.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

6.2.4. zdolności technicznej lub zawodowej:

Określenie warunków:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

6.3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej dopuszcza łączne spełnianie warunków przez Wykonawców.

6.4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez Wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

7. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

7.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców w stosunku, do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

7.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

1) na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp – 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;

7.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp oraz z art. 7 ust. 2 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

7.4. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 ustawy Pzp lub określonych w pkt 7.2. ppkt 1 SWZ, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnia łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.

7.5. 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 wyklucza Wykonawcę.

7.6. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 110 ust. 1 ustawy Pzp.

8. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

8.1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie, że Wykonawca:

- a) nie podlega wykluczeniu z postępowania;
- b) spełnia warunki udziału w postępowaniu;

w zakresie wskazanym przez Zamawiającego.

8.2. Oświadczenie, o którym mowa w pkt 8.1. stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe i winno być złożone zgodnie ze wzorem wg załącznika do SWZ.

8.3. Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

1) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:

- a) **Oświadczenia Wykonawcy**, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty

częściowej niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – według załącznika do SWZ;

- b) **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;
- c) **Oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy**, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
 - Art. 108 ust. 1 pkt. 3 ustawy,
 - Art. 108 ust. 1 pkt. 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
 - Art. 108 ust. 1 pkt. 6 ustawy.

- 8.4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień ich złożenia, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień ich złożenia.
- 8.5. 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, o których mowa w pkt 8.3. ppkt 1 lit. b – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, 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 winnej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
- 8.6. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 8.5., lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, art. 109 ust. 1 pkt 1, 2 lit. a i b oraz pkt 3 ustawy Pzp, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy. Wymagania dotyczące terminu wystawienia dokumentów lub oświadczeń są analogiczne jak w pkt 8.5.
- 8.7. 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. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki (poprzez podanie nr referencyjnego postępowania lub nazwy postępowania) oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 8.8. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy 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. poz. 2415) oraz 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. poz. 2452).

9. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZDOLNOŚCIACH PODMIOTÓW UDOSTĘPNIAJĄCYCH ZASOBY

- 9.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 9.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby składa wraz z ofertą **zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia**

lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

- 9.3.** Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt 9.2., potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, realizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 9.4.** Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
- 9.5.** W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 9.6.** Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
- 9.7.** Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wykonawca nie może po upływie terminu składania ofert powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
- 9.8.** Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzający brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
- 9.9.** Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, zobowiązany jest do przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 8.3. ppkt 1 lit. b, dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.
- 10. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)**
- 10.1.** Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. 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.
- 10.2.** W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 10.3.** Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia z postępowania, w tym oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
- 10.4.** W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
- a) Zamawiający, zgodnie z art. 59 ustawy Pzp, żąda kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców przed zawarciem umowy,
 - b) Wykonawcy ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

11. SPOSÓB KOMUNIKACJI

- 11.1.** W przedmiotowym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tj. platformy e-zamowienia: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> oraz poczty elektronicznej : sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl
- 11.2.** Złożenie oferty jest możliwe wyłącznie na platformie e-zamowienia zgodnie z instrukcją zamieszczoną na stronie <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>
- 11.3.** Pozostała korespondencja pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będzie prowadzona w formie elektronicznej za pomocą poczty elektronicznej.
- 11.4.** Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 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, udostępnia poniżej informacje na temat specyfikacji połączenia, formatu przesłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych.
- 11.5.** Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie platformy e-zamowienia.
- 11.6.** W postępowaniu o udzielenie zamówienia ofertę oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (za pomocą e-dowodu osobistego z certyfikatem podpisu osobistego).
- 11.7.** Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto na Platformie e-zamowienia. Wykonawca posiadający konto na Platformie e-zamowienia ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza komunikacji.
- 11.8.** Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz komunikacji wynosi 150MB.
- 11.9.** Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na Platformę e-zamowienia.
- 11.10.** Zamawiający przekazuje identyfikator postępowania **ocds-148610-b7bf639e-a2e6-4834-9885-10c7fd0911cd**
- 11.11.** Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania na Platformie e-zamowienia.
- 11.12.** Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Iwona Sławińska, Małgorzata Dębkowska.

12. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ

- 12.11.1.** Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
- 12.2.** Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 12.3.** Wnioski o wyjaśnienie treści SWZ należy przysyłać za pośrednictwem Platformy e-zamówienia lub poczty elektronicznej na adres e-mail: **sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl**
- 12.4.** Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający opublikuje na stronie internetowej prowadzonego postępowania bez ujawniania źródła zapytania.
- 12.5.** Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 12.2., przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
- 12.6.** Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ, o którym mowa w pkt. 12.2.

12.7. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt 12.2., Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

12.8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

12.9. W przypadku, gdy zmiany treści SWZ są istotne dla sporządzenia oferty lub wymagają od Wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie oferty.

12.10. W przypadku, gdy zmiana treści SWZ będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający opublikuje ogłoszenie w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz jeżeli będzie to konieczne przedłuży termin składania ofert, zgodnie z art. 271 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.

12.11. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SWZ.

13. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

13.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych - liczba zadań 8.

13.2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

13.3. Ofertę sporządza się na INTERAKTYWNYM FORMULARZU OFERTOWYM – zgodnie z wytycznymi platformy e-zamowienia. UWAGA! NIE ZMIENIAĆ NAZWY WYGENEROWANEGO PLIKU OFERTY. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

- 1) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp.
- 2) Zestawienie cenowe – zgodnie z załącznikiem do SWZ.
- 3) Zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby oraz oświadczenie, o których mowa w Rozdziale 9 pkt 9.2. i 9.8. (jeżeli dotyczy).
- 4) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty, tj. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).
Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa powyżej, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
- 5) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być przekazane w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej i opatrzone **kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**.

13.4. Ofertę i oświadczenie sporządza się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (za pomocą e-dowodu osobistego z certyfikatem podpisu osobistego), przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W taki wypadku należy dołączyć dokument pełnomocnictwa, złożony w postaci elektronicznej, opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub elektronicznej kopii, poświadczonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez notariusza.

13.5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

13.6. Złożenie oferty.

13.6.1. Ofertę sporządzoną w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (za pomocą e-dowodu osobistego z certyfikatem podpisu osobistego) należy złożyć za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na Platformie e-zamowienia w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.

13.6.2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych m.in.: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .xps, .odt, .txt, .xls, .xlsx, .zip, .rar. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z Platformy e-zamowienia. Ofertę należy złożyć w oryginale.

13.6.3. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w Ogłoszeniu lub SWZ dokumenty **w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

13.6.4. Składając ofertę zaleca się zaplanowanie złożenia jej z wyprzedzeniem minimum 24h, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku siły wyższej, jak np. awaria Platformy e-zamówienia, awaria Internetu, problemy techniczne związane z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.

13.6.5. Czas zapisywany jest w formacie YYYY-MM-DD HH:MM:SS. Czas przekazania danych jest to czas, w którym zostanie potwierdzone złożenie oferty przez Wykonawcę.

13.6.6. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca:

- przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format PDF,
- opatrzenie plików składających się na ofertę podpisem kwalifikowanym PAdES,
- w przypadku składania dokumentów w formacie innym niż PDF, pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.

13.6.7. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę, jednak należy to zrobić przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu.

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

13.6.9. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.

13.7. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust.5 ustawy Pzp.

13.7.1. Wykonawca winien wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez załączenie dowodów potwierdzających, że:

- informacje nie są ujawnione do wiadomości publicznej,
- informacje mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny lub inny, o ile ma wartość gospodarczą,
- Wykonawca poczynił działania w celu zachowania poufności tych informacji poprzez ochronę fizyczną lub prawną. Brak elementu wykazania, że informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, będzie powodował, że zastrzeżenie nie będzie miało zastosowania.

13.7.2. Zamawiający wymaga, by tajemnica przedsiębiorstwa została załączona w formularzu elektronicznym na Platformie e-zamówienia **w odrębnym pliku opatrzonym kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Zawiera informacje niejawnę”.**

13.7.3. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wynikać z niezachowania powyższych wymagań będą obciążały Wykonawcę.

13.8. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

13.9. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem ofert ponosi Wykonawca składający ofertę.

14. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

14.1. Cena oferty zostanie wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o Zestawienie cenowe, którego wzór stanowi załącznik do SWZ.

UWAGA: ilości podane w arkuszu kalkulacyjnym są ilościami szacunkowymi podanymi na potrzeby dokonania oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Zamawiający zawrze umowy na kwoty jakie zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Zamawiający zastrzega, że w ramach zawartej umowy będzie dokonywał zakupów w ramach danej grupy produktów (grupa produktów to produkty opisane w arkuszach kalkulacyjnych). Ilość zakupowanych produktów będzie uzależniona od potrzeb Zamawiającego, przy jednoczesnym nieprzekroczeniu maksymalnej wartości umowy.

14.2. Zestawienie cenowe, o którym mowa w pkt 14.1. SWZ należy wypełnić ściśle według kolejności pozycji. Wykonawca określi wartości netto dla wszystkich pozycji wymienionych w zestawieniu cenowym.

14.3. Wykonawca obliczając cenę oferty musi uwzględnić wszystkie pozycje opisane w zestawieniu cenowym. Wykonawca nie może samodzielnie wprowadzać żadnych zmian we wzorze Zestawienia cenowego.

14.4.Cena oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe. Wykonawca winien przedstawić w ofercie wartości za wykonanie poszczególnych pozycji, uwzględniając wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz opusty, których Wykonawca zamierza udzielić.

14.5.Zamawiający poprawi ofertę zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy Pzp.

14.6.Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.

14.7.Cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie elementy składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia.

14.8.Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenie dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu lub ich istotnych części składowych, w szczególności w zakresie:

- 1) zarządzania procesem produkcji, świadczonych usług lub metody budowy;
- 2) wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo korzystnych warunków dostaw, usług albo związanych z realizacją robót budowlanych;
- 3) oryginalności dostaw, usług lub robót budowlanych oferowanych przez wykonawcę;
- 4) zgodności z przepisami dotyczącymi kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie;
- 5) zgodności z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej;
- 6) zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, obowiązującymi w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
- 7) zgodności z przepisami z zakresu ochrony środowiska;
- 8) wypełniania obowiązków związanych z powierzeniem wykonania części zamówienia podwykonawcy

14.9.W przypadku gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie jest niższa o co najmniej 30% od:

- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt 12.8., chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
- 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt 14.8.

14.10.Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na Wykonawcy.

14.11.Odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną lub kosztem, podlega oferta Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny lub kosztu.

14.12.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, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

14.13.Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest 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 jego powstania, wskazując ich wartość bez kwoty podatku oraz wskazując stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

14.14.Ceny w ofercie powinny obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.

14.15.Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN. Rozliczenia nie będą prowadzone w walutach obcych.

14.16. Ceny w ofercie powinny być wyrażone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

15. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

16. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

16.1. Oferty winny być złożone za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na Platformie e-zamowienia do dnia 05.03.2026r. do godz. 16:00.

16.2. Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie oferty jest możliwe, jednak taka oferta, na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, zostanie odrzucona. Uwaga! O terminie złożenia oferty decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzenia.

17. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT

17.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 05.03.2026r. o godzinie 17:00.

17.2. Otwarcie ofert następuje poprzez Platformę e-zamowienia.

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

17.4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępnia na stronie internetowej 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 lub kosztach zawartych w ofertach.

17.5. Protokół wraz z załącznikami jest jawny i udostępniany na wniosek. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty albo unieważnieniu postępowania, z tym że oferty wraz z załącznikami udostępnia się niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert, z uwzględnieniem art. 166 ust. 3 lub art. 291 ust. 2 zdanie drugie ustawy Pzp.

18. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

18.1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 03.04.2026r.

18.2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w pkt 18.1., Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

18.3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 18.1., wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

18.4. W przypadku, gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 18.3. następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

19. KRYTERIA WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT ORAZ UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

19.1. Cena ofertowa – 100% = 100pkt

19.2. Cena ofertowa – C

a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów, tj. 100 punktów, otrzyma najniższa wśród cen zawartych w ofertach. (uwaga, cena ofertowa służy porównaniu ofert i jest ceną maksymalną, dostawy będą następowały z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego na zasadach opisanych w umowie)

b) ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_x} \times 100$$

gdzie:

- C – ilość punktów przyznana ofercie w kryterium „Cena ofertowa”
C_{min} – Najniższa cena brutto wśród ocenianych ofert
C_x – cena brutto ocenianej oferty

19.3. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji warunków zamówienia.

19.4. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą sumaryczną liczbę punktów po zastosowaniu wszystkich kryteriów oceny ofert.

19.5.W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 223 ust. 1 Pzp, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

19.6.Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

19.7.Jeżeli termin związania ofertą upłyne przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

19.8.W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt 18.3., oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwróci się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

19.9.Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przypadki określone w art. 226 ust. 1 ustawy Pzp.

20. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA ORAZ INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

20.1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający informuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli ofertę o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone,
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

20.2.Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa w pkt 20.1. ppkt 1 SWZ, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

20.3.Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt 20.1. SWZ, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

20.4.Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

20.5.Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 20.4., jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.

20.6.Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.

20.7.Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

21. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

22. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH

22.1.Istotne postanowienia do umowy zawiera wzór umowy stanowiący załącznik do SWZ.

22.2.Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w zakresie wskazanym we wzorze umowy, o którym mowa w pkt 22.1.

22.3.Zmiana umowy podlega unieważnieniu, jeżeli została dokonana z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp.

23.POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

23.1.Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują

również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

23.2.Odwołanie przysługuje na:

- 1) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynności Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy;
- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy Pzp.

23.3.Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.

23.4.Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

23.5.Terminy wniesienia odwołania:

- 1) Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej albo w terminie 10 dni, jeżeli informacja została przekazana w inny sposób.
- 2) Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
- 3) Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 1) i 2) wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
- 4) Jeżeli Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - a) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania;
 - b) 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania.

23.6.Szczegółowe zasady postępowania po wniesieniu odwołania określają stosowne przepisy Działu IX ustawy Pzp.

