

Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 20 we Wrocławiu
ul. Karpnicka 2
54-061 Wrocław

Tel. 71 798 68 45
<https://sp22.edupage.org/>
e-mail: sekretariat.sp022@wroclawskaedukacja.pl

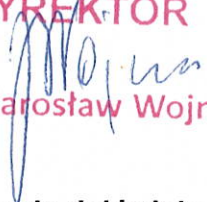
SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZETARG NIEOGRANICZONY

Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO NR 20 WE WROCŁAWIU

Zatwierdził: Dyrektor Jarosław Wojna

DYREKTOR

mgr Jarosław Wojna

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SIWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

Wrocław, kwiecień 2020

SPIS TREŚCI

A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

- I. Nazwa i adres zamawiającego
- II. Tryb udzielania zamówienia publicznego
- III. Opis przedmiotu zamówienia;
- IV. Termin wykonania zamówienia;
- V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków;
- Va Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.
- VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia;
- VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami;
- VIII. Wymagania dotyczące wadium;
- IX. Termin związania ofertą;
- X. Opis sposobu przygotowywania ofert;
- XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;
- XII. Opis sposobu obliczenia ceny;
- XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;
- XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- XV. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego;
- XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- XVII. Informacje uzupełniające

B. Załączniki do SIWZ

- I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego –
- II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
- III. Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 3;
- IV. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4
- V. Wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw - Załącznik nr 5
- VI. Wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy - Załącznik nr 6
- VII. Oświadczenie składane w trybie art. 24 ust. 11, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych - Załącznik nr 7
- VIII. Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci - Załącznik nr 8
- IX. Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach i szkołach - Załącznik nr 9

I Nazwa i adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest: **Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 20,**
Wrocław 54-061, ul.Karpnicka 2

II Tryb udzielenia zamówienia publicznego
--

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych zwanej dalej „ustawą PZP”.
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

III Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy lub wykonawców dostaw artykułów spożywczych do kuchni szkolno - przedszkolnej na potrzeby żywieniowe dzieci z Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do siedziby Zamawiającego oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
4. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
6. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy PZP.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

- 1) MIESO, WEDLINY,
- 2) DRÓB
- 3) WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE
- 4) NABIAŁ
- 5) JAJA
- 6) ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE
- 7) MROŻONKI
- 8) RYBY
- 9) PIECZYWO
- 10) PRZETWORY
- 11) WYROBY GARMAŻERYJNE
- 12) SOKI

9. Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika CPV

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa
CPV 01242000-5 Jaja
CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
CPV 15112000-6 Drób
CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane
CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone
CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie
CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna
CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze
CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
CPV 15851000-8 Produkty mączne
CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

10. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w -
Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego -
stanowiącej

Załącznik nr 1 do SIWZ.

11. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach
opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4** do SIWZ.

IV Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia od daty zawarcia umowy do dnia **31.08.2021r.**

V Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) **Nie podlegają wykluczeniu – w przedmiotowym postępowaniu Zamawiający
zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy PZP wykluczy:**

– wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał
braku podstaw wykluczenia;
– wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

☐ o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228– 230a, art. 250a,
art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. –

Kodeks karny (Dz. U. Nr 88, poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25
czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),

☐ o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca
1997 r. – Kodeks karny,

☐ skarbowe,

- o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
- wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;
- wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437);
- wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

a) w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonał należycie - co najmniej 1 zamówienie, związane z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego świadczącego usługi żywienia zbiorowego – przy czym Zamawiający nie wymaga, aby doświadczenie to dotyczyło wyłącznie dostaw artykułów żywnościowych, właściwych dla tej części zamówienia publicznego, w odniesieniu, do której Wykonawca składa ofertę).

Za spełnienie tego warunku Zamawiający uzna dokumenty określone w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Dysponuje odpowiednim taboru transportowym, za pomocą którego będzie realizować dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania – na potrzeby niniejszego postępowania należy wykazać dysponowanie przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu proponowanego asortymentu.

2. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w rozdziale V. 1. 2) lit. a-b niniejszej SIWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa w pkt 4, wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

2) Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5.

3) W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia (transport, wydanie wniesienie i zeskładowanie), wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te wezmą udział w realizacji dostaw, do realizacji których te doświadczenie jest wymagane.

4. Warunki udziału w postępowaniu są tożsame dla każdej z poszczególnych części zamówienia publicznego określonych w rozdziale III SIWZ.

Va	Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.
-----------	--

1. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

1) Który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

2) Który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

--	--

VI Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia

1. DOKUMENTY KTÓRE JEST ZOBOWIĄZANY ZŁOŻYĆ KAŻDY WYKONAWCA SKŁADAJĄCY OFERTĘ W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:

1) Do oferty, każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert **Oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowiły wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu/brak podstaw wykluczenia.

b) Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieścił informacje o tych podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 SIWZ.

c) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ.

2) **Wykonawcy, w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej** <https://sp22.edupage.org/>; <https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/bip> **informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**, przekaże zamawiającemu **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP**. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą (o ile wystąpią) nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia – wzór oświadczenia zawarty jest w Załączniku nr 7 do SIWZ.

2. DOKUMENTY KTÓRE BĘDZIE ZOBOWIĄZANY ZŁOŻYĆ WYŁĄCZNIE WYKONAWCA, KTÓREGO OFERTA ZOSTANIE NAJWYŻEJ OCENIONA W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:

1) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 5 dni od daty otrzymania wezwania, aktualnych na dzień ich złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:

a) Wykaz dostaw wykonanych lub nadal wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych

dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku nadal wykonywanych dostaw referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 5 do SIWZ.

b) Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 6 do SIWZ.