23.7.Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

23.8.Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych, za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

OŚWIADCZENIE¹**o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**

Nazwa Wykonawcy:

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu
z podziałem na zadania.**

- 1) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 ustawy Pzp w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ;
- 2) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
- 3) Oświadczam, że zachodzą wobec mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp². Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:
- 4) Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ;
- 5) Oświadczam, że podmiotowe środki dowodowe, tj.: Zamawiający może uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych dostępnych pod adresem:
- 6) Oświadczam, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu wskazanych przez Zamawiającego w SWZ, polegam na zdolnościach następujących podmiotów udostępniających zasoby³:

Nazwa Podmiotu	Zakres udostępnianych zasobów

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

¹w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienia niniejsze „Oświadczenie” powinno być złożone przez każdego z Wykonawców w zakresie, w którym każdy z tych Wykonawców wykazuje brak podstaw do wykluczenia

²podać podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 i/lub 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy Pzp

³ w przypadku oświadczenia składanego przez podmiot udostępniający zasoby pkt nie wypełnia się

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O AKTUALNOŚCI OŚWIADCZENIA ZGODNEGO Z ART.125 UST.1 PZP

Nazwa Wykonawcy:

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
**Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu
z podziałem na zadania.**

OŚWIADCZAM, że informacje zawarte w złożonym przez nas oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP w zakresie podstaw wykluczenia wskazanych przez Zamawiającego tj:

- art. 108 ust. 1 pkt. 3 ustawy,
- art. 108 ust. 1 pkt. 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
- art. 108 ust. 1 pkt. 6 ustawy.

są nadal aktualne.

**WZÓR ZOBOWIĄZANIA PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY
do oddania do dyspozycji Wykonawcy
niezbędnych zasobów, na potrzeby wykonania zamówienia**

MY NIŻEJ PODPISANI

.....
(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu)
działając w imieniu i na rzecz

.....
(nazwa (firma) dokładny adres Podmiotu)

Zobowiązuję się do oddania ww. zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

.....
(określenie zasobu – zdolności techniczne lub zdolności zawodowe / sytuacja finansowa lub sytuacja ekonomiczna)

do dyspozycji Wykonawcy:

.....
(nazwa Wykonawcy)

przy wykonywaniu zamówienia pod nazwą:

**Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu
z podziałem na zadania.**

Oświadczam, iż:

a) udostępniam Wykonawcy ww. zasoby, w następującym zakresie:

.....

b) sposób i okres udostępnienia i wykorzystania przez Wykonawcę zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

.....

c) zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

.....

d) charakter stosunku łączącego mnie z Wykonawcą będzie następujący:

.....

UWAGA:

1. Zamiast niniejszego Formularza można przedstawić inne dokumenty, w szczególności:

- 1) zobowiązanie podmiotu, o którym mowa w art. 118 ust. 4 ustawy Pzp sporządzone w oparciu o własny wzór;
- 2) inne dokumenty stanowiące dowód, że Wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami podmiotów w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz, że stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami będzie gwarantował rzeczywisty dostęp do ich zasobów, określające w szczególności:
 - a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

- c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane* lub usługi*, których wskazane zdolności dotyczą.
2. Zgodnie z treścią art. 118 ust. 2 ustawy Pzp „W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane”.

**OŚWIADCZENIE
W ZAKRESIE ART. 108 UST. 1 PKT 5 USTAWY PZP
O BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Nazwa zadania: **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania.**

Nazwa Wykonawcy:

W odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego oświadczam, że:

1. Wykonawca, którego reprezentuję nie należy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych*.
2. Wykonawca, którego reprezentuję należy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, **co wskazany poniżej Wykonawca, którego oferta została złożona w niniejszym podstępowaniu***:

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres siedziby
1.		

Jednocześnie w załączeniu przekazuje następujące dokumenty/informacje (wymienić poniżej i załączyć):

.....
.....
potwierdzające, że oferta została przygotowana niezależnie od tego Wykonawcy*.

Uwagi:

- Należy wykreślić pkt 1) albo pkt 2).
- W przypadku, gdy Wykonawca przynależy do tej samej grupy kapitałowej (punkt 2) może przedstawić wraz z niniejszym oświadczeniem dowody, że oferta została przygotowana niezależnie od Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej.
- Niniejszy formularz składa tylko Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego.
- W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenie składa każdy z członków konsorcjum lub wspólników spółki cywilnej.

*niepotrzebne skreślić

**WZÓR OŚWIADCZENIA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA
W ZAKRESIE ART. 117 UST.4 USTWY PZP**

Nazwa zadania: **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania.**

JA NIŻEJ PODPISANY

.....
(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)
działając w imieniu i na rzecz

.....
(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

OŚWIADCZAM, że następujące roboty/usługi/dostawy* wykonają poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

WYKONAWCA (nazwa):, wykona: **

WYKONAWCA (nazwa):, wykona: **

* niepotrzebne skreślić

** należy dostosować do ilości Wykonawców w Konsorcjum

UMOWA NR ZP/..../2026

na

Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania.

Zawarta w dniu roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław –Pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551, Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 3 z siedzibą przy ul. Inflanckiej 13, 51-315 Wrocław, w imieniu, której działa Dyrektor Mariusz Rusinek na podstawie Pełnomocnictwa 237/I/JO/23 Prezydenta Wrocławia z dnia 1 września 2023r. zwaną dalej Zamawiającym

a

.....

zwanymi dalej Wykonawcą.

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1) Ustawy z dnia 11 Września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

Przedmiotem niniejszej umowy jest Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania z zachowaniem warunków określonych w SWZ oraz niniejszej umowy.

§ 2

Zakres umowy i zobowiązania Wykonawcy.

1. Dostawy będą dokonywane partiami, w związku z bieżącymi potrzebami Zamawiającego. Zgłoszenie zapotrzebowania będzie następować drogą elektroniczną (e-maila iwona.slawinska@wroclawskaedukacja.pl) lub telefonicznie, przez upoważnionego pracownika, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw, do godz 14:00 (zamówienie określać będzie dokładną ilość zamawianych produktów, termin). Dostawy standardowe muszą być zrealizowane zgodnie z harmonogramem dostaw.
2. Nadzór nad realizacją umowy, ze strony Wykonawcy pełni p., adres e-mail:, nr tel a ze strony Zamawiającego p. Iwona Sławińska, adres e-mail: iwona.slawinska@wroclawskaedukacja.pl, nr tel 71 798-69-26 wew.114 i p. Małgorzata Dębkowska, adres e-mail: malgorzata.debkowska@wroclawskaedukacja.pl, nr tel 71 798-69-26 wew.114. Produkty spożywcze muszą być dostarczane samochodem własnym dostawcy w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu asortymentowo-cenowym lub opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej.
3. Artykuły żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
4. Ponadto wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach

systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).

5. Dostarczany towar winien być świeży i posiadać ważną datę przydatności do spożycia, a jego wartości smakowe i organoleptyczne powinny odpowiadać pierwszemu gatunkowi wyrobu.
6. Przedmiot zamówienia obejmuje transport asortymentu do miejsca przeznaczenia oraz wyładunek.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§ 3

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji umowy strony ustalają w następujący sposób:
 - a) data rozpoczęcia świadczenia dostaw:
 - b) data zakończenia, z zastrzeżeniem § 4 ust. 1 :
2. Miejsce wykonywania dostawy: siedziba Zamawiającego, ZSP nr 3, Wrocław ul. Inflancka 13.
3. Przez wykonanie dostawy rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 i 2 niniejszej umowy.

§ 4

Cena i warunki płatności

1. Maksymalna wartość planowanych do zrealizowania dostaw będących przedmiotem niniejszej umowy, zwana „wartością umowy” (jest to kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia) wynosi:: słownie:
Umowa wygasa w przypadku wykorzystania maksymalnej kwoty zobowiązania umownego.
2. Ceny jednostkowe produktów wynikające z arkusza kalkulacyjnego stanowią integralną część Umowy (Arkusz kalkulacyjny stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy).
Ilości podane w arkuszu kalkulacyjnym są ilościami szacunkowymi podanymi na potrzeby dokonania oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Zamawiający zastrzega, że w ramach zawartej umowy będzie dokonywał zakupów w ramach danej grupy produktów (grupa produktów to produkty opisane w arkuszach kalkulacyjnych). Ilość zakupowanych produktów będzie uzależniona od potrzeb Zamawiającego, przy jednoczesnym nieprzekroczeniu maksymalnej wartości umowy.
3. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego tygodnia (w wysokości wynikającej z ilości i cen dostarczonych produktów) po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
4. Za opóźnienie w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.
5. Płatności za wykonanie poszczególnych zamówień zostaną dokonane przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy **w terminie** 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
NABYWCA:
Gmina Wrocław
pl. Nowy Targ 1-8
50-141 Wrocław
NIP 897-13-83-551
ODBIORCA:
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3
ul. Inflancka 13
51-315 Wrocław
Adresatem faktury
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3
ul. Inflancka 13
51-315 Wrocław
6. Sposób wystawiania w KSeF faktur zakupowych dla jednostek organizacyjnych Gminy Wrocław określa załącznik B do umowy.
7. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu wykonania umowy w zakresie mniejszym niż podane wartości maksymalne dotyczące ilości produktów.
8. Zakazuje się cesji wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy bez pisemnej zgody Zamawiającego, pod rygorem nieważności.

§5

Podwykonawcy

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca (cy)*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ją)* następujące prace: nie dotyczy.

3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.

§ 6

Kary umowne

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych w formie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

- a) w przypadku opóźnienia w dostarczeniu zamówionych artykułów spożywczych w wysokości 1% wartości zamówienia za każde 30 minut opóźnienia, ale nie więcej niż 20% wartości brutto danego zamówienia,
- b) w przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn obciążających Wykonawcę w wysokości 20 % maksymalnej wartości brutto niniejszej Umowy;

2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn obciążających Zamawiającego w wysokości 20 % maksymalnej wartości brutto niniejszej Umowy.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego z wyjątkiem wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 1 lit. a-b oraz ust. 2 nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia brutto.
4. Wykonawca oświadcza, iż wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy

§ 7

Odstąpienie od umowy/Rozwiązanie umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli:

- a) Wykonawca przerwał z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy realizację przedmiotu umowy,
- b) Wykonawca wykonuje dostawy wadliwe, nieterminowo, niezgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia lub wskazaniem Zamawiającego lub niniejszą umową;

2. W przypadkach wymienionych w ust. 1 lit. a), b) Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu wykonania umowy i wyznaczyć w tym celu dodatkowy termin, po upływie którego ma prawo odstąpić od umowy albo powierzyć poprawienie lub dalsze wykonywanie umowy innej osobie na koszt i ryzyko Wykonawcy.

3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy zgodnie z art. 456 ustawy Pzp. 4. Dodatkowo Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

- a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
- b) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy Pzp,
- c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.

5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4 lit. a), Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.

6. W przypadkach, o których mowa w ust. 3 i ust. 4 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

7. Odstąpienie od umowy, o którym mowa w ust. 1 - 4 powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia, powinno zawierać uzasadnienie odstąpienia od umowy i powinno nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach lub w terminie 30 dni od daty upływu dodatkowego terminu, o którym mowa w ust. 2.

§ 8

Zmiany do umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy, pod rygorem nieważności.

2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z okoliczności, przewidzianych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Zamawiający oświadcza, iż zgodnie z art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych, przewiduje możliwość istotnych zmian Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z wymienionych w niniejszym ustępie okoliczności oraz określa warunki tych zmian:

- 1) Zmiany terminu realizacji zadania w przypadku:

- a) przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia wydarzenia, którym nie można zapobiec), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji dostaw;

b) zmiana przepisów powodujących konieczność innych rozwiązań niż zakładano w opisie przedmiotu zamówienia;

2) Zmiany osobowe w przypadku:

a) zmiana osób odpowiedzialnych za prawidłowe świadczenie usług ze strony Wykonawcy i osób wyznaczonych do współpracy w imieniu Zamawiającego.

3) Pozostałe zmiany:

a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. zmniejszenie wartości zamówienia, skrócenie czasu dostaw);

b) w przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nastąpi zmiana stawki VAT dla produktów objętych przedmiotem umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w niniejszej umowie, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.

c) zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy (np. terminu płatności faktury, zmiana okresu rozliczeniowego);

d) przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;

e) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy;

f) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;

g) zmiana rachunku bankowego Wykonawcy.

h) dopuszcza się zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:

- stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego - wynagrodzenie netto Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów,
- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę - wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia,
- zasad podlegania ubezpieczeniu społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego,
- zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych,
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,

i) wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione (zmniejszone lub zwiększone) w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny (dalej jako wskaźnik GUS) za II kwartał, przy czym:

- minimalny poziom zmiany wskaźnika GUS, w wyniku którego wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zmienione wynosi 5%, w stosunku do wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych (poziom zmiany ceny) publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny po upływie 6 miesięcy od dnia podpisania umowy,
- strony nie przewidują zmiany wynagrodzenia w ciągu pierwszych 6 miesięcy od dnia podpisania umowy,
- w kolejnych miesiącach wynagrodzenie będzie podlegało zmianie w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu GUS za poprzednie półrocze z zastrzeżeniem tiret pierwszy,
- maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, wynosi łącznie 20% wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, określonego w § 4 ust. 1 umowy.

§9

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, będą rozwiązywane polubownie. W razie braku możliwości porozumienia się stron w terminie do 30 dni, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§10

1. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Warunków Zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.
2. Specyfikacja Warunków Zamówienia oraz Oferta Wykonawcy stanowią integralną część niniejszej umowy.
3. Wykonawca wykonujący za pisemną zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych podmiotów ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.

4. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wynikać wskutek zaniechania.

§ 11

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach: jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

*Nie potrzebne skreślić

Załącznik A
do umowy

OŚWIADCZENIE

Wykonawca oświadcza, że numer rachunku bankowego jest numerem dedykowanym dla dokonania rozliczeń na zasadach podzielonej płatności (tzw. „split payment”) zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo bankowe (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1646 ze zm.) oraz ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 775 ze zm.)

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis/y)

Informacje Zamawiającego

Zamawiający informuje, że w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 12 kwietnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2019 r. poz. 1018 ze zm.) i zmianą treści art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 775 ze zm.) od dnia 1 września 2019 r. obowiązuje Wykaz podmiotów – zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT (tzw. „biała lista”).

Zapłata dokonana na rachunek bankowy, który nie widnieje na „białej liście” od 1 stycznia 2020 r. może wiązać się z powstaniem różnorodnych sankcji prawnych na gruncie wielu aktów normatywnych, tj. ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 163 ze zm.), ustawy z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 278 ze zm.), ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 775 ze zm.), ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2025 r. poz. 111 ze zm.) oraz ustawy z dnia 10 września 1999 r. – Kodeks karny skarbowy (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 633 ze zm.).

W celu uniknięcia powyższych konsekwencji, Zamawiający zwraca się o weryfikację i aktualizację numerów rachunków bankowych Wykonawcy w wykazie, publikowanym na stronie Ministerstwa Finansów.

Zamawiający informuje ponadto, że w przypadku wskazania przez Wykonawcę na fakturze numeru rachunku bankowego, nieuwjętego na „białej liście”, Zamawiający zastrzega, że dokona zapłaty na tak podany numer rachunku bankowego z jednoczesnym zawiadomieniem o tej okoliczności Naczelnika Urzędu Skarbowego, właściwego dla Wykonawcy, w trybie i na zasadach, przewidzianych w art. 117ba ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 111 ze zm.).

Załącznik B do umowy nr z dnia

Sposób wystawiania w KSeF faktur zakupowych dla jednostek organizacyjnych Gminy Wrocław

1. Pola dotyczące Podmiot2 (Nabywca)

Podmiot2	NIP	8971383551
Dane identyfikacyjne	Nazwa	Gmina Wrocław
Podmiot2	KodKraju	PL
Adres	Adres	pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław
Podmiot2	JST	1
	GV	2

Uwagi:

1. zaznaczenie w rubryce „JST” wartości „1” informuje o tym, że faktura dotyczy jednostki podrzędnej (jednostki budżetowej lub samorządowego zakładu budżetowego)
2. zaznaczenie w rubryce „GV” wartości „2” informuje o tym, że Gmina Wrocław nie jest grupą VAT

2. Pola dotyczące Podmiot3

Podmiot3	NIP	NIP jednostki
Dane identyfikacyjne	Nazwa	Nazwa jednostki
Podmiot3	KodKraju	PL
Adres	Adres	Adres jednostki
Podmiot3	Rola	8

Uwagi:

1. W polach NIP/nazwa/adres znajdują się dane jednostki organizacyjnej, na rzecz której wystawiana jest faktura
2. w polu „Rola” proszę podać 8-JST odbiorca.

KLAUZULA INFORMACYJNA

Nazwa zadania: *Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla potrzeb Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3 we Wrocławiu z podziałem na zadania.*

1. Administratorem Twoich danych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław (dalej: My). Kontakt z nami możliwy jest pod mailem: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl.
2. Dane kontaktowe do naszego inspektora ochrony danych to: inspektor@coreconsulting.pl albo CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań.
3. Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
4. Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałaś się tam zawrzeć.
5. Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
6. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7. Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
8. Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
9. Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:
 - a. firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
 - b. kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
 - c. firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
 - d. podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
 - e. kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.

Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego.

Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław bądź skontaktuj się mailowo, za pośrednictwem naszej skrzynki: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl.

10. Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:
 - a. wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. c RODO):
 - prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO);
 - prawo do sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych (art. 16 RODO), przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
 - prawo do zgłoszenia żądania ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), z zastrzeżeniem, że nie ogranicza to przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy wniesienie żądania spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia nie będziemy udostępniać tych danych, chyba że zajądą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - b. wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO): prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora (art. 20 RODO).
11. Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat.zsp03@wroclawskaedukacja.pl lub listownie na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 we Wrocławiu, ul. Inflancka 13, 51-354 Wrocław.
12. Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

CZEŚĆ 1 – MIĘSO, DRÓB I WĘDLINY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Antrykot wołowy - świeży, mięśnie pozbawione skóry, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	100
2.	Karkówka wieprzowa, bez kości - świeża, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	721
3.	Łopátka wieprzowa - świeża, część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	kg	241
4.	Półdewica wieprzowa - świeża, część tylnej półtuszy wieprzowej, długi, wąski, jednolity, soczysty, mięsień położony wzdłuż grzbietu, przylegający częściowo do biodrowki a w tylnej części do schabu, otoczony błoną, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	700
5.	Pręga wołowa bez kości - świeża, mięso pochodzi z środkowej części przedniej i tylnej nogi, mięso ma wyraźnie czerwony kolor z biało-różowym tłuszczem, poprzerastane jest dużą ilością nieregularnie ułożonej tkanki łącznej, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	100
6.	Schab bez kości - świeży, część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	150
7.	Szynka wieprzowa bez kości - świeża, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	50
8.	Żeberka wieprzowe paski mięsne - niewielki przerost tłuszczowy świeża, zapach charakterystyczny dla danego mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez oznak zepsucia, klasa I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	350
9.	Filet z piersi indyka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, świeże, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	400
10.	Filet z piersi kurczaka, świeży - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, świeże, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 4 dni	Kg	999
11.	Pałka z kurczaka - podobnej wielkości, o wadze od 110 do 150g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	700
12.	Półdewiczki z piersi kurczaka - skład: mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, świeże, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 4 dni	Kg	450
13.	Skrzydółka z kurczaka - podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	99
14.	Skrzydła z indyka - podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	450
15.	Szyja indycza - oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	180

	dni		
16.	Udko kurczaka z kością i skórą - podobnej wielkości, o wadze od 150 do 170g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	400
17.	Udźciec z indyka bez skóry i kości (trybowany) - mięso z uda bez skóry, bez kości, i ścięgien, prawidłowo wykrwawione oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi indyka, bez zanieczyszczeń obcych, krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	300
18.	Udźciec z kurcząt bez skóry i kości (trybowany) - mięso z udźca bez skóry, bez kości, podobnej wielkości, o wadze od 90g do 105g, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gatunek I. Mięso pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 3 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 5 dni	Kg	400
19.	Boczek wędzony, parzony, paski - świeży, bez żeberka i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku, gatunek I. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 2 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	270
20.	Filet gotowany z kurczaka - świeży, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość filetu drobiowego 97 % ,przyprawy naturalne (pieprz biały, pieprz żółty),skrobia ziemniaczana, sól. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	40
21.	Filet zapiekany z indyka - świeży, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Zawartość filetu z indyka 76%, przyprawy naturalne, sól. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	10
22.	Frankfurterki - wędlina średnio rozdrobniona wędlna wieprzowa ,wędzona.Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 99% , w skład produktu wchodzi także: woda, sól ,cukier, przyprawy naturalne .Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	50
23.	Kabanosy drobiowe, cienkie, wędzone, parzone, suszone - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 170g mięsa drobiowo-wieprzowego, przyprawy naturalne, sól, skrobia, cukier. Bez fosforanów, glutaminianów ,barwników, obniżona zawartość soli i tłuszczu, 100% mięsa drobiowego. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	24
24.	Kabanosy wieprzowe, cienkie, wędzone, parzone, suszone - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 170g mięsa wieprzowego, przyprawy naturalne, sól, skrobia, cukier. Bez fosforanów, glutaminianów ,barwników, obniżona zawartość soli i tłuszczu, 100% mięsa drobiowego. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	24
25.	Kielbasa biała parzona - średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym. Zawartość mięsa nie mniej niż 95 % (w tym 85% mięsa wieprzowego i 10% mięsa wołowego), w skład produktu także wchodzi: woda, sól, przyprawy naturalne, cukier. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 2 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	130
26.	Kielbasa krakowska wędzona, parzona, suszona - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	18
27.	Kielbasa podwawelska wędzona, parzona - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki i łopatki wieprzowej nie mniej niż 80%, w skład produktu również wchodzi: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 2 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	99
28.	Kielbasa śląska extra - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80 % , w skład produktu także wchodzi: woda, sól. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 1 do 2 kg z opisanym terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	150
29.	Parówki drobiowe Zawartość mięsa drobiowego 100%, przyprawy naturalne, sól - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone,	Kg	50

	barwa: charakter. dla danego asortymentu. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni		
30.	Parówki z szynki wieprzowe - Zawartość mięsa wieprzowego 100%, przyprawy naturalne, sól. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	50
31.	Paszтет drobiowo-wieprzowy pieczony gat. I - produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (80%), wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E452). Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	30
32.	Szynka wieprzowa wiejska tradycyjnie wędzona - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzi również: przyprawy naturalne, sól, cukier. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	40
33.	Szynka z kotła - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość szynki wieprzowej bez skóry, bez kości 90%, w skład produktu także wchodzi: skrobia ziemniaczana, przyprawy naturalne, sól, woda. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	250
34.	Szynka z kurczaka - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość mięsa z fileta kurczaka nie mniej niż 90%, w skład produktu także wchodzi: skrobia ziemniaczana, przyprawy naturalne, sól, woda. Pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,5 do 1 kg z opisany terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni	Kg	60

Część 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Arbuz klasa I - minimalna waga owocu 1,5 kg z szypułką nie dłuższą niż 5 cm, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	Kg	100
2.	Awokado – odmiana hass, owoc średnio twardy, skórka w kolorze ciemnego brązu, miąższ zielony, jednolity, bez ciemnych przebarwień i bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	40
3.	Banan klasa I - długość ok. 18-20 cm, kolor żółty, bez brązowych plam, świeży, zdrowy, nie nadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	1100
4.	Borówka klasa I - owoce duże, o średnicy ok. 2,5 cm, smaczne, aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	150
5.	Brzoskwinie klasa I - średnica owocu powinna wynosić 73-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie;	Kg	100
6.	Buraki ćwikłowe - świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięte, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki bez oznak pleśni i gnicia.	Kg	150
7.	Cebula - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	450
8.	Cebula czerwona - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	90
9.	Ciecierzycza - suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	45
10.	Cukinia - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	800
11.	Cytryna klasa I - średnica owocu 8-10 cm, kolor żółty, o cienkiej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	200
12.	Dynia hokkaido - zdrowa, czysta, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez	Kg	60

	szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.		
13.	Fasola Jaś - suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	89
14.	Gotowane buraki czerwone tarte , cwikłowe pakowane próżniowo - bez konserwantów. Gotowe do spożycia. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Kg	30
15.	Gotowane buraki, całe pakowane próżniowo - bez konserwantów. Gotowe do spożycia. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500 g.	Kg	220
16.	Groch łuskany - suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	70
17.	Gruszka - odmiana Konferencja, waga 200-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	480
18.	Imbir świeży - świeży, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	15
19.	Jabłko deserowe klasa I - wielkość 150-170g/1szt., świeże, soczyste o słodko-winnym smaku, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	1200
20.	Kalarepa - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	30
21.	Kapusta głowiasta biała - zdrowa, czysta, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	40
22.	Kapusta kiszona - o dobrym smaku, charakterystycznej barwie, zapachu, nienadmarznięta, bez oznak psucia i gnicia. Dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg, w wiaderkach, opakowania bez uszkodzeń mechanicznych.	Kg	500
23.	Kapusta pekińska - zdrowa, czysta, świeża, sezonowa o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni i gnicia.	Kg	400
24.	Kapusta włoska - zdrowa, czysta, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	400
25.	Kielki świeże np. słonecznika, rzodkiewki soi , brokuł - świeże, zdrowe, czyste, suche bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników ,smak i zapach charakterystyczny dla surowca 250g.	Szt.	50
26.	Kiwi klasa I - waga 80-100g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w plastikowe wytłaczaki.	Kg	160
27.	Koperek - świeży, czysty, zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, w pęczkach.	Szt.	650
28.	Maliny klasa I - minimalna średnica owocu 12 mm., owoce powinny być odszypułkowane bez działek kielicha i dna kwiatowego, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	Kg	50
29.	Mandarynka klasa I - waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nie nadmarznięta, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	600
30.	Marchew - bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy 3-5 cm.	Kg	900
31.	Mix sałat 180 g - (np. rzymska, lodowa, dębolistna, rukola, rukiew wodna, roszponka), świeża, zdrowa, czysta, sucha bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników ,smak i zapach charakterystyczny dla surowca.	Szt.	750
32.	Morela klasa I - średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie;	Kg	25
33.	Morele suszone Klasa I- morele suszone niesiarkowane, ciemne. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	40
34.	Natka pietruszki - świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, w pęczkach.	Szt.	190
35.	Nektaryna klasa I - średnica owocu powinna wynosić 73-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	Kg	350
36.	Ogórek kiszony - o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięty, bez oznak psucia i gnicia. Dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg, w wiaderkach, opakowania bez uszkodzeń mechanicznych.	Kg	500
37.	Ogórek świeży - zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	500

38.	Papryka czerwona/ żółta / zielona - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane o dobrym smaku, nienadmarznęta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	420
39.	Pieczarki - zdrowe, czyste, świeże, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznęte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	410
40.	Pietruszka korzeń - świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nadmarznęte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy 3-5 cm, bez naci długość do 15 cm.	Kg	480
41.	Pomarańcza klasa I bezpestkowa - waga ok. 270g./1szt. o średnicy 8-10 cm, sortowana, skórka w kolorze żółto-pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nie nadmarznęta, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	120
42.	Pomidor - świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	270
43.	Pomidorki koktajlowe - świeże, czyste, zdrowe o średnicy do 3 cm, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	200
44.	Por - świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	900
45.	Rodzyнки - skład: rodzyńki sułtani, olej roślinny max. 0,5%, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	10
46.	Roszonka - zdrowa, czysta, świeża, sezonowa o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń, bez oznak pleśni i gnicia. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100g	Szt.	20
47.	Rzodkiewka - świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzona, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane nienadmarznęta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Pęcz.	155
48.	Salata lodowa - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznęta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	449
49.	Salata rzymska mini- świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznęta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	15
50.	Salata zielona - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, nienadmarznęta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	30
51.	Seler korzeń - czysty, zdrowy, świeży, suchy, sezonowy, o średnicy 8-12 cm, charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzony, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane, bez korzeni, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	510
52.	Soczewica- suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	90
53.	Szczypiorek - świeży, czysty, zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, w pęczkach.	Szt.	400
54.	Sliwki (węgiarki) klasa I - waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznęta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń.	Kg	60
55.	Truskawka klasa I - minimalna wielkość 18mm/1szt. o barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance;	Kg	100
56.	Winogrona zielone klasa I bezpestkowe - owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, barwa żółto-zielona, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznęte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, o jednolitych gronach charakterystycznych dla winogron.	Kg	230
57.	Ziemniaki jadalne - zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.	Kg	100
58.	Ziemniaki jadalne młode- zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, sezonowe, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nieprzetworzone, odmiany krajowe a w sezonie jesienno- zimowym także importowane bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm termin dostawy od 1 czerwca.	Kg	431

59.	Ziemniaki jadalne obrane pakowane próżniowo - zdrowe, czyste, suche, jednorodniane, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, o kalibracji nie większej niż 35-45mm . Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 5 dni . Pakowane od 2 do 5 kg	Kg	8500
60.	Zioła świeże w doniczce (mięta) - świeże, czyste, krajowe a w sezonie jesienno-zimowym także importowane. Bez oznak pleśnienia i gnicia, bez objawów zepsucia i jakichkolwiek chorób , bez uszkodzeń mechanicznych, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Doniczka	Szt.	100
61.	Żurawina suszona - skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	19

Warzywa muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
Owoce muszą być całe, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, czyste, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Oznakowane krajem pochodzenia.