2) W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

a) Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, do korzystania z nich na okres wykonywania niniejszego zamówienia publicznego.

b) Pisemną informację na temat:

- zakresu, dostępnych Wykonawcy, zasobów innego podmiotu;
- sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
- zakresu i okresu udziału podmiotu udostępniającego przy wykonywaniu zamówienia.

3. Oświadczenia, dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.

4. Dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 3, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

6. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.

7. W zakresie nie uregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).

8. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VI. 1. niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania

VII	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami
------------	---

- | |
|--|
| |
|--|
1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje, Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VI niniejszej SIWZ (**również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania do uzupełnienia o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP**) dla których dopuszczalna jest wyłącznie forma pisemna.
 2. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres określony na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
 3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres poczty elektronicznej lub faks wskazany na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
 4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
 5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
 6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.
 7. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w rozdz. VII. 7 niniejszej SIWZ.
 8. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
 9. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
 10. Ze strony Zamawiającego pracownikami upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami, w sprawie niniejszej procedury jest **Małgorzata Kurkowska – Kierownik Gospodarczy, adres email: malgorzata.kurkowska@wroclawskaedukacja.pl**
 11. Przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt – zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub / i osobisty.

VIII Wymagania dotyczące wadium
--

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

IX Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o

wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X Opis sposobu przygotowywania ofert

A. ZAWARTOŚĆ, FORMA I OZNACZENIE

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) Wypełniony **formularz ofertowy** o treści zawartej w **Załączniku nr 2** do SIWZ.
- 2) Oświadczenia wymienione w rozdziale VI, pkt. 1, ppkt. 1 lit a do c, niniejszej SIWZ

–
Załącznik nr 3 do SIWZ;

2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części zamówienia publicznego - określonych w załączniku nr 1 do SIWZ. Zamawiający nie ogranicza ilości części na które Wykonawcy mogą złożyć swoje oferty.

3. Złożenie większej liczby ofert na realizację określonej części zamówienia publicznego przez danego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich ofert przez niego złożonych.

4. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

5. Ofertę należy sporządzić pisemnie pod rygorem nieważności w języku polskim (w tym wszystkie załączone dokumenty i pisma bez wyjątku), zgodnie z niniejszą specyfikacją w formie maszynopisu lub druku i uzupełnić wymaganymi załącznikami.

6. Oferta musi być podpisana przy imiennych pieczętkach osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty, wymienionych w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym dokumencie upoważniającym do takiej reprezentacji.

7. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

8. Wszystkie zapisy w ofercie powinny być wykonane w sposób trwały (maszyna do pisania, komputer, lub inna trwała i czytelna technika) - zaleca się aby zapisy w ofercie potwierdzone były na każdej stronie podpisami przez upoważnione do reprezentowania Wykonawcy osoby – w celu identyfikacji nazwisk tychże osób wskazane jest opatrzyć podpisy imiennymi pieczętkami.

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

10. Kompletna oferta łącznie z załącznikami powinna być zszyta – w celu uniknięcia samoistnej dekompletacji (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwienia zmiany zawartości oferty bez widocznych śladów naruszenia.

11. Oferta nie powinna zawierać napisów w międzyliniach. Wyjątek stanowią sporadyczne poprawki błędów, wykonane przez Wykonawcę, potwierdzone podpisem lub parafą przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę – parafa lub podpis powinny być naniesione w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. z pieczętką imienną osoby dokonującej poprawek).

12. Całość oferty musi być umieszczona w nieprzezroczystej kopercie, opatrzonej opisem:

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO NR 20 WE WROCŁAWIU

13. Poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta powinna być zaopatrzona w nazwę i adres Wykonawcy w celu umożliwienia odesłania oferty w przypadku złożenia jej po wyznaczonym terminie.
14. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferty prawidłowo zaadresowane a złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy.
15. Wykonawcy pokrywają wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i składają ofertę na własne ryzyko i na własny koszt.

B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

1. Wykonawca może wprowadzać zmiany, modyfikacje poprawki i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o modyfikacji musi być złożone wg takich samych reguł jak składana oferta, w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej dopiskiem „ZMIANA”. Koperta oznakowana dopiskiem „ZMIANA” będzie rozpieczętowana przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną one dołączone do oferty.
3. W przypadku złożenia przez Wykonawcę kompletnej oferty zamienniej (formularz ofertowy wraz ze wszystkimi niezbędnymi załącznikami) oferta ta powinna posiadać dodatkowo dopisek na kopercie „kompletna oferta zamienna”.
4. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu otwarcia ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzenie modyfikacji) z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
5. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP zostanie odrzucona. Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VII niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy PZP nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

C. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum).
2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić Wykonawcę - Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
3. Pełnomocnictwo musi być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza i zawierać w szczególności wskazanie:

- 1) Postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
- 2) Wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymienionych z nazwy i z określeniem adresu siedziby;
- 3) Ustanowionego Wykonawcę – Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;

4. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę – Pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców. Stosowne odpisy z rejestru lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – Pełnomocnika.

5. Oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.

6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.

7. Umowa na wykonanie zamówienia publicznego powinna być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – wymagane są podpisy wszystkich podmiotów tworzących lub będących tworzyć konsorcjum, o ile do podpisania umowy nie zostanie upoważniony sam Wykonawca - Pełnomocnik.

D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE

1. Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami ustawy PZP oferty składane w postępowaniu

o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

2. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego punktu.

3. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i

skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.

4. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy

Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa

XI Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia **14.05.2020 roku, do godz. 9.00**, w recepcji Zespołu Szkolno Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu, ul. Karpińska 2, 54-061 Wrocław, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 12 i 13 SIWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt. 1 niniejszej SIWZ zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.

4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **14 MAJA 2019 roku, o godz. 10:00**, w siedzibie Zespołu Szkolno Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu, ul. Karpińska 2, 54-061 Wrocław, w czasie godz. 10:00-12:00.

6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.