Część 3 - NABIAŁ I JAJA

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Jogurt naturalny typu grecki 400g - bez mleka w proszku bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla naturalnego typu greckiego, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta, barwa: jednolita w swojej masie. Gramatura opakowania 400g	Szt.	2750
2.	Jogurt naturalny 400g - bez mleka w proszku bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla naturalnego, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta, barwa: jednolita w swojej masie. Gramatura opakowania 400g	Szt.	150
3.	Jogurt pitny owocowy bez cukru z owsem, smak truskawka-banan 250ml – skład: jogurt owoce 39% (truskawki 25%, banany 14%, owies mielony 0,4%). Bez dodatku cukru. Gramatura opakowania 250ml	Szt.	1400
4.	Jogurt pitny typu islandzkiego, smak truskawka-kiwi 330ml skład: mleko pasteryzowane, owoce 8% (kiwi 3,2%, truskawka 3%, przecier truskawki 1,8%), cukier, aromaty naturalne, koncentrat z marchwi, żywe kultury bakterii jogurtowych (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>). Gramatura opakowania 330ml	Szt.	1400
5.	Kefir – skład: mleko pasteryzowane, kultury kefirowe. Gramatura opakowania 1l	L	100
6.	Masło extra 82% 200g - nie solone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowaną, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze 200g.	Szt.	700
7.	Masło śmietankowe 60% tłuszczu 200g - skład: mleko pasteryzowane, białko mleka, sól, chlorek wapnia (pełni rolę stabilizatora), kultur bakterii mlekowych, podpuszczki i barwnika annato. Gramatura opakowania 200g	Szt.	150
8.	Masło roślinne 500g - oleje roślinne tłuszcze roślinne, woda, serwatka w proszku (z mleka) , emulgatory, sól	Szt.	170
9.	Maślanka naturalna - produkt niskotłuszczowy, około 1,5 % tłuszczu, z mleka krowiego uzyskany podczas produkcji masła, bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, konsystencja: jednolita, gęsta barwa: jednolita w swojej masie, Gramatura opakowanie 1l.	L	160
10.	Mleko o smaku truskawkowym z rurką 200ml skład: mleko, cukier, naturalny aromat truskawkowy z innymi naturalnymi aromatami, barwnik: karoteny. Produkt typu Mlekovita lub równoważny. Gramatura opakowania 200ml	Szt.	900
11.	Mleko o smaku waniliowym z rurką 200ml – skład: mleko, cukier, naturalny aromat waniliowy, barwnik: karoteny. Produkt typu Mlekovita lub równoważny. Gramatura opakowania 200ml	Szt.	899
12.	Mleko 2,0 % UHT - mleko krowie o zawartości tłuszczu mlecznego 2,0 %, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 2,0 %.mleko UHT. Gramatura opakowania 1l	L	2900
13.	Napój owsiany – skład: baza owsiana (95,6 %) (woda, owies (10 %)), olej słonecznikowy, błonnik z korzenia cykorii, białko grochu, regulator kwasowości (fosforany potasu), sól morską, witaminy B2, D2	L	340
14.	Produkt sojowy brzoskwiowy 150g – skład: baza sojowa (80%) (woda, obłuszczone ziarno soi (9,7%)), brzoskwinia (10,9%), cukier, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, cytryniany sodu), stabilizator (pektyny), wapń, aromat, sól morską, przeciwutleniacze (mieszanina tokoferoli, estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego), carrot concentrate, witaminy (B2, B12, D2), kultury jogurtowe (<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>). Gramatura opakowania 150g	Szt.	100
15.	Produkt sojowo-kokosowy 400g - skład: woda, łuskane ziarna soi (10,4%), mleko kokosowe (4,3%) (krem kokosowy, woda), cukru, cytrynian triwapnia, środki regulujące pH (cytrynian sodu, kwas cytrynowy), stabilizator (pektyny), naturalny aromat, sól morską, przeciwutleniacze (ekstrakty zawierające tokoferol, estry kwasów tłuszczowych kwasu. Opakowanie jednostkowe 400g	Szt.	150
16.	Ser biały półtłusty - otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, o zawartości tłuszczu 3% (w suchej masie 15%) i zawartości wody około 82%, smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji,	Kg	439

	zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie: kostka 500 g. pakowane hermetycznie/próżniowo od 0,6 do 0,8 kg z opisanych terminem przydatności do spożycia nie mniejszym niż 14 dni		
17.	Ser typu Feta салатowo - kanapkowy 270g - skład: mleko, sól, regulator kwasowości. Gramatura opakowania 270g	Szt.	100
18.	Ser żółty w bloku – skład: - mleko, sól, stabilizator- chlorek wapnia, kultury bakterii, w blokach 0,5 - 3,0 kg.	Kg	35
19.	Ser żółty w bloku o niskiej zawartości tłuszczu – skład: - mleko, sól, stabilizator- chlorek wapnia, kultury bakterii, zawartość tłuszczu 5-15g/100g, w blokach 0,5 - 3,0 kg.	Kg	28
20.	Ser żółty w plastrach – skład: mleko, sól, stabilizator- chlorek wapnia, kultury bakterii, pakowany 1-2 kg	Kg	150
21.	Ser żółty w plastrach o niskiej zawartości tłuszczu – skład: - mleko, sól, stabilizator- chlorek wapnia, kultury bakterii, zawartość tłuszczu 5-15g/100g pakowany 1-2 kg	Kg	90
22.	Serek śmietankowy 150g typu Almette lub równoważny, różne smaki - lakton kwasu glukonowego, mleko pasteryzowane., podpuszczka mikrobiologiczna., sól spożywcza. Opakowanie jednostkowe 150g	Szt.	230
23.	Serek wiejski , granulowany 500g - twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Gramatura opakowania 500g.	Szt.	155
24.	Śmietana 18% 330ml - homogenizowana, smak: lekko słodki, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe 330 ml.	Szt.	1250
25.	Śmietanka 36% UHT do zup i sosów - skład: śmietanka pasteryzowana, homogenizowana, bez karagenu. Gramatura opakowania 1l	L	948
26.	Twarożek kanapkowo-sernikowy - skład: śmietanka oraz kultury bakterii fermentacji mlekowej. Gramatura opakowania 200g	Szt.	30
27.	Twarożek kanapkowo-sernikowy - skład: śmietanka oraz kultury bakterii fermentacji mlekowej. Gramatura opakowania 450g	Szt.	59
28.	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 1 z (z wolnego wybiegu) , średnie - M - jajka o wadze od 53 g do 63 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	Szt.	12301

Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPÓŻYWCZE

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Ananas w puszcze 580g - skład: ananas krojony, sok z ananasa; bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 580 g	Szt.	390
2.	Baton liofilizowany 16g – skład: jabłko (69,5%), pomarańcza (30%), cytryna (0,5%). Gramatura opakowania 16 g	Szt.	2000
3.	Baton owsiany z miodem 40g - skład: pełnoziarniste płatki owsiane 61%, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, miód 3%, melasa trzcinowa, sól morską, emulgator lecytyny: (z soi); substancje spulchniające: węglany sodu; aromat. Gramatura opakowania 40 g	Szt.	1500
4.	Baton zbożowy 25g - skład: substancja wiążąca: maltitol; składniki zbożowe 36,4% (mąka pszenna, grys kukurydziany, płatki owsiane, mąka ryżowa, kasza kukurydziana, otręby pszenne), polewa o smaku toffi 15% [substancja słodząca: maltitol; olej palmowy, serwatka w proszku (z mleka), kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, mleko odtłuszczone w proszku, emulgatory: lecytyny i E 476; aromaty, barwniki: karoteny i ekstrakt papryki], maltodekstryna, mleko odtłuszczone w proszku 2,8%, olej słonecznikowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, aromaty, sól, emulgator: lecytyny. Gramatura opakowania 25g	Szt.	300
5.	Bazylija otarta 100% 10g - produkt naturalny o silnym wyraźnym aromacie, bez zanieczyszczeń, bez środków konserwujących; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g	Szt.	100
6.	Biszkopty bez cukru 100g - skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca –maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477. Gramatura opakowania 100g	Szt.	290
7.	Budyń śmietankowy/waniliowy bez cukru 35g - skład: skrobia (ziemniaczana, kukurydziana), aromat, barwnik (kurkumina). Gramatura opakowania 35 g	Szt.	490
8.	Ciasteczka biszkoptowe bez cukru 20g - mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca, maltitol, emulgatory. Gramatura opakowania 20g	Szt.	1500
9.	Ciasteczka zbożowe kakaowe bez dodatku cukru 50g – skład: mąka: pszenna, pszenna pełnoziarnista, żytnia, jęczmienna, pełnoziarniste płatki: owsiane, orkiszowe), substancja słodząca: maltitol; olej słonecznikowy, daktyl, serwatka w proszku (z mleka), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 3 %, substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu; sól morską, aromaty, cynamon. Gramatura opakowania 50g	Szt.	200
10.	Chrupki kukurydziane 25g - skład: grys kukurydziany 100%; bez dodatku cukru i soli. Gramatura opakowania 25g	Szt.	1000
11.	Chrupki kukurydziane 50g - skład: grys kukurydziany 100%, bez dodatków cukru i soli. Gramatura opakowania 50g	Szt.	150
12.	Chrzan tarty 245ml/220g - skład: korzeń chrzanu (72%), cukier, cytryna, woda, olej rzepakowy , sól. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 245 ml/220 g.	Szt.	100
13.	Ciecierzycza konserwowa 400g - ciecierzycza, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Gramatura opakowania 400g	Szt.	60

14.	Crispy owocowe (kostka) 12g - skład: suszone jabłka, zagęszczony sok mango, naturalny aromat, bez dodatku cukru. Gramatura opakowania 12g	Szt.	2000
15.	Crispy warzywne 18g - skład: marchew, zagęszczony sok brzoskwiowy, naturalny aromat brzoskwini z innymi naturalnymi aromatami. Gramatura opakowania 18g	Szt.	2000
16.	Cukier biały, kryształ - skład: cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących; opakowanie torebki papierowe, bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg	Kg	100
17.	Cukier z prawdziwą wanilią 10g - skład: mielony cukier trzcinowy, mielona wanilia (min. 1,5%); opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10 g	Szt.	25
18.	Cynamon 15g - skład: cynamon mielony 100% bez dodatków i bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 15 g	Szt.	15
19.	Czekolada gorzka 90g – skład: miazga kakaowa, substancja słodząca: maltitol, tłuszcz kakaowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyny. Masa kakaowa minimum 70%. Gramatura opakowania 90g	Szt.	60
20.	Czosnek granulowany 1050g PET - skład: czosnek min. 85%, przyprawy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1050g opakowanie PET	Szt.	50
21.	Drożdże suche 7g - skład: drożdże suszone. Gramatura opakowania 7g	Szt.	10
22.	Dżem owocowy 100% owoców 210g - skład: truskawki/brzoskwinie/wiśnie (100 g owoców zużyto na 100 g produktu), cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca – pektyny. Bez dodatku cukru. Gramatura opakowania 210g	Szt.	50
23.	Fasolka konserwowa biała i czerwona 400g - skład: fasola ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400 g	Szt.	300
24.	Frytki jabłkowe 18g – skład: 100% suszone jabłka. Gramatura opakowania 18 g	Szt.	2000
25.	Galaretką o smaku truskawkowym BIO 40g - skład: cukier*, substancja żelująca: agar*, barwnik: sproszkowany burak czerwony*, kwas: kwas jabłkowy, naturalny aromat truskawkowy, kurkuma mielona* (*certyfikowany składnik ekologiczny). Gramatura opakowania 40g	Szt.	100
26.	Groszek konserwowy 400g - skład: całe ziarna groszku kolor zielony, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400 g	Szt.	60
27.	Herbata owocowa, ekspresowa, naturalna 54g - różne smaki - skład: owoce w różnych proporcjach aromat naturalny. Gramatura opakowania 54g	Szt.	200
28.	Herbata zielona torebki ekspresowe różne smaki mięta pieprzowa, rumianek 40g : opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 40g	Szt.	200
29.	Herbata zwykła ekspresowa 200 g (100 torebek po 2 g – typu Lipton lub produkt równoważny, czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 200 g (100 torebek po 2 g)	Szt.	100
30.	Herbatniki mini bez dodatku cukru 50g – skład: mąka pszenna, olej kokosowy. Gramatura opakowania 50g	Szt.	2000
31.	Kakao prawdziwe 150g - skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 150g	Szt.	45
32.	Kasza bulgur z pszenicy durum - po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszaczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 5 kg	Kg	400
33.	Kasza jęczmienna perłowa drobnoziarnista - skład: obłuszczone ziarno poddanego łamaniu a następnie polerowaniu, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg	Kg	299
34.	Kasza manna (grysik) 100% - skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg	Kg	25
35.	Kasza pęczak - skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg	Kg	300