7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej:

<https://sp22.edupage.org/>; <https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/bip>

informacje dotyczące:

- 1) Kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 2) Firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- 3) Ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

8. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.

9. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśniane z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

XII Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **Załączniki nr 2** do SIWZ łącznej ceny ofertowej brutto za realizację poszczególnych części przedmiotu zamówienia.
2. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SIWZ.
3. Zamawiający przewiduje możliwości zmian ceny ofertowej brutto w sytuacjach wymienionych we wzorze umowy (Załącznik nr 4 do SIWZ).
4. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
6. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego,

wskazując nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XIII Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Cena (Kc) □ 100%

2. Kryterium ceny - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania.

3. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$Kc(x) \square 100 \square \frac{C_{MIN}}{C(x)}$$

gdzie:

Kc(x) □ ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny,

C_{MIN} □ cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach,

C(x) □ cena zawarta w ofercie „x”.

4. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;

5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami (Art. 91 ust. 3a PZP).

6. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.

7. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

9. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzania aukcji elektronicznej.

XIV Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
--

1. Umowa ma być podpisana w siedzibie Zamawiającego w wyznaczonym przez niego terminie.

2. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.

3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

4. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

XV	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
-----------	--

Zgodnie z art. 147 ustawy PZP, Zamawiający nie wymaga wniesienia należytego wykonania umowy.

XVI	Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego
------------	--

1. Wzór umowy, stanowi Załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego - postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom

XVII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
-------------	---

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy PZP jak dla postępowań poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ
SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
PUBLICZNEGO – STANDARDY JAKOŚCIOWE

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych z niżej wymienionych asortymentów.

2. Wielkość nabycia poszczególnych artykułów spożywczych ma charakter szacunkowy. Z Zespołu Szkolno- przedszkolnego nr 20 będzie korzystało około 200 dzieci przedszkolnych i około 500 uczniów szkolnych.

3. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia w celu realizacji pełnej wartości umowy.

4. Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany rzeczowej, ilościowej w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.

5. Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art 144 ust.

6. Żywność musi być oznakowana, konfekcjonowana zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 60 i 149), ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2212) oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.). Inne, obowiązujące regulacje w tym zakresie dostępne są przykładowo pod tym linkiem: https://www.haccp-polska.pl/documents/zasady_znakowania_zywnosci.pdf

7. W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczenia odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego i zachowania zasad znakowania i konfekcjonowania, jak w pkt 6. .

8. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są wartościami oczekiwanymi- ze względu na brak powierzchni magazynowej i możliwości składowania produktów w opakowaniach hurtowych.

9. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 8 do SIWZ)

10. Dostarczane artykuły oprócz niżej zawartych parametrów dodatkowo będą spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich jednostkach oświatowych (załącznik nr 9 do SIWZ)

Część 1- MIĘSO, WĘDLINY

L. p	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Boczek łuskany świeży lub wędzony – bez dodatków aromatów dymu wędzarniczego, wędzony naturalnie	kg	50
2	Cielęcina- świeża nie mrożona – udziec, cielęcina zadnia b/k	kg	120
3	Kiełbasa śląska (na ogniska) min zawartość mięsa wieprzowego min 87 %, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, bez MOM	kg	300
4	Parówka z szynki co najmniej 93% mięsa – bez MOM kl I, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów	kg	100
5	Parówka drobiowa co najmniej 93% mięsa – bez MOM kl I, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów	kg	100
6	Wędlina drobiowa o zawartości min 87% mięsa, polędwica z indyka, szynka drobiowa, kurczak gotowany, pierś z indyka, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów przedłużających świeżość.	kg	400
7	Wędliny suche : Krakowska sucha, kabanosy, Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona gdzie do wytworzenia 100 g produktu zużyto min.146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających.	kg	400
8	Wędlina wieprzowa chuda o zawartości min 87% mięsa- szynka gotowana, polędwica wieprzowa, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów.	kg	300
9	Wieprzowina- karczek b/k bez skóry mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	500
10	Wieprzowina- łopatką b/k bez skóry mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000
11	Wieprzowina- polędwiczka wieprzowa mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	300
12	Wieprzowina- szynka b/k- kulka, zrazówka, bez tłuszczu i skóry mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	300
13	Wieprzowina- schab b/k bez warkocza mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000
14	Wołowina b/k – mięso pieczeniowe z zadu wołowego mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	200

*wszystkie produkty nie mogą zawierać produktów niewskazanych w diecie dzieci zawartych w Księdze zdrowego żywienia opracowanej przez Zespół d.s żywienia działający przy Urzędzie Miasta Wrocławia. Wykaz produktów i substancji nieskazywanych znajduje się ww załączniku nr 8 do SIWZ oraz pod adresem:

[http://www.szkolawformie.pl/sites/szkolawformie.pl/files/field/attachment/2015/05/29/dodatki do
zywnosci.pdf](http://www.szkolawformie.pl/sites/szkolawformie.pl/files/field/attachment/2015/05/29/dodatki%20do%20zywnosci.pdf)

<http://www.szkolawformie.pl/artykuly/545-nowe-rekomendacje-dla-wroclawskich-szkol>

Część 2 – DRÓB

L. p	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	ILOŚĆ
1	Drób- filet z piersi indyka b/s mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000
2	Drób- filet z piersi kurczaka b/s mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000
3	Kurczak świeży tuszka- wypatroszony, mięso świeże nie mrożone kl I, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	200
4	Drób – udko z kurczaka, mięso świeże nie mrożone	kg	1200
5	Drób – trybowane mięso z uda z kurczaka / mięso świeże nie mrożone	kg	500

Część 3 – WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE.