	Gramatura opakowania 1kg		
36.	Kawa zbożowa 150g – typu inka lub produkt równoważny , skład: zboża (jęczmień, żyto), cykorja, burak cukrowy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 150 g	Szt.	30
37.	Kecup bez cukru 425g – skład: pomidory (266 g na 100 g ketchupu), ocet jabłkowy (12 %), sól himalajska (1,5 %), przyprawy, naturalny aromat, koncentrat soku z czarnego porzeczki, substancja słodząca: sukraloza, ekstrakt przypraw. Produkt typu Rolski lub równoważny. Gramatura opakowania 425g	Szt.	70
38.	Kisiel owocowy BIO 30g - składniki: cukier*, skrobia ziemniaczana*, barwnik (sproszkowany burak czerwony*, kurkuma mielona*), kwas (kwas jabłkowy), aromat truskawkowy, kwas askorbinowy (witamina C) (*certyfikowany składnik ekologiczny). Gramatura opakowania 30g	Szt.	50
39.	Kukurydza konserwowa 400g - skład: ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka - wyrównana, smak i zapach - charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania puszka o pojemności 400 g	Szt.	700
40.	Liść laurowy 80g - skład: suszone liście laurowe 100%, bez środków konserwujących, bez obcych zapachów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 80g	Szt.	35
41.	Lubczyk 120g PET- skład: suszone liście lubczyku 100%; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 120g opakowanie PET	Szt.	50
42.	Majeranek 8g - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących; aromatyczny, gorzki smak; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 8g	Szt.	50
43.	Majonez 310ml- rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól przyprawy), woda, żółta jaj kurzych (7,0 %). Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Kielecki lub równoważny. Gramatura opakowania 310ml.	Szt.	100
44.	Majonez 700ml - rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól przyprawy), woda, żółta jaj kurzych (7,0 %). Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Kielecki lub równoważny. Gramatura opakowania 700ml.	Szt.	100
45.	Makaron (spaghetti, świderki, nitki, kokardki, pióra, kolanka ozdobne) - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszczy i środków konserwujących, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Lubella lub równoważny. Gramatura opakowania 1 lub 2 kg	Kg	800
46.	Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu) - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Lubella lub równoważny. Gramatura opakowania 400g	Szt.	300
47.	Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu) - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszczy i środków konserwujących, wolne od zanieczyszczeń biologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Lubella lub równoważny. Gramatura opakowania 5 kg	Kg	200
48.	Makrela w puszcze w pomidorach 170g - skład: filet z makreli 75 % w kawałkach, pomidor 14%, oliwa z oliwek 6%, woda, cebula, sól morską, przyprawy, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 170g	Szt.	290
49.	Makrela w oleju w puszcze 170g – skład: filety z makreli 60% (<i>Scorpaenopsis scorpaenoides</i>), olej rzepakowy, sól, koncentrat ziela angielskiego, ekstrakt papryki. opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 170g	Szt.	250
50.	Makrela wędzona – skład: makrela 98%, sól, bez środków konserwujących, aromatyczny i wyczuwalny smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	20
51.	Mąka pszenna - skład: mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1kg	Kg	100
52.	Mąka ryżowa - jednolity kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich	Kg	37

	pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1kg		
53.	Mieszanka studencka 40g - skład: mieszanka orzechów 52% (prażone orzeszki arachidowe, migdały, nerkowce, laskowe), rodzynki 48% (rodzynki, olej bawelniany i/lub olej słonecznikowy i/lub olej rzepakowy). Gramatura opakowania 40g	Szt	2000
54.	Miód prawdziwy wielokwiatowy 1l - skład: 100% naturalny miód, bez dodatków i środków konserwujących, składniki pochodzące z upraw ekologicznych; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1l	Szt.	150
55.	Mus owocowo-warzywny 100g - skład: mieszanka przecieru z marchwi i owoców 100%, produkt pasteryzowany, zagęszczony, bez dodatku środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100 g	Szt.	4000
56.	Mus owocowo-warzywny 100g - skład: przeciery z: jabłek, bananów, fasoli, zagęszczony sok pomarańczowy (5,3%), pasta z orzechów laskowych (4,5%), kakao naturalne (1,2%), przecier z daktyli, zagęszczony sok cytrynowy, aromaty naturalne. Może zawierać migdały. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 100g.	Szt.	4000
57.	Musztarda sarepska 210g - skład: woda, gorczyca, ocet, cukier trzcinowy, kwas cytrynowy, przyprawy, bez środków konserwujących, ulepszczy i sztucznych barwników, konsystencja gęsta; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 210g	Szt.	250
58.	Olej rzepakowy - skład: olej z pierwszego tłoczenia, tłoczony na zimno, spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1l	L.	200
59.	Olej z pestek winogron - skład: 100% olej winogronowy, tłoczony na zimno, Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1l	L	50
60.	Oregano 8g - skład: najwyższej jakości suszone liście oregano 100% o silnym, wyraźnym aromacie, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 8g	Szt.	20
61.	Orzechy ziemne arachidowe - skład: orzechy arachidowe łuskane, prażone, 100% bez konserwantów, bez soli. Gramatura opakowania 1kg	Kg	40
62.	Orzechy nerkowca - skład: orzechy nerkowca 100%, bez dodatków i konserwantów. Gramatura opakowania 1kg	Kg	50
63.	Orzechy pekan - skład: orzechy pekan 100%, bez dodatków i konserwantów. Gramatura opakowania 1kg	Kg	40
64.	Orzechy włoskie - zachowany kształt, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i bez śladów uszkodzeń wynikających z obecności szkodników. Smak i zapach charakterystyczny dla surowca. Preferowane powinny być orzechy bez naturalnej okrywy. Gramatura opakowania 1kg	Kg	40
65.	Owsianka z bananami i kakao, bez dodatku cukru 100g - skład: gotowane płatki owsiane błyskawiczne i pełnoziarniste 40% (woda, płatki owsiane błyskawiczne i pełnoziarniste), jogurt naturalny 20%, przecier bananowy 10%, sok bananowy z zagęszczonego soku z bananów 8,5%, zagęszczony sok jabłkowy, przecier jabłkowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (1%), aromaty, witaminy: C, D3, B6. Gramatura opakowania saszetka 100g	Szt.	2000
66.	Pałka kukurydziana solona 20g - skład: gryś kukurydziany, olej rzepakowy, sól. Gramatura opakowania 20g	Szt.	1000
67.	Papryka słodka w proszku 720g PET - skład: papryka czerwona słodka lub ostra mielona, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 720g opakowanie PET	Szt.	20
68.	Passata pomidorowa z 100% pomidorów 690g netto - skład: 100% pomidorów (190 g pomidorów na 100 g produktu), sól morską, bez środków konserwujących; opakowanie szklane bez uszkodzeń mechanicznych, czyste. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Dawtona lub równoważny. Gramatura opakowania 690g netto	Szt.	1500
69.	Pieprz naturalny mielony 20g - skład: pieprz czarny mielony 100% o wyrazistym, ostrym aromacie i piekącym smaku, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g	Szt.	100
70.	Pieprz zielony 20g - skład: chrzan, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, kolendra i majeranek, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g	Szt.	100
71.	Płatki kukurydziane - skład: Gryś kukurydziany 99,8%, cukier trzcinowy, sól morską, melasa cukru trzcinowego. Gramatura opakowania 1kg	Kg	55
72.	Płatki migdałów - skład: płatki migdałów 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 1 kg	Kg	40
73.	Płatki owsiane 500g - skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto	Szt.	60

	produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g		
74.	Płatki ryżowe 500g - skład: płatki ryżowe 100%, produkt suchy o sygiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 500g	Szt.	60
75.	Pomidor w puszcze krojony 400g - skład: pomidory krojone bez skórki, sól, kwas cytrynowy regulator kwasowości, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 400 g	Szt.	780
76.	Pomidory suszone w oleju 900ml - produkt pasteryzowany. składniki: olej, pomidory 29 %, kapary, czosnek, przyprawy. Bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 900ml	Szt.	100
77.	Pomidory z bazylią i czosnkiem (przyprawa) 350g PET - skład: suszone pomidory 53%, czosnek granulowany 24%, bazyli 5%, oregano, bez soli, wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 350g opakowanie PET	Szt.	50
78.	Proszek do pieczenia 15g - skład: difosforany (E40), węglany sodu (E500) oraz mąka pszenna; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 15g	Szt.	28
79.	Przyprawa do gyrosa 900g PET - skład: sól, papryka słodka, czosnek, cukier, kolendra, gorczyca biała, majeranek, rozmaryn, jałowiec, cebula, chili, kurkuma, ziele angielskie, goździki, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 900G opakowanie PET	Szt.	50
80.	Przyprawa do kurczaka po staropolsku 25g - skład: sól, cebula, majeranek (9 %), kminek (7,4 %), tymianek, oregano, imbir, koncentrat soku z cytryny, bazyli, cząber, pieprz czarny, natka pietruszki, czosnek, olej rzepakowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 25g	Szt.	200
81.	Przyprawa do kurczaka 30g - skład: sól, papryka słodka (16 %), cebula, nasiona kolendry, czosnek (5 %), cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździk, bazyli, cząber, pieprz czarny, natka pietruszki. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 30g	Szt.	200
82.	Przyprawa do mięs 1,1kg PET - kompozycja m.in. suszonych warzyw – cebuli, pomidora i czosnku, aromatycznych ziół – tymianku, rozmarynu, natki pietruszki, majeranku i oregano oraz wyrazistych przypraw takich jak: pieprz czarny mielony, papryka ostra i papryka słodka. Gramatura opakowania 1,1 kg PET	Szt.	15
83.	Przyprawa do ryby i owoców morza 20g - skład: gorczyca, słodka papryka, kolendra, bazyli, korzeń lubezyku, tymianek, nasiona kopru, pieprz czarny, kozieradka, sól, suszone warzywa. , bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 20 g	Szt.	15
84.	Przyprawa do ziemniaków 25g - skład: sól, czosnek, nasiona kolendry , papryka słodka, cebula, kminek, majeranek, liście kopru, cząber, nasiona kopru, pieprz czarny, chili. Gramatura opakowania 25 g	Szt.	50
85.	Ryż typu parboiled - skład: ziarno długoziarniste, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtozłotej barwie, po ugotowaniu sygie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać; bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych i środków konserwujących, wolny od szkodników i ich pozostałości, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 5 kg	Kg	500
86.	Snacki popcornowe sól morska 35g , skład :grys kukurydziany 91,1 %, olej słonecznikowy, sól morska 1 %.	Szt.	2000
87.	Soczki owocowe 100% z rurką (różne smaki) 200ml - skład: sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru. Gramatura opakowania 200 ml	Szt.	3000
88.	Sok czysty 100 % z cytryn 240ml - skład: sok z cytryn sycylijskich 100% , bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 240 ml	Szt.	300
89.	Sól spożywcza - skład: chlorek sodu min. 99,9% substancja wzbogacająca jodan potasu, substancja przeciwbrylająca. Gramatura opakowania 1kg	Kg	61
90.	Sól morska jodowana z potasem o obniżonej zawartości sodu - skład: sól morska jodowana 70,0% (sól morska, substancja wzbogacająca: jodan potasu), sól potasowa KCl 30,0%. Gramatura opakowania 1kg	Kg	60
91.	Syrop malinowy słodzony miodem 500ml - skład: 65% sok z malin, 35% naturalny miód pszczeli. Gramatura opakowania 500ml	Szt.	20
92.	Szczaw w słoiku 900ml - skład: szczaw siekany, woda, sól, pasteryzowany, bez octu, środków konserwujących i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 900ml	Szt.	60
93.	Tuńczyk w puszcze w sosie własnym 170g - skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej gat. I, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do	Szt.	120

	spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 170g		
94.	Tuńczyk w oleju w puszcze 170g – skład: ryba tuńczyk 65%, olej roślinny (20%), woda, sól. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 170g	Szt.	120
95.	Uniwersalna przyprawa do potraw dedykowana dla szkół 3kg (wiadro) - skład: sól morską, warzywa suszone (40%): marchew, cebula, ziemniak, korzeń selera, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz czarny, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Gramatura opakowania 3 kg (wiaderko)	Szt.	150
96.	Wafle ryżowe 130g - skład: ryż brązowy 100%, bez środków konserwujących i sztucznych barwników, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 130g	Szt.	100
97.	Wafle ryżowe z polewą malinową 24g – skład: ryż 68% (brązowy, biały), polewa malinowa 32% (nieutwardzone tłuszcze roślinne (palmowy, shea) w zmiennych proporcjach, cukier, substancje słodzące: maltitole, serwatka w proszku (z mleka), malina liofilizowana 1,25%, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromaty. Gramatur opakowania 24g	Szt	149
98.	Warzywa suszone susz warzywny - skład: marchew, pietruszka, seler korzeń i liść, pasternak, cebula, bez wzmacniaczy smaku i środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	40
99.	Wiórki kokosowe 100g - skład: wiórki kokosowe. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatur opakowania 100g	Szt.	5
100.	Zacierka 250g - skład: mąka pszenna, woda, jaja, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 250g	Szt.	180
101.	Zakwas barszczu czerwonego w butelce szklanej 500ml – skład: sok z buraków kwaszonych(55%), woda, czosnek, naturalne przyprawy, bez dodatku cukru. Gramatura opakowania 500ml	Szt.	200
102.	Ziele angielskie 600g PET - skład: całe, suszone ziarna 100% o silnym zapachu, gorzkim, korzennym smaku, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 600g opakowanie PET	Szt.	15
103.	Zioła prowansalskie 10g- skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylija, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Gramatura opakowania 10g	Szt.	30
104.	Zur w butelce szklanej 500ml- skład: woda, mąka żytnia, czosnek, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, produkt bez konserwantów i sztucznych barwników; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Produkt typu Brzezicki lub równoważny. Gramatura opakowania 500ml	Szt.	209

Część 5 - RYBY

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Burgery rybne z mintaja – skład: filety z MINTAJA 72%, panierka sypka 11%, (mąka PSZENNA, sól, mąka ryżowa, czarny pieprz, drożdże), woda, olej słonecznikowy, mąka PSZENNA, skrobia z grochu, natka pietruszki 0,7%, koncentrat soku z cytryny, sól, czarny pieprz. Produkt typu Frosta lub równoważny. Gramatura opakowania 180g (2x90g)	Kg	520
2.	Filet z limandy żółtopłetwej - bez skóry bez ości z 20% glazury. produkt mrożony niepoddany żadnym procesom utrwalającym o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj barwie smaku	Kg	170
3.	Filety rybne w chrupiącej panierce - produkt mrożony, skład: 100% fileta mintaja z połowu, mąka pszenna, olej, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne, bez środków konserwujących, wzmacniaczy smaku, bez barwników i aromatów; bez glazury, klasa I. Produkt typu Frosta lub równoważny. Gramatura opakowania zbiorczego 6kg (pojedyncza sztuka około 100g)	Kg	688
4.	Ryba miruna nowozelandzka (filet) b/s shp bez ości - produkt mrożony, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. barwie smaku i soczystości, rozmiar 6-8; z połowu (nie hodowlana), 5% glazury, klasa I.	Kg	260
5.	Steki rybne z mintaja - filety z MINTAJA 66%, panierka sypka 17%, mąka PSZENNA, sól, drożdże, kurkuma, papryka mielona), olej rzepakowy, mąka PSZENNA, woda, koperek 1%, sól. Produkt typu Frosta lub równoważny. Gramatura opakowania zbiorczego 3,25kg (pojedyncza sztuka około 125g)	Kg	400

Część 6 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione,	Kg	600

	nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5-5,0 kg.		
2.	Bruksela mrożona - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	100
3.	Burger buraczkowy – skład: buraki, mąka z pszenicy durum, soczewica brązowa (woda, soczewica brązowa), cebula, pomidory, olej słonecznikowy, mąka pszenna, czosnek, sok pomidorowy, skrobia ziemniaczana , woda, pietruszka, sól, sambal oleik (woda, koncentrat pomidorowy, sól, papryka w proszku, ocet spirytusowy, chilli, pieprz kajeński), kmin rzymski, pieprz. Produkt typu Frosta lub równoważny. Gramatura 70g. Gramatura opakowanie zbiorczego 5kg	Kg	300
4.	Burger szpinakowy – skład: Warzywa 56 % (szpinak 28 %, ziemniaki, czerwona fasola (woda, czerwona fasola), cebula), mąka pszenna, mąka z pszenicy durum, ser mozzarella, olej rzepakowy, jaja, czosnek, skrobia ziemniaczana, sól, bazylia, pieprz czarny, drożdże, gałka muskatowa. Produkt typu Frosta lub równoważny. Gramatura 70g. Gramatura opakowanie zbiorczego 5kg	Kg	300
5.	Dynia kostka – produkt głęboko mrożony, nieoblodzony, syпки, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 0,5-2,5 kg	Kg	100
6.	Fasola szparagowa cięta - zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	451
7.	Groszek - produkt głęboko mrożony barwa typowa dla groszku zielonego, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.0,5- 2,5 kg.	Kg	150
8.	Jagody - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opak. 2,5 kg.	kg	124
9.	Kalafior - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	734
10.	Koperek - mrożony koperek , pokrojony , syпки, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 0,25 kg	Kg	50
11.	Leczo - bukiet warzyw mrożonych (papryka, pomidor, cukinia, cebula, pieczarki, marchew), barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	100
12.	Maliny - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opak. 2,5 kg.	Kg	170
13.	Mango – owoce I kat., mrożone w kostce. Surowe, bez dodoatku cukru i konserwantów, , bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opak. 2,5 kg.	Kg	400
14.	Marchewka z groszkiem - barwa typowa dla groszku zielonego i marchewki, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	299
15.	Mieszanka chińska - skład: marchew, kielki fasoli Mung, papryka, por, cebula, pędy bambusa 10%, grzyby Mun 10% nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.450 g.	kg	90
16.	Mieszanka kompotowa bez pestki - mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	200
17.	Mieszanka meksykańska - skład: fasola szparagowa zielona, groszek zielony, kukurydza, marchew kostka, papryka czerwona, cebula, fasola czerwona, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki opak. 2,5 kg.	Kg	190
18.	Mieszanka warzywna mrożona 1 (włoszczyzna w paski) – w (warzywa podstawowe: marchew, pietruszka, seler, por, <u>cięte w paski</u>) bukiet jarzyn mrożonych w różnych proporcjach, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	200
19.	Mieszanka warzywna mrożona 2 - (warzywa: marchew plastry, brokuł, kalafior, fasola szparagowa zielona) bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	300
20.	Mini marchewka - produkt głęboko mrożony syпка, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak. 0,5-5,0 kg.	Kg	400
21.	Natka pietruszki - świeższa mrożona posiekana natka pietruszki: barwa typowa dla natki, bez obcych posmaków, syпка, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.0,25 kg	Kg	50
22.	Szpinak rozdrobniony – bukiet rozdrobnionych kulek mrożonych: barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	80
23.	Truskawki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opakowanie 2,5 kg.	Kg	100
24.	Warzywa na patelnię orientalne - bukiet warzyw mrożonych (marchew paski, groszek zielony, grzyby chińskie, kielki fasoli mung, papryka czerwona, papryka zielona, por plastry, fasola płaskostrąkowa, przyprawa orientalna), barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, opak.2,5 kg.	Kg	300
25.	Warzywa na patelnię włoskie -- bukiet warzyw mrożonych (brokuł, marchew plastry, kukurydza, fasola płaskostrąkowa, seler paski, przyprawa włoska), barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych	Kg	201

	przez szkodniki, opak. 2,5 kg.		
--	--------------------------------	--	--

Część 7 - WYROBY GARMATERYJNE - MACZNE I SURÓWKI

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Gołąbki z ryżem i mięsem - produkt świeży (niemrożony), potrawa półmięсна z farszu zawiniętego w rolki z liści białej kapusty głowiastej, skład farszu: mielone mięso wieprzowe, ryż, cebula, grzyby, przyprawy, olej, sól, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	196
2.	Klopsiki - mięso wieprzowe mielone 90%; cebula smażona (cebula; smalec wieprzowy); bułka tarta (mąka pszenna; mąka żytnia; woda; sól; drożdże), jajka, olej rzepakowy sól; przyprawy; czosnek. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	199
3.	Kluski na parze - mąka pszenna, woda, cukier, olej rzepakowy drożdże, mleko, sól. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	350
4.	Kluski śląskie - produkt świeży (niemrożony), skład: ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, jajka, olej, sól, przyprawy; szczególnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	350
5.	Kotlety drobiowe z warzywami - mięso drobiowe, marchew, ser żółty, jajka, natka pietruszki, bułka tarta, mąka pszenna, woda, drożdże, sól., bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	300
6.	Kopytka - produkt świeży (niemrożony), skład: ziemniaki, mąka pszenna, jajka, olej, sól, przyprawy; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	350
7.	Pierogi leniwe - produkt świeży, niemrożony, skład: mąka, ser biały min. 75%, jajka, przyprawy, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	300
8.	Pierogi ruskie - produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, ziemniaki, ser biały- min.45% cebula, jajka, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczególnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	805
9.	Pierogi z mięsem - produkt świeży (niemrożony) skład: mąka pszenna, mięso wieprzowe- min.90% cebula, jajka, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczególnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	700
10.	Pierogi z owocami - produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, owoce, olej, sól, przyprawy; pierogi ręcznie szczególnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 50%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	202
11.	Pierogi z serem na słodko - produkt świeży, niemrożony, skład: mąka, jajka, woda, sól, masło lub oliwa z oliwek; farsz: ser biały min 75%, cukier waniliowy, cukier, sól. Barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	300
12.	Płaty naleśnikowe - produkt świeży, niemrożony, skład: jajka, mleko, woda, mąka, cukier, sól, olej, przyprawy, naleśniki niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	300
13.	Racuchy z jabłkami - produkt świeży, niemrożony, skład: mąka pszenna, mleko, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, jajka, cukier, jabłka, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	300
14.	Somosy - ciasto drożdżowe (mąka pszenna, mleko, margaryna, jajka, drożdże, cukier, sól), farsz (kapusta biała, pieczarki, papryka czerwona, cebula, szczypiorek, marchew, seler, przecier pomidorowy, (pomidory, sól), sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra. bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1	Kg	400

	kg do 2 kg		
15.	Uszka z grzybami — produkt świeży (niemrożony), skład: mąka pszenna, pieczarki, cebula, jaja, olej, sól, przyprawy; uszka szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	100
16.	Ćwikła - produkt świeży, skład: buraki czerwone gotowane, cebula, , olej roślinny, cytryna, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	120
17.	Mizeria - produkt świeży, skład: ogórki zielone, śmietana 12%, cytryna, cukier, sól, ; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Dostarczane - ogórek krojony obrany + osobno pakowany sos . Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	120
18.	Surówka z pomidorów i ogórków kiszonych - produkt świeży, skład: pomidory, ogórki kiszane, cebula, śmietana 18% , sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	120
19.	Surówka coleslaw - produkt świeży, skład: kapusta biała drobno krojona, marchew, olej roślinny, cytryna, cukier, sól; chrzan, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	117
20.	Surówka wielowarzywna - produkt świeży, skład: kapusta pekińska, rzodkiewka, ogórek zielony, cebula czerwona, natka pietruszki, marchewka, olej rzepakowy, cytryna, cukier, sól, pieprz, ocet balsamiczny; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	200
21.	Surówka z białej kapusty - produkt świeży, skład: kapusta biała, marchew, olej roślinny, cytryna, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	300
22.	Surówka z buraczków - produkt świeży, skład: buraki czerwone gotowane, cebula, , olej roślinny, cytryna, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	400
23.	Surówka z czerwonej kapusty - produkt świeży, skład: czerwona kapusta parzona, cebula, ,cytryna,olej roślinny, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	130
24.	Surówka z kiszonej kapusty - produkt świeży, skład: kapusta biała kiszona, marchew, jabłka, olej roślinny, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	130
25.	Surówka koperkowa - produkt świeży, skład: kapusta biała, koperek, marchew, majonez, cytryna, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	130
26.	Surówka z marchwi i jabłek - produkt świeży, skład: marchew, jabłka, śmietana 18%, cytryna, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	140
27.	Surówka z marchwi i pomarańczy - produkt świeży, produkt świeży, skład: marchew, pomarańcza, oliwa, cytryna, cukier, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	140
28.	Surówka z ogórków kiszonych - produkt świeży, skład: ogórki kiszane, marchew, cebula, zioła, olej, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	130
29.	Surówka z pomidorów - produkt świeży, skład: pomidory, szczypiorek, cytryna, zioła, olej, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	Kg	120

	Pakowane od 1 kg do 2 kg		
30.	Surówka z pora - produkt świeży, skład: kapusta biała, por, majonez, cukier, sól; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	120
31.	Surówka z selera i ananasa - produkt świeży, skład: starte jabłko i seler, pokrojony ananas, mały jogurt naturalny, miód, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez spożycia, warunki przechowywania. zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	125
32.	Surówka po żydowsku - produkt świeży, skład biała kapusta, marchew, cebula, papryka czerwona, ogórek kiszony, ogórek zielony, natka pietruszki, olej tłoczony na zimno, sól, pieprz; barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze, czyste, bez spożycia, warunki przechowywania. zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Pakowane od 1 kg do 2 kg	Kg	130

Część 8 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Bułka ciabata razowa 60g - o wadze 60g, bułka mieszana produkowana z mąki pszennej i żytniej, z dodatkiem czystych ziaren: słonecznik i siemę lniane/, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	600
2.	Bułka grahamka 50g - o wadze 50g, bułka mieszana produkowana z mąki żytniej i razowej, z dodatkiem czystych ziaren /słonecznik, dynia, płatki jęczmienne, owsiane/, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	1301
3.	Bułka maślana 60g - o wadze 60g, bułka produkowana z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem jaj, bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	300
4.	Bułka tarta 1kg- opakowanie 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej zwykłej i wyborowej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Kg	200
5.	Bułka weka 350-400g — krojona długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, o wadze 350-400g, bułka z mąki pszennej typ 550 lub 750 z dodatkiem drożdży i soli, oraz innych dodatków smakowych i zgodnie z recepturą wypieku bułek, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	100
6.	Bułka kajzerka 50g - o wadze 50g, bułka mieszana produkowana z mąki żytniej i pszennej typ 750, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	1299
7.	Chaiłka drożdżowa krojona 400g — o wadze 400g pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek, kształt - pleciony, podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z delikatną kruszonką, matowa, obłana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa skórki - jasnej, miększy - równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach - aromatyczny swoisty dla drożdżówek, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1 kg jaj, zawartość metali zgodna z powyższą PN, drożdżówka, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki, kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	90
8.	Chleb graham 400-500g —krojony, o wadze 400-500g, wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, bez spulchniaczy, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię,	Szt.	190

	kształt nadany formą, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.		
9.	Chleb orkiszowy 400-500g - krojony, o wadze 400-500g, mąka żytnia 50 % typ 720 , mąka orkiszowa 40 % , mąka pszenna typ 750 10 % woda drożdże sól , niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta.	Szt.	190
10.	Chleb razowy 400-500g –krojony, o wadze 400-500g, pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na kwasie, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą, bez spulchniaczy, podłużny bochenek, lub nadany formą, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki - brązowa do ciemnobrązowej, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego; pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	190
11.	Chleb wieloziarnisty 400-500g - – krojony, o wadze 400-500g, mąka pszenna i żytnia, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, bez spulchniaczy, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.	Szt.	190
12.	Chleb zwykły 600g –krojony, o wadze 600g, skład: mąka pszenna 60% typ 750, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, bez spulchniaczy, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.	Szt.	2200
13.	Chleb żytni 400-500g – krojony, o wadze 400-500g, mąka żytnia 60% typ 2000 , mąka żytnia 25% typ 720 , paka pszenna 15 % typ 750 woda, drożdże sól , niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta.	Szt.	400
14.	Paluch drożdżowy 60g - o wadze 60g, produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem jaj, oleju i maku, bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	477
15.	Rogal maślany 60g - o wadze 60g, rogalik produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem jaj, bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku rogal, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	350
16.	Rogal maślany nadziewany dżemem 60g - o wadze 60g, rogalik produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem jaj, z dżemem 100 (bez cukru, cukry tylko pochodzące z owoców) bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku rogal, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy - producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	Szt.	350
17.	Rogal tradycyjny z makiem 60g - o wadze 60g, produkowany z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem jaj, oleju i maku, bez dodatków smakowych, bez spulchniaczy, zgodnie z recepturą wypieku, skórka gładka, błyszcząca, skórka złocista do jasnobrązowej, niedopuszczalny wypiek z ciasta mrożonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń,.	Szt.	450