L. p	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	ILOŚĆ
1	Awokado- świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, luzem	szt	50
2	Banany KL I - świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, luzem	kg	500
3	Biała rzepa, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
4	Cebula luz KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500
5	Burak ćwikłowy luz KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200
6	Cukinia zielona KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500
7	Cytryny KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
8	Czosnek kraj pochodzenia Polska_ główki KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	100
9	Dynia KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
10	Fasola sucha biała Jaś średni KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
11	Fasola sucha biała Jaś mały KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
12	Granat, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	50
13	Groch łuskany nasiona suche całe KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50
14	Groch nasiona suche połówki KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
15	Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500
16	Imbir korzeń KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50

17	Jabłka deserowe KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1000
18	Jarmuż świeży, masa ok 300 g świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	opak	100
19	Kalarepa bez liści KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
20	Kapusta biała KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500
21	Kapusta czerwona KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500
22	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką, opakowana w słoik, wiaderko- KL I Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	500
23	Kapusta pekińska KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300
24	Kapusta włoska KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300
25	Kiełki różne rodzaje: brokułu, rzodkiewki, lucerny, , opakowanie 100 lub 250g	szt	100
26	Kiwi KL I całe bez szypulek, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	1000
27	Koper w pęczkach o masie 15-20 g świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia	szt	500
28	Mango świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	50
29	Marchew luz KL I , cała, świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	500
30	Pietruszka liść o masie 20-30 g świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia	szt	500
31	Ogórek kiszony pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów KL I, Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, bez przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	500
32	Ogórek zielony KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300
33	Papryka czerwona, pomarańczowa, zielona, żółta KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	200
34	Pieczarki KL I świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200
35	Pietruszka korzeń luz KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	200
36	Pomidory KL I świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200
37	Por KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	100
38	Por KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50

39	Rzodkiew biała świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	50
40	Rzodkiewka w pęczkach o masie 150 g KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	300
41	Salata lodowa pakowana oddzielnie KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	300
42	Salata typu roszponka, rukola Opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń liści	szt	200
43	Seler korzeniowy luz KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
44	Szczypiorek świeży denkolistny w pęczkach o masie 20 g , KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	szt	100
45	Winogrona białe i czerwone KL I świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200
46	Ziemniaki późne jadalne luz KL I spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
47	Ziemniaki późne jadalne luz KL I spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	100

Warzywa Obrane

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	Ilość
1	Ziemniaki obrane KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń opakowanie 5 kg	kg	10000

Warzywa i owoce sezonowe

1	Agrest KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100
2	Arbuz KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500
3	Borówka Amerykańska KL I , dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
4	Botwina KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń liści	Pęczek	200
5	Brokuły główka o średnicy min 15 cm bez łodygi i liści masa główki 500-800 g KL I świeże, dojrzałe bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	szt.	100
6	Brukselka KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100
7	Brzoskwinia KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100
8	Cebulka młoda biała luz KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	50
9	Czereśnie świeże, dojrzałe bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
10	Dynia KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100
11	Fasolka szparagowa zielona, żółta kl I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	300
12	Jagoda świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100
13	Owoc kaki KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt.	100
14	Kalafior główka o średnicy min. 15 cm bez łodygi i liści masa główki 500-800 g KL I świeże, dojrzałe bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	szt.	100

15	Kapusta biała młoda KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100
16	Kiwi KL I całe świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt.	100
17	Malina KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100
18	Mandarynka KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
19	Marchew wczesna z natką luz KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	pęczek	100
20	Melon żółty świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt.	100
21	Morele KL I całe świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
22	Nektarynki całe świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100
23	Ogórek zielony gruntowy dostarczany w okresie V –VIII KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
24	Pietruszka wczesna korzeń z natką dostarczana w okresie V –VIII KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	Pęczek	100
25	Pigwa KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt.	100
26	Pomarańcza świeża dojrzała , bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
27	Porzeczki czarne KL I ,świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100
28	Porzeczki czerwone KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100
29	Sałata masłowa, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	200
30	Seler korzeniowy młody z natką szt KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50
31	Szparagi świeże białe , zielonek KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
32	Szpinak świeży KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200
33	Śliwka odmiany- Węgierka zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotika, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley, KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	400
34	Truskawki KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	400
35	Wiśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	50
36	Ziemniaki młode jadalne luz KL I spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100
37	Ogórek małosolny bez wzmacniaczy smaku, wiaderka dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez dodatku octu i substancji wzmacniających, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200

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

Część 4 – Nabiał

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	szt	100g	50
2	Jogurt naturalny min 2% tłuszczu lub powyżej, zawierające biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka i białka w proszku.	szt	150g	5000
3	Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu min 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających(karagen, guar) bez mleka i białka w proszku.	szt	350 g	1000
4	Jogurt owocowy min 2% tłuszczu lub powyżej, zawierające biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających(karagen, guar) bez mleka i białka w proszku, o obniżonej zawartości cukru	szt	150g	5000
5	Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82,5% tł bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt	200g	2500
6	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 99,8% tł mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt	500g	500
7	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 99,8% tł mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt	200g	500
8	Masło roślinne – wyprodukowane z olejów roślinnych (słonecznikowy oraz rzepakowych. Bez konserwantów i cholesterolu.	szt.	200g	250
9	Maślanka naturalna min 15% tłuszczu bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt	1000ml	250
10	Kefir naturalny min 1,5% tłuszczu bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt	1000ml	250