CZĘŚĆ 1 – MIEŚO, DRÓB I WĘDLINY**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Antrykot wołowy	Kg	100	57,00 zł	5 700,00 zł
2.	Karkówka wieprzowa, bez kości	Kg	721	27,00 zł	19 467,00 zł
3.	Łopatka wieprzowa	kg	241	20,00 zł	4 820,00 zł
4.	Polędwica wieprzowa	Kg	700	34,00 zł	23 800,00 zł
5.	Pręga wołowa bez kości	Kg	100	40,00 zł	4 000,00 zł
6.	Schab bez kości	Kg	150	26,00 zł	3 900,00 zł
7.	Szynka wieprzowa bez kości	Kg	50	22,00 zł	1 100,00 zł
8.	Żeberka wieprzowe paski mięsne	Kg	350	25,00 zł	8 750,00 zł
9.	Filet z piersi indyka, świeży	Kg	400	37,00 zł	14 800,00 zł
10.	Filet z piersi kurczaka, świeży	Kg	999	27,00 zł	26 973,00 zł
11.	Pałka z kurczaka	Kg	700	14,00 zł	9 800,00 zł
12.	Polędwiczki z piersi kurczaka	Kg	450	27,00 zł	12 150,00 zł
13.	Skrzydółka z kurczaka	Kg	99	10,00 zł	990,00 zł
14.	Skrzydła z indyka	Kg	450	15,00 zł	6 750,00 zł
15.	Szyja indycza	Kg	180	15,00 zł	2 700,00 zł
16.	Udło z kurczaka z kością i skórą	Kg	400	14,00 zł	5 600,00 zł
17.	Udziec z indyka bez skóry i kości (trybowany)	Kg	300	27,00 zł	8 100,00 zł
18.	Udziec z kurcząt bez skóry i kości (trybowany)	Kg	400	15,00 zł	6 000,00 zł
19.	Boczek wędzony, parzony, paski	Kg	270	31,00 zł	8 370,00 zł
20.	Filet gotowany z kurczaka	Kg	40	40,00 zł	1 600,00 zł
21.	Filet zapiekany z indyka	Kg	10	45,00 zł	450,00 zł
22.	Frankfurterki	Kg	50	43,00 zł	2 150,00 zł
23.	Kabanosy drobiowe, cienkie, wędzone, parzone, suszone	Kg	24	43,00 zł	1 032,00 zł
24.	Kabanosy wieprzowe, cienkie, wędzone, parzone, suszone	Kg	24	46,00 zł	1 104,00 zł
25.	Kielbasa biała parzona	Kg	130	30,00 zł	3 900,00 zł
26.	Kielbasa krakowska wędzona, parzona, suszona	Kg	18	40,00 zł	720,00 zł
27.	Kielbasa podwawelska wędzona, parzona	Kg	99	30,00 zł	2 970,00 zł
28.	Kielbasa śląska extra	Kg	150	28,00 zł	4 200,00 zł
29.	Parówki drobiowe	kg	50	32,00 zł	1 600,00 zł
30.	Parówki z szynki wieprzowej	Kg	50	32,00 zł	1 600,00 zł
31.	Pasztet drobiowo-wieprzowy pieczony gat. I	Kg	30	32,00 zł	960,00 zł
32.	Szynka wieprzowa wiejska tradycyjnie wędzona	Kg	40	40,00 zł	1 600,00 zł
33.	Szynka z kotła	Kg	250	40,00 zł	10 000,00 zł
34.	Szynka z kurczaka	Kg	60	39,00 zł	2 340,00 zł
SUMA					209 996,00 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Arbuz klasa I	Kg	100	4,50 zł	450,00 zł
2.	Awokado	Szt	40	5,00 zł	200,00 zł
3.	Banan klasa I	Kg	1100	5,00 zł	5 500,00 zł
4.	Borówka klasa I	Kg	150	30,00 zł	4 500,00 zł
5.	Brzoskwinie klasa I	Kg	100	10,00 zł	1 000,00 zł
6.	Buraki ćwikłowe	Kg	150	2,00 zł	300,00 zł
7.	Cebula	Kg	450	2,00 zł	900,00 zł
8.	Cebula czerwona	Kg	90	3,00 zł	270,00 zł
9.	Ciecierzycy	Kg	45	10,00 zł	450,00 zł
10.	Cukinia	Kg	800	5,00 zł	4 000,00 zł
11.	Cytryna klasa I	Kg	200	8,00 zł	1 600,00 zł
12.	Dynia hokkaido	Kg	60	5,00 zł	300,00 zł
13.	Fasola Jaś	Kg	89	10,00 zł	890,00 zł
14.	Gotowane buraki czerwone tarte. ćwikłowe pakowane próżniowo	Kg	30	5,00 zł	150,00 zł
15.	Gotowane buraki czerwone całe pakowane próżniowo	Kg	220	5,00 zł	1 100,00 zł
16.	Groch łuskany	Kg	70	4,00 zł	280,00 zł
17.	Gruszka klasa I	Kg	480	5,50 zł	2 640,00 zł
18.	Imbir świeży	Kg	15	17,00 zł	255,00 zł
19.	Jabłko deserowe klasa I	Kg	1200	3,00 zł	3 600,00 zł
20.	Kalarepa	Kg	30	8,00 zł	240,00 zł
21.	Kapusta głowiasta biała	Kg	40	3,00 zł	120,00 zł
22.	Kapusta kiszona	Kg	500	4,00 zł	2 000,00 zł
23.	Kapusta pekińska	Kg	400	5,00 zł	2 000,00 zł
24.	Kapusta włoska	Kg	400	3,00 zł	1 200,00 zł
25.	Kiełki świeże np. słonecznika, rzodkiewki soi , brokuł	Szt.	50	12,00 zł	600,00 zł
26.	Kiwi klasa I	Kg	160	9,00 zł	1 440,00 zł
27.	Koperek	Szt.	650	2,00 zł	1 300,00 zł
28.	Maliny klasa I	Kg	50	30,00 zł	1 500,00 zł
29.	Mandarynka klasa I	Kg	600	8,00 zł	4 800,00 zł
30.	Marchew	Kg	900	3,00 zł	2 700,00 zł
31.	Mix sałat 180 g	Szt.	750	4,00 zł	3 000,00 zł
32.	Morela klasa I	Kg	25	11,00 zł	275,00 zł

33.	Morele suszone klasa I	Kg	40	38,00 zł	1 520,00 zł
34.	Natka pietruszki	Szt.	190	2,00 zł	380,00 zł
35.	Nektaryna klasa I	Kg	350	10,00 zł	3 500,00 zł
36.	Ogórek kiszony	Kg	500	7,00 zł	3 500,00 zł
37.	Ogórek świeży	Kg	500	8,00 zł	4 000,00 zł
38.	Papryka czerwona / żółta / zielona	Kg	420	11,00 zł	4 620,00 zł
39.	Pieczarki	Kg	410	8,00 zł	3 280,00 zł
40.	Pietruszka korzeń	Kg	480	5,00 zł	2 400,00 zł
41.	Pomarańcza klasa I bezpestkowa	Kg	120	6,00 zł	720,00 zł
42.	Pomidor	Kg	270	7,00 zł	1 890,00 zł
43.	Pomidorki koktajlowe	Kg	200	17,00 zł	3 400,00 zł
44.	Por	Szt.	900	3,00 zł	2 700,00 zł
45.	Rodzynki klasa I	Kg	10	14,00 zł	140,00 zł
46.	Roszonka	Szt.	20	4,00 zł	80,00 zł
47.	Rzodkiewka	Pęcz.	155	2,00 zł	310,00 zł
48.	Sałata lodowa	Szt.	449	5,00 zł	2 245,00 zł
49.	Sałata rzymska mini	Szt.	15	8,00 zł	120,00 zł
50.	Sałata zielona	Szt.	30	3,00 zł	90,00 zł
51.	Seler korzeń	Kg	510	4,00 zł	2 040,00 zł
52.	Soczewica	Kg	90	10,00 zł	900,00 zł
53.	Szczypiorek	Szt.	400	2,00 zł	800,00 zł
54.	Śliwki (węgiarki) klasa I	Kg	60	7,00 zł	420,00 zł
55.	Truskawka klasa I	Kg	100	13,00 zł	1 300,00 zł
56.	Winogrona zielone klasa I bezpestkowe klasa I	Kg	230	17,00 zł	3 910,00 zł
57.	Ziemniaki jadalne	Kg	100	2,00 zł	200,00 zł
58.	Ziemniaki jadalne młode	Kg	431	2,00 zł	862,00 zł
59.	Ziemniaki jadalne obrane	Kg	8500	4,00 zł	34 000,00 zł
60.	Zioła świeże w doniczce (mięta,)	Szt.	100	6,00 zł	600,00 zł
61	Żurawina suszona klasa I	Kg	19	27,00 zł	513,00 zł
SUMA					130 000,00 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 3 – NABIAŁ

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5

1.	Jogurt naturalny typu greckiego 400g	Szt.	2750	4,00 zł	11 000,00 zł
2.	Jogurt naturalny 400g	Szt.	150	3,00 zł	450,00 zł
3.	Jogurt pitny owocowy bez cukru z owsem, smak truskawka-banan 250ml	Szt.	1400	4,50 zł	6 300,00 zł
4.	Jogurt pitny typu islandzkiego, smak truskawka-kiwi 330ml	Szt.	1400	4,80 zł	6 720,00 zł
5.	Kefir	L	100	4,20 zł	420,00 zł
6.	Masło extra 82% 200g	Szt.	700	8,00 zł	5 600,00 zł
7.	Masło śmietankowe 200g	Szt.	150	7,00 zł	1 050,00 zł
8.	Masło roślinne 500g	Szt.	170	7,00 zł	1 190,00 zł
9.	Maślanka naturalna	L	160	4,00 zł	640,00 zł
10.	Mleko o smaku truskawkowym z rurką 200ml	Szt.	900	2,50 zł	2 250,00 zł
11.	Mleko o smaku waniliowym z rurką 200ml	Szt.	899	2,50 zł	2 247,50 zł
12.	Mleko UHT 2,0 %	L	2900	5,00 zł	14 500,00 zł
13.	Napój owsiany	L	340	9,00 zł	3 060,00 zł
14.	Produkt sojowy brzoskwiowy 150g	Szt.	100	5,00 zł	500,00 zł
15.	Produkt sojowo-kokosowy 400g	Szt.	150	6,50 zł	975,00 zł
16.	Ser biały półtłusty	Kg	439	18,00 zł	7 902,00 zł
17.	Ser typu Feta 270g	Szt.	100	5,50 zł	550,00 zł
18.	Ser żółty w bloku	Kg	35	28,00 zł	980,00 zł
19.	Ser żółty w bloku o niskiej zawartości tłuszczu	Kg	28	28,00 zł	784,00 zł
20.	Ser żółty w plastrach	Kg	150	29,00 zł	4 350,00 zł
21.	Ser żółty w plastrach o niskiej zawartości tłuszczu	Kg	90	29,00 zł	2 610,00 zł
22.	Serek smarowny śmietankowy 150g	Szt.	230	4,50 zł	1 035,00 zł
23.	Serek wiejski, granulowany 500g	Szt.	155	7,00 zł	1 085,00 zł
24.	Śmietana 18% 330ml	Szt.	1250	4,60 zł	5 750,00 zł
25.	Śmietanka 36% UHT do zup i sosów	L	948	19,90 zł	18 865,20 zł
26.	Twarożek kanapkowo-sernikowy 200g	Szt.	30	5,00 zł	150,00 zł
27.	Twarożek kanapkowo-sernikowy 450g	Szt.	59	9,90 zł	584,10 zł
28.	Jaja kurze - zgodne z klasą I A z systemu chowu 1 z (z wolnego wybiegu)	Szt.	12301	1,50 zł	18 451,50 zł
SUMA					119 999,30 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 4 – ART. OGÓLNOŚPOŻYWCZE

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Ananas w puszcze 580g	Szt.	390	7,00 zł	2 730,00 zł
2.	Baton liofilizowany 16g	Szt.	2000	2,70 zł	5 400,00 zł
3.	Baton owsiany z miodem 40g	Szt.	1500	1,90 zł	2 850,00 zł

4.	Baton zbożowy 25g	Szt.	300	1,90 zł	570,00 zł
5.	Bazylią otarta 100% 10g	Szt.	100	1,50 zł	150,00 zł
6.	Biszkopty bez cukru 100g	Szt.	290	3,70 zł	1 073,00 zł
7.	Budyń śmietankowy bez cukru 35g	Szt.	490	1,80 zł	882,00 zł
8.	Ciasteczka biszkoptowe bez dodatku cukru 20g	Szt.	1500	1,80 zł	2 700,00 zł
9.	Ciasteczka zbożowe kakaowe bez dodatku cukru 50g	Szt.	200	1,90 zł	380,00 zł
10.	Chrupki kukurydziane 25g	Szt.	1000	1,20 zł	1 200,00 zł
11.	Chrupki kukurydziane 50g	Szt.	150	1,00 zł	150,00 zł
12.	Chrzan tarty 240ml/220g	Szt.	100	5,00 zł	500,00 zł
13.	Ciecierzycy konserwowa 400g	Szt.	60	3,00 zł	180,00 zł
14.	Crispy owocowe 12g	Szt.	2000	3,00 zł	6 000,00 zł
15.	Crispy warzywne 18g	Szt.	2000	3,00 zł	6 000,00 zł
16.	Cukier biały, kryształ	Kg	100	3,50 zł	350,00 zł
17.	Cukier z prawdziwą wanilią 10g	Szt.	25	4,10 zł	102,50 zł
18.	Cynamon 15g	Szt.	15	1,00 zł	15,00 zł
19.	Czekolada gorzka 90g	Szt.	60	9,20 zł	552,00 zł
20.	Czosnek granulowany 1050g	Szt.	50	48,00 zł	2 400,00 zł
21.	Drożdże 7g	Sz.	10	1,50 zł	15,00 zł
22.	Dżem owocowy 100% truskawka 210g	Szt.	50	9,90 zł	495,00 zł
23.	Fasolka konserwowa biała i czerwona 400g	Szt.	300	3,00 zł	900,00 zł
24.	Frytki jabłkowe 18g	Szt.	2000	3,00 zł	6 000,00 zł
25.	Galaretki o smaku truskawkowym BIO 40g	Szt.	100	3,00 zł	300,00 zł
26.	Groszek konserwowy 400g	Szt.	60	3,00 zł	180,00 zł
27.	Herbata z suszonych owoców ekspresowa 54g	Szt.	200	6,00 zł	1 200,00 zł
28.	Herbata ziołowa miętowa i rumiankowa 40g	Szt.	200	4,00 zł	800,00 zł
29.	Herbata zwykła ekspresowa 200g (100 torebek po 2 g)	Szt.	100	16,20 zł	1 620,00 zł
30.	Herbatniki mini bez dodatku cukru 50g	Szt.	2000	2,50 zł	5 000,00 zł
31.	Kakao prawdziwe 150g	Szt.	45	14,00 zł	630,00 zł
32.	Kasza bulgur z pszenicy durum	Kg	400	9,20 zł	3 680,00 zł
33.	Kasza jęczmienna średnia perłowa	Kg	299	5,20 zł	1 554,80 zł
34.	Kasza manna (gryzik) 100%	Kg	25	3,00 zł	75,00 zł
35.	Kasza pęczak	Kg	300	3,90 zł	1 170,00 zł
36.	Kawa zbożowa 150g	Szt.	30	5,00 zł	150,00 zł
37.	Ketchup bez cukru 425g	Szt.	70	9,60 zł	672,00 zł
38.	Kisiel owocowy 30g	Szt.	50	3,58 zł	179,00 zł
39.	Kukurydza konserwowa 400g	Szt.	700	4,20 zł	2 940,00 zł
40.	Liść laurowy 80g	Szt.	35	16,20 zł	567,00 zł
41.	Lubczyk 120g PET	Szt.	50	14,00 zł	700,00 zł
42.	Majeranek 8g	Szt.	50	2,00 zł	100,00 zł
43.	Majonez 310ml	Szt.	100	9,50 zł	950,00 zł
44.	Majonez 700 ml	Szt.	100	12,00 zł	1 200,00 zł
45.	Makaron spaghetti, świderki, nitki, kokardki, pióra, kolanka ozdobne	Kg	800	13,00 zł	10 400,00 zł
46.	Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu) 400g	Szt.	300	7,00 zł	2 100,00 zł
47.	Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu)	Kg	200	13,00 zł	2 600,00 zł
48.	Makrela w puszcze w pomidorach 170g	Szt.	290	6,80 zł	1 972,00 zł
49.	Makrela w oleju w puszcze 170g	Szt.	250	6,80 zł	1 700,00 zł
50.	Makrela wędzona	Kg	20	39,00 zł	780,00 zł

51.	Mąka pszenna	Kg	100	3,80 zł	380,00 zł
52.	Mąka ryżowa	Kg	37	8,20 zł	303,40 zł
53.	Mieszanka studencka 40g	Szt.	2000	2,40 zł	4 800,00 zł
54.	Miód prawdziwy wielokwiatowy 1l	Szt.	150	15,00 zł	2 250,00 zł
55.	Mus owocowo-warzywny 100g	Szt.	4000	2,60 zł	10 400,00 zł
56.	Mus owocowo-warzywny 100g	Szt.	4000	3,10 zł	12 400,00 zł
57.	Musztarda sarepska 210g	Szt.	250	3,10 zł	775,00 zł
58.	Olej rzepakowy	L.	200	12,00 zł	2 400,00 zł
59.	Olej z pestek winogron	L.	50	33,00 zł	1 650,00 zł
60.	Oregano 8g	Szt.	20	1,90 zł	38,00 zł
61.	Orzechy ziemne arachidowe	Kg	40	18,00 zł	720,00 zł
62.	Orzechy nerkowca	Kg	50	40,00 zł	2 000,00 zł
63.	Orzechy pekan	Kg	40	76,00 zł	3 040,00 zł
64.	Orzechy włoskie	Kg	40	46,00 zł	1 840,00 zł
65.	Owsianka 100g	Szt.	2000	3,25 zł	6 500,00 zł
66.	Pałka kukurydziana 20g	Szt.	1000	1,25 zł	1 250,00 zł
67.	Papryka słodka 720g PET	Szt.	20	33,00 zł	660,00 zł
68.	Passata pomidorowa z 100% pomidorów 690 g netto	Szt.	1500	9,00 zł	13 500,00 zł
69.	Pieprz naturalny mielony 20g	Szt.	100	2,40 zł	240,00 zł
70.	Pieprz ziołowy 20g	Szt.	100	1,00 zł	100,00 zł
71.	Płatki kukurydziane	Kg	55	18,00 zł	990,00 zł
72.	Płatki migdałów	Kg	40	43,00 zł	1 720,00 zł
73.	Płatki owsiane 500g	Szt.	60	4,00 zł	240,00 zł
74.	Płatki ryżowe 500g	Szt.	60	5,50 zł	330,00 zł
75.	Pomidor w puszcze krojony 400g	Szt.	780	4,90 zł	3 822,00 zł
76.	Pomidory suszone w oleju 0,9 ml	Szt.	100	22,50 zł	2 250,00 zł
77.	Pomidory z bazylią i czosnkiem (przyprawa) 350g PET	Szt.	50	35,60 zł	1 780,00 zł
78.	Proszek do pieczenia 15g	Szt.	28	1,20 zł	33,60 zł
79.	Przyprawa do gyrosa 900g PET	Szt.	50	28,60 zł	1 430,00 zł
80.	Przyprawa do kurczaka po staropolsku 25g	Szt.	200	2,10 zł	420,00 zł
81.	Przyprawa do kurczaka 30g	Szt.	200	1,50 zł	300,00 zł
82.	Przyprawa do mięs 1,1 kg PET	Szt.	15	29,90 zł	448,50 zł
83.	Przyprawa do ryby i owoców morza 20g	Szt.	15	2,90 zł	43,50 zł
84.	Przyprawa do ziemniaków 25g	Szt.	50	2,30 zł	115,00 zł
85.	Ryż typu parboiled	Kg	500	8,20 zł	4 100,00 zł
86.	Snacki popcornowe sól morską 35g	Szt.	2000	1,85 zł	3 700,00 zł
87.	Soczki owocowe 100% z rurką (różne smaki) 200ml	Szt.	3000	2,00 zł	6 000,00 zł
88.	Sok cytrynowy 240ml	Szt.	300	6,90 zł	2 070,00 zł
89.	Sól spożywcza	Kg	61	2,50 zł	152,50 zł
90.	Sól morską jodowana z potasem o obniżonej zawartości sodu	Kg	60	4,10 zł	246,00 zł
91.	Syrop malinowy słodzony miodem 0,5ml	Szt.	20	30,10 zł	602,00 zł
92.	Szczaw w słoiku 0,9 ml	Szt.	60	5,50 zł	330,00 zł
93.	Tuńczyk w puszcze w sosie własnym 170g	Szt.	120	6,30 zł	756,00 zł
94.	Tuńczyk w oleju w puszcze 170g	Szt.	120	7,00 zł	840,00 zł
95.	Uniwersalna przyprawa do potraw dedykowana dla szkół 3kg (wiadro)	Szt.	150	69,00 zł	10 350,00 zł
96.	Wafle ryżowe 130g	Szt.	100	4,20 zł	420,00 zł
97.	Wafle ryżowe z polewą malinową 24g	Szt.	149	1,90 zł	283,10 zł

98.	Warzywa suszone susz warzywny	Kg	40	25,90 zł	1 036,00 zł
99.	Wiórki kokosowe 100g	Szt.	5	2,10 zł	10,50 zł
100.	Zacierka 250g	Szt.	180	4,00 zł	720,00 zł
101.	Zakwas barszczu czerwonego w butelce szklanej 0,5 ml	Szt.	200	7,20 zł	1 440,00 zł
102.	Ziele angielskie 600g PET	Szt.	15	49,90 zł	748,50 zł
103.	Zioła prowansalskie 10g	Szt.	30	2,10 zł	63,00 zł
104.	Żur w butelce szklanej 0,5 ml	Szt.	209	5,50 zł	1 149,50 zł
SUMA					199 000,40 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 5 – RYBY

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Burgery rybne z mintaja. Gramatura opakowania 180g (2x90g)	Kg	520	42,00 zł	21 840,00 zł
2.	Filet z limandy żółtopłetwej	Kg	170	19,00 zł	3 230,00 zł
3.	Filety rybne w chrupiącej panierce. Gramatura opakowania zbiorczego 6kg (pojedyncza sztuka około 100g)	Kg	688	29,00 zł	19 952,00 zł
4.	Ryba miruna nowozelandzka (filet) b/s shp bez ości	Kg	260	43,00 zł	11 180,00 zł
5.	Steki rybne z mintaja. Gramatura opakowania zbiorczego 3,25kg (pojedyncza sztuka około 125g)	Kg	400	42,00 zł	16 800,00 zł
SUMA					73 002,00 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 6 - MROŻONKI

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Brokuły	Kg	600	8,90 zł	5 340,00 zł
2.	Bruksela mrożona	Kg	100	7,50 zł	750,00 zł
3.	Burger buraczkowy	Kg	300	22,00 zł	6 600,00 zł
4.	Burger szpinakowy	Kg	300	27,00 zł	8 100,00 zł
5.	Dynia kostka	Kg	100	7,00 zł	700,00 zł
6.	Fasola szparagowa cięta	Kg	451	6,50 zł	2 931,50 zł
7.	Groszek	Kg	150	7,50 zł	1 125,00 zł
8.	Jagody	kg	124	24,00 zł	2 976,00 zł
9.	Kalafior	Kg	734	7,80 zł	5 725,20 zł
10.	Koperek	Kg	50	24,00 zł	1 200,00 zł
11.	Leczo	Kg	100	7,90 zł	790,00 zł
12.	Maliny	Kg	170	22,50 zł	3 825,00 zł
13.	Mango	Kg	400	20,00 zł	8 000,00 zł
14.	Marchewka z groszkiem	Kg	299	5,90 zł	1 764,10 zł
15.	Mieszanka chińska	kg	90	8,50 zł	765,00 zł
16.	Mieszanka kompotowa bez pestki	Kg	200	6,50 zł	1 300,00 zł
17.	Mieszanka meksykańska	Kg	190	7,90 zł	1 501,00 zł
18.	Mieszanka warzywna mrożona 1 (włoszczyzna w paski)	Kg	200	5,90 zł	1 180,00 zł

19.	Mieszanka warzywna mrożona 2	Kg	300	7,20 zł	2 160,00 zł
20.	Mini marchewka	Kg	400	8,20 zł	3 280,00 zł
21.	Natka pietruszki	Kg	50	19,00 zł	950,00 zł
22.	Szpinak rozdrobniony	Kg	80	7,80 zł	624,00 zł
23.	Truskawki	Kg	100	9,00 zł	900,00 zł
24.	Warzywa na patelnię orientalne	Kg	300	13,00 zł	3 900,00 zł
25.	Warzywa na patelnię włoskie	Kg	201	13,00 zł	2 613,00 zł
SUMA					68 999,80 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 7 - WYROBY GARMAŻERYJNE – MACZNE I SURÓWKI

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
----	--------------	-------	-------	----------------------------	-------------------

1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Gołąbki z ryżem i mięsem	Kg	196	25,00 zł	4 900,00 zł
2.	Klopsiki	Kg	199	36,00 zł	7 164,00 zł
3.	Kluski na parze	Kg	350	20,00 zł	7 000,00 zł
4.	Kluski śląskie	Kg	350	17,00 zł	5 950,00 zł
5.	Kotlety drobiowe z warzywami	Kg	300	38,00 zł	11 400,00 zł
6.	Kopytka	Kg	350	17,00 zł	5 950,00 zł
7.	Pierogi leniwe	Kg	300	19,00 zł	5 700,00 zł
8.	Pierogi ruskie	Kg	805	24,00 zł	19 320,00 zł
9.	Pierogi z mięsem	Kg	700	29,00 zł	20 300,00 zł
10.	Pierogi z owocami	Kg	202	30,00 zł	6 060,00 zł
11.	Pierogi z serem na słodko	Kg	300	22,00 zł	6 600,00 zł
12.	Płaty naleśnikowe	Kg	300	17,00 zł	5 100,00 zł
13.	Somosy	Kg	300	27,00 zł	8 100,00 zł
14.	Racuchy z jabłkami	Kg	400	19,00 zł	7 600,00 zł
15.	Uszka z grzybami	Kg	100	18,00 zł	1 800,00 zł
16.	Ćwikła	Kg	120	19,00 zł	2 280,00 zł
17.	Mizeria	Kg	120	19,00 zł	2 280,00 zł
18.	Surówka z pomidorów i ogórków kiszonych	Kg	120	21,00 zł	2 520,00 zł
19.	Surówka colesław	Kg	117	20,00 zł	2 340,00 zł
20.	Surówka wielowarzywna	Kg	200	19,00 zł	3 800,00 zł
21.	Surówka z białej kapusty	Kg	300	19,00 zł	5 700,00 zł
22.	Surówka z buraczków	Kg	400	19,00 zł	7 600,00 zł
23.	Surówka z czerwonej kapusty	Kg	130	19,00 zł	2 470,00 zł
24.	Surówka z kiszonej kapusty	Kg	130	19,00 zł	2 470,00 zł
25.	Surówka koperkowa	Kg	130	19,00 zł	2 470,00 zł
26.	Surówka z marchwi i jablek	Kg	140	15,00 zł	2 100,00 zł
27.	Surówka z marchwi i pomarańczy	Kg	140	19,00 zł	2 660,00 zł
28.	Surówka z ogórków kiszonych	Kg	130	15,00 zł	1 950,00 zł
29.	Surówka z pomidorów	Kg	120	17,00 zł	2 040,00 zł
30.	Surówka z pora	Kg	120	19,00 zł	2 280,00 zł
31.	Surówka z selera i ananasa	Kg	125	21,00 zł	2 625,00 zł
32.	Surówka po żydowsku	Kg	130	19,00 zł	2 470,00 zł
SUMA					172 999,00 zł

(słownie:.....) w tym cena netto

CZEŚĆ 8 - PIECZYWO

Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ	Cena jednostkowa brutto	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	6=4x5
1.	Bułka ciabata razowa 60g	Szt.	600	1,20 zł	720,00 zł
2.	Bułka grahamka 50g	Szt.	1301	1,10 zł	1 431,10 zł

3.	Bułka maślana 60g	Szt.	300	1,20 zł	360,00 zł
4.	Bułka tarta 1kg	Kg	200	8,20 zł	1 640,00 zł
5.	Bułka weka 350-400g	Szt.	100	3,50 zł	350,00 zł
6.	Bułka kajzerka 50g	Szt.	1299	1,00 zł	1 299,00 zł
7.	Chałka drożdżowa krojona 400g	Szt.	90	6,50 zł	585,00 zł
8.	Chleb graham 400-500g	Szt.	190	4,50 zł	855,00 zł
9.	Chleb orkiszowy 400-500g	Szt.	190	4,60 zł	874,00 zł
10.	Chleb razowy 400-500g	Szt.	190	4,50 zł	855,00 zł
11.	Chleb wieloziarnisty 400-500g	Szt.	190	4,50 zł	855,00 zł
12.	Chleb zwykły 600g	Szt.	2200	4,00 zł	8 800,00 zł
13.	Chleb żytni 400-500g	Szt.	400	4,60 zł	1 840,00 zł
14.	Paluch drożdżowy 60g	Szt.	477	1,30 zł	620,10 zł
15.	Rogal maślany 60g	Szt.	350	1,30 zł	455,00 zł
16.	Rogal maślany nadziewany dżemem 60g	Szt.	350	2,50 zł	875,00 zł
17.	Rogal tradycyjny z makiem 60g	Szt.	450	1,30 zł	585,00 zł
SUMA					22 999,20 zł

(słownie:.....)w tym cena netto