11	Mleko UHT 3,2%(karton) bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów.	szt	1000ml	10000
12	Ser kozi, naturalny, bez substancji zagęszczających, przeciwutleniaczy, stabilizatorów.	kg	1	100
13	Ser twarogowy półtłusty KL I Formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany w folię z tworzywa sztucznego bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów.	szt	kg	500
14	Ser typu greckiego feta, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów, konserwantów	szt	270g	100
15	Ser mozzarella- opakowanie bez substancji zagęszczających, przeciwutleniaczy, stabilizatorów, bez konserwantów,	szt	125g	200
16	Ser mozzarella- opakowanie bez substancji zagęszczających, przeciwutleniaczy, stabilizatorów, bez konserwantów,	szt	1500g	50
17	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko-szwajcarskiego, pełnotłusty(zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, w bloku	kg	2,5 kg	500
18	Serek naturalny/homogenizowany- opakowanie- wiaderko	szt	kg	200
19	Serek wiejski-bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	szt	200g	500
20	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	szt	400g	200
21	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	szt	400g	1000
22	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	szt	500 ml	500

Część 5 – JAJA

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MIN GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ
1	Jaja kurze KL A rozmiar L Waga 63-73g, klasa 0 lub 1	szt	70g	7000

Część 6 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MIN GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ
1	Agar z alg- naturalny zagęstnik/żelatyna/	op	1kg	10
2	Bazylia otarta 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat	op	20g	1000
3	Biskopity bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów	op.	140 g	500
4	Budyń bez konserwantów, bez substancji słodzących, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat	op.	60 g	1000
5	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy	szt	400ml	300
6	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy	szt	700ml	300
7	Bułka tarta- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadziei i zdobień; postać sypka bez grudek; barwa: od szaro kremowej do złocistej, może być niejednolita; zapach: swoisty, bez obcych zapachów; smak: typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków; nie dopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych; nie dopuszczalna masa netto produktu powinna wynosić 500g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy; opakowania jednostkowe- torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; opakowania transportowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniem; na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje- nazwę produktu-termin przydatności- nazwę dostawcy- producenta, adres- masę netto- warunki przechowywania- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem	szt	500g	500

8	Chrupiące plasterki jabłka, różne smaki, bez konserwantów, suszone metodą mikrofalowo-próżniową, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smaki aromat, niesiarkowane	szt	18g	100
9	Chrupki kukurydziane bezglutenowe	szt	200g	200
10	Chili otarte 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	1000
11	Ciastka kruche bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów	op	200g	100
12	Ciastka Petit buree bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów	op	100g	200
13	Ciecierzycy-cieciorka, sucha bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń	op	5kg	100
14	Cukier kryształ bez zanieczyszczeń	op	1kg	500
15	Cukier puder bez zanieczyszczeń	op	500g	50
16	Cukier trzcinowy nierafinowany bez zanieczyszczeń	op	1kg	100
17	Cukier waniliowy, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	500
18	Cynamon mielony- przyprawa korzenna bez dodatków	szt	20g	200
19	Czosnek granulowany 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	1000
20	Estragon 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	300
21	Gałka muszkatołowa 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	200
22	Goździki całe suszone 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	100
23	Herbata czarna liściasta, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	100szt	200
24	Herbata owocowa ekspresowa naturalna- różne smaki m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus.	op	40g	300
25	Herbata owocowa susz naturalny z owoców- różne smak im.in.; malinowa, owoce leśne, czarny bez, czarna porzeczka, aronia.	op	100g	100
26	Herbata ziołowa ekspresowa- różne smaki m.in.; mięta pieprzowa, rumianek, melisa, z gruszką, koperek, melisa, lipa	op	40g	300
27	Herbatniki bez dodatku cukru, bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów	op	200g	200
28	Herbatniki bezglutenowe (produkt specjalnego żywienia), bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	150g	100
29	Imbir mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000

30	Kakao naturalne w proszku – 100% ziarna kakaowca, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	150g	200
31	Kardamon mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	20g	100
32	Kasza bulgur, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1kg	500
33	Kasza bulgur, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	5kg	100
34	Kasza jaglana KL I, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1 kg	500
35	Kasza jęczmienna pęczak K, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów L I	op	1kg	500
36	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska KL I, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1kg	500
37	Kasza kukurydziana KL I, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1kg	100
38	Kaszka ryżowa – bezmleczna, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	180g	500
39	Kasza kuskus KL I, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	Op	1kg	500
40	Kawa zbożowa INKA, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	150g	200
41	Ketchup(wymagania: min 180 gramów pomidorów na 100 gramów produktu oraz bez skrobi i kwasu cytrynowego. Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów.	op	370ml	100
42	Kminek mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	200
43	Ksylitol (sok z brzozy)	op	500g	50
44	Kurkuma 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
45	Kwasek cytrynowy 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	300
46	Kolendra suszona 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	1000
47	Koper suszony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	100
48	Liść laurowy – w całości, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	10g	300
49	Lubczyk – liść suszony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
50	Majeranek otarty- 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
51	Makaron 4-jajeczny/kg mąki-różne formy, m.in.; nitki krojone, gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, muszelki, łazanki.	op	250g	400

52	Makaron 4-jajeczny/kg maki-różne formy, m.in.; nitki krojone, gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, muszelki, łazanki.	op	500g	1000
53	Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty,m.in.; spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki	op	500g	1000
54	Makaron razowy- żytni- różne kształty m.in.; gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki i inne	op	500g	1000
55	Makaron z maki Durum- różne kształty m.in.; gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki i inne	op	3kg	300
56	Makaron z maki Durum- różne kształty m.in.; gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki i inne	op	500g	1000
57	Makaron Bezglutenowy (produkt specjalnego żywienia)	Op	250g	200
58	Mąka kukurydziana- skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona ,zmielona i przesiana	op	1kg	50
59	Mąka orkiszowa typ 630	op	1kg	100
60	Mąka pszenna Poznańska typu 650	op	1kg	100
61	Mąka pszenna tortowa typu 550	op	1kg	500
62	Mąka ziemniaczana KL I	op	1kg	500
63	Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym- słoik; miód nie może być mieszaniną różnych	op	1L	100
64	Morela suszona, niesiarkowana, nie z Chin	op	1 kg	50
65	Napój roślinny/sojowy, owsiany, ryżowy/produkt bezmleczny	szt	1 L	100
66	Olej lniany budwigowy nieczyszczony (zimno tłoczony)	szt	500ml	50
67	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nieerukowy (tłoczony na zimno)	szt	1l	1500
68	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nieerukowy (tłoczony na zimno)	szt	5l	300
69	Olej z pestek winogron	szt	500 ml	50
70	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	szt	500 ml	50
71	Oregano otarte 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	1000
72	Otręby- różne rodzaje/ pszenne, orkiszowe, żytnie/	op	500g	200
73	Paluszki orkiszowe pełnoziarniste	op	100g	200
74	Paluszki z sezamem	op	150g	100
75	Papryka mielona słodka 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
76	Papryka wędzona mielona 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
77	Papryka ostra mielona 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000

78	Pestki dyni, niesiarkowane, nie z chin	op	1 kg	50
79	Pieczywo ryżowe- różne rodzaje z pełnego ziarna	op	210g	200
80	Pieprz cytrynowy 100%, mielony bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	100
81	Pieczywo bezglutenowe(produkt specjalnego żywienia)	op	300 g	150
82	Pieprz czarny mielony 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	1000
83	Pieprz ziołowy mielony 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	1000
84	Pieprz biały 100 % bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20g	500
85	Pietruszka liść suszony 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	szt	20 g	100
86	Płatki jaglane błyskawiczne KL I ,struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek	op	500g	100
87	Płatki jęczmienne KL I ,struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek	op	500g	200
88	Płatki migdałowe, pochodzenie UE	op	1kg	50
89	Płatki orkiszowe KL I ,struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek	op	500g	100
90	Płatki owsiane górskie KL I struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek	op	500g	200
91	Płatki ryżowe KL I struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek	op	500g	200
92	Płatki ryżowe KL I struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek	op	1kg	100
93	Płatki śniadaniowe kukurydziane typu Corn Flakes inne równoważne o zawartości kukurydzy min 92% różne rodzaje z pełnego ziarna	op	1kg	100
94	Płatki śniadaniowe inne równoważne różne rodzaje z pełnego ziarna, wielozbożowe o obniżonej zawartości cukru /cynamonowe, czekoladowe/	op	1kg	100
95	Proszek do pieczenia	op	20g	50
96	Przyprawa uniwersalna do szkół i przedszkoli bez wzmacniaczy smaku, glutaminianu sodu	op	1kg	100
97	Rodzynki Sułtańskie, nie z Chin, niesiarkowane	op	100g	500
98	Rodzynki Sułtańskie, nie z Chin, niesiarkowane	op	1kg	50
99	Rozmaryn suszony 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
100	Rurki wafłowe	op	1kg	100
101	Ryż brązowy długoziarnisty powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki	op	1 kg	500
102	Ryż basmatti, powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki	op	1 kg	500

103	Ryż długoziarnisty biały-powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki	op	1kg	500
104	Ryż do risotta powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki	op	1kg	500
105	Ryż długoziarnisty Paraboiled powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki	op	1kg	500
106	Ryż jaśminowy, powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki	op	1 kg	500
107	Siemię lniane ziarna w całości, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	200g	500
108	Soczewica czerwona, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	5kg	200
109	Soczewica zielona, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	5 kg	200
110	Sól morska drobnoziarnista z magnezem bez antyzbrylacza	op	1kg	200
111	Sól niskosodowa z potasem i magnezem bez antyzbrylacza	op	1kg	200
112	Sól biała bez antyzbrylacza	op	1 kg	200
113	Sucharki pełnoziarniste	op	285g	100
114	Śliwka suszona niesiarkowana nie z Chin	Op	100g	200
115	Śliwka suszona niesiarkowana nie z Chin	op	1kg	20
116	Tymianek otarty 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000
117	Wafle ryżowe naturalne i wieloziarniste	op	130g	500
118	Wanilia w laskach	op	15 g	10
119	Wiórki kokosowe, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1kg	20
120	Woda mineralna niegazowana	Szt	1500ml	200
121	Woda mineralna niegazowana	Szt	500ml	1000
122	Woda mineralna niegazowana	szt	5000ml	100
123	Ziarna sezamu oczyszczonego, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	100g	500
124	Ziarna sezamu oczyszczonego, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1kg	50
125	Ziarna słonecznika łuszczone, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	100g	200
126	Ziarna słonecznika łuszczone, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1kg	20
127	Ziele angielskie w całości, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	20g	1000
128	Zioła prowansalskie 100% bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat.	op	20g	1000

129	Żurawina suszona niesiarkowana, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów, zawartość tłuszczu max 30%	op	100g	200
130	Żurawina suszona niesiarkowana, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów, zawartość tłuszczu max 30%	op	1kg	20
131	Żurek w butelce(skład; mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól,, czosnek)produkt bez konserwantów i sztucznych barwników	op	500 ml	200
132	Czekolada gorzka, masa kakaowa minimum 80%, skład: miazga kakaowa, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, cukier, tłuszcz kakaowy, aromat, emulgator (lecytyna sojowa)	op	100g	200
133	Figi suszone, nie z Chin, niesiarkowane, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1 kg	20
134	Daktyle suszone, nie z Chin, niesiarkowane, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	1 kg	20
135	Galaretka owocowa bez konserwantów, bez substancji słodzących, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat	op	75 g	700
136	Kisiel owocowy bez konserwantów, bez substancji słodzących, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat	op	38 g	1000

Część 7 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ
1	Brokuły głęboko mrożone- różyczki KL I	op	2,5kg	300
2	Brukselka głęboko mrożona KL I	op	2,5kg	80
3	Bukiet warzyw korzeniowych głęboko mrożony KL I	op	2,5kg	100
4	Czarna porzeczka głęboko mrożona KL I	op	2,5kg	200
5	Czerwona porzeczka głęboko mrożona KL I	op	2,5kg	80
6	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona/żółta- cięta KL I	op	2,5kg	300
7	Groszek zielony Głęboko mrożony KL I	op	2,5kg	100
8	Jagoda głęboko mrożona KL I	op	2,5kg	80
9	Jeżyna mrożona bez szypulek KL I	op	2,5kg	50
10	Kalafior głęboko mrożony/różyczki KL I	op	2,5kg	300
11	Kukurydza mrożona KL I	op	2,5kg	50
12	Malina głęboko mrożona, bez szypulek KL I	op	2,5kg	100
13	Marchewka młoda mini głęboko mrożona /Karotka – Paluszek KL I	op	2,5kg	200
14	Mieszanka kompotowa głęboko mrożona(truskawka, czarna porzeczka, wiśnia bez pestek, śliwki)KL I	op	2,5kg	200

15	Mieszanka warzyw głęboko mrożona 9 składnikowa(Marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka, papryka, kukurydza, groszek)KL I	op	2,5kg	200
16	Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem/marchew kostka, groch-zielony/KL I	op	2,5kg	200
17	Szpinak głęboko mrożony KL I	op	2,5kg	200
18	Truskawka głęboko mrożona bez szypulek KL I	op	2,5kg	200
19	Wiśnia bez pestek głęboko mrożone KL I	Op	2,5kg	200
20	Włoszczyzna głęboko mrożona, krojona w paski /Marchew, pietruszka, seler, por/ KL I	op	2,5kg	700
21	Żurawina mrożona bez pestek głęboko mrożona KL I	op	2,5kg	50
22	Paluszki rybne z fileta (o zawartości ryby min 57%,) opakowanie po 150 szt w kartonie zbiorczym, waga paluszka 30 g. Opakowanie zbiorcze dzielone na 5 opakowań po 900 g Skład: filety z ryb białych 57%, mąka pszenna, olej słonecznikowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, przyprawy. Porcje paluszków rybnych równo opanierowane, po usmażeniu kolor złotobrazowy, smak charakterystyczny dla użytego surowca, panier: smak typowy dla użytych składników, bez obcych smaków i zapachów, ryba delikatna i soczysta, nie zbyt miękka ani zbyt sucha, panier delikatny, chrupiący.	op		50
23	Filet rybny w chrupiącej panierce – opakowanie 6 kg. Opakowanie zbiorcze ok 60 szt po 100 g, o zawartości min 67% ryby. Skład: filety z mintaja 67%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże. Produkt w kształcie fileta, równo opanierowany, barwa panieru złocisto-pomarańczowa, w stanie zamrożonym twarda, po przygotowaniu ryba delikatna, soczysta, panier zwarty, chrupiący, smak typowy dla użytych składników, ryba nie jelka i nie gorzka, panier chlebowy, bez obcych zapachów i posmaków.	op		50
24	Papryka kolorowa cięta Głęboko mrożony KL I	op	2500 g	100

Część 8–RYBY

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA	ILOŚĆ
----	--------------	-----------------	---------------------	-------

			OPAKOWANIA	
1	Dorsz świeży połędwiczki bez skóry KL I / nie czerniak, nie plamiak/płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, świeży; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza; powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpanych krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości; tkanka mięsna sprężysta do osłabionej; zapach charakterystyczny dla dorsza; smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; ni dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	500
2	Morszczuk - filet bez skóry, do 3% glazury technicznej, płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby, cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla morszczuka smak i zapach po ugotowaniu swoisty właściwy dla morszczuka ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	2000
3	Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry(Gaadus Morthua) SHP 2% glazury/nie czerniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej/ płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby, cięciem	kg	1kg	2000

	wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty właściwy dla Dorsza ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.			
4	Łosoś wędzony filet, KL I bez ości, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; zapach charakterystyczny dla łososia, smak i zapach swoisty, właściwy dla łososia nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jałkiego; tekstura zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	50
5	Karmazyn wędzony- tuszka, KL I zapach charakterystyczny dla karmazyna, smak i zapach swoisty, właściwy dla karmazyna, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jałkiego; tekstura zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla karmazyna; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	50
6	Makrela wędzona – tuszka z głową, KL I zapach charakterystyczny dla makreli, smak i zapach swoisty, właściwy dla makreli, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jałkiego; tekstura zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla makreli; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy, wędzona sposobem naturalnym.	kg	1 kg	200

7	Miruna bez skóry(filet mrożony)bez glazury płaty produkcji morskiej bez ości, glazura max 10%/ płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby, cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla miruny smak i zapach po ugotowaniu swoisty i właściwy dla miruny ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	300
8	Mintaj bez skóry(filet mrożony)bez glazury płaty produkcji morskiej bez ości, glazura max 10%/ płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby, cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla miruny smak i zapach po ugotowaniu swoisty i właściwy dla miruny ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	300
9	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, KL I, zapach charakterystyczny dla tuńczyka, smak i zapach po otwarciu puszek swoisty, właściwy dla tuńczyka, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jałkiego, tekstura tuńczyka zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla tuńczyka; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	puszka	170g	500

10	Okoń nilowy – filet bez skóry, SHP 2% glazury/nie czerniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej/ płat mięsa z okonia nilowego o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby, cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla okonia nilowego smak i zapach po ugotowaniu swoisty właściwy dla okonia nilowego; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla okonia nilowego; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 kg	200
11	Łosoś mrożony – trymD – ze skórą, do 3% glazury technicznej, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby, cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla łososia smak i zapach po ugotowaniu swoisty właściwy dla łososia ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 kg	200

SHP (shatterpack) – sposób mrożenia, polegający na układaniu ryb warstwami tak, że każda warstwa oddzielona jest foliową przekładką. Ryby w trakcie mrożenia nie skleja się, a w trakcie konserwacji można wyjmować je z loku nie rozmrażając całości.

Część 9 – PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ1
1	Bułeczki maślane- wyrób produkowany z mąki pszennej z dodatkiem masła, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	Szt.	70g	500
2	Bułka grahamka- pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z maki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą; masa 50-100g; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni;; skórka ściśle połączona z mięksizem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2,5 mm; mięksiz o barwie ciemnej o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności; mięksiz po lekkim nacisku	Szt.	50g	2000

	powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
3	Bułka weka krojona- pieczywo pszenne zwykłe, produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folie z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i	szt	300g	500

	zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
4	Bułka wrocławska - pieczywo pszenne zwykłe, produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folie z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	50g	200
5	Bułka wrocławska (krojona)- pieczywo pszenne zwykłe, produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folie z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane,	szt	300g	500

	zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka lub skostkowana, o barwie złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3 mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
6	Chleb kukurydziany pieczywo zwykle produkowane z mąki kukurydzianej, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego; wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca gładka lub skostkowana, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500;	szt	500g	1000

	okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
7	Chleb graham krojony; pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, soli i innych surowców określonych recepturą. Wygląd- bochenki o kształcie nadanym formą; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca gładka lub skostkowana, o barwie od jasnobrązowej do brązowej ; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania jednostkowe – folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	400g-450g	1000
8	Chleb razowy żytni krojony, pieczywo żytnie, produkowane z mąki żytniej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców	szt	400g-500g	1000

	określonych recepturą. Wygląd- bochenki o wyglądzie podłużnym lub nadany formą; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca gładka lub skostkowana, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5 mm , miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększym lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz.od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
9	Chleb orkiszowy krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki orkiszowej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, , soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie nadanym formą , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od jasnobrązowej do brązowej , dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez	szt	500g	1000

	deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24h odbiorcy. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
10	Chleb razowy żytni krojony z ziarnami, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki orkiszowej i pszennej z dodatkiem ziaren na zakwasie, z dodatkiem drożdży, ziaren słonecznika obfuszczanego, soli i innych surowców określonych recepturą. Wygląd- bochenki o kształcie nadanym formą ; niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miększem, błyszcząca gładka lub skostkowana, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 3 mm , miększ o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz .od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę	szt	500g	800

	dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
11	Chleb domowy krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, , soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od jasnobrązowej do brązowej , dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm mięksiz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcerem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	400g	1000
12	Chleb słonecznikowy żytni lub pszenno-żytni krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego, , soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm mięksiz o	szt	500g	1000

	dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
13	Chleb słonecznikowy żytni krojony, pieczywo wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed	szt	450g	800

	zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
14	Chleb wieloziarnisty lub inne równoważne krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z mięszkiem ,gładka lub lekko chropowata błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm mięszko o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, mięszko po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięszku lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	400g	800
15	Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski, wiejski lub inne równoważne krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z mięszkiem ,gładka lub lekko chropowata	szt	550-600g	1000

	błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
16	Chleb z suszonymi owocami krojony, pieczywo wyrabiane z mąki żytniej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą z dodatkiem: suszonych rodzynek, moreli, śliwki. Bochenki o kształcie podłużnym , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem ,gładka lub lekko chropowata błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów	kg.	1 kg	100

	przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
17	Chleb wieloziarnisty lub inne równoważne krojony, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z mięszkiem, gładka lub lekko chropowata błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm mięszko o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, mięszko po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięszku lepkiem, niedopieczonym, z zakalce, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt		800
18	Pieczywo – Chała, pieczywo pszenne półciukiernicze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem cukru, tłuszczu, mleka i innych surowców określonych recepturą; wygląd: kształt kopulasty owalny o końcach zwężonych, na powierzchni górnej wyraźne sploty lub równoległe ułożone wałeczki; , niedopuszczalne wyroby	szt	200g	500

	zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką lub nie posypana, o barwie brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 2 mm; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki i soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
19	Chleb żytni , pieczywo wyrabiane z mąki żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą. Wygląd; Bochenki o kształcie podłużnym lub nadanym formą , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 3mm, grubość skórki dla chleba formowanego, w miejscach przylegających do formy nie mniejsza niż 1,5mm, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa,	szt	500g	500

	niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
20	Chleb sitkowy, pieczywo wykonane z mąki żytniej sitkowej. Chleb ma szaro- miodowy kolor. Mięksiz jest średnio porowaty, smak lekko kwaskowy, przyjemny podczas jedzenia. Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z mięksizem, gładka błyszcząca na splotach lub wałeczkach posypana kruszonką lub nie posypana, o barwie brązowej do ciemnobrązowej; grubość skórki nie mniejsza niż 2,5 mm; mięksiz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o mięksizu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki i soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	400g	500

21	Bułka hamburgerowa pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą Wygląd i kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z mięksiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od jasnobrązowej do brązowej , dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 1,5mm mięksisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, mięksisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększku lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	14 g	2000
22	Bułka kajzerka, pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Wygląd i kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez , niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z mięksiszem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od jasnobrązowej do brązowej , dopuszcza się widoczne zapieczone	szt	85g	2000

	ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 1,5mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
23	Bułka kukurydziana pieczywo produkowane z mąki kukurydzianej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca gładka , o barwie brązowej do ciemnobrązowej; intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje, grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od	szt	50g	2000

	daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
24	Bułka montówka pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą ,wygląd: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca gładka , o barwie brązowej do ciemnobrązowej; intensywność zabarwienia skórki na przekroju bochenka maleje, grubość skórki górnej nie mniejsza niż 2,5mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	30g	2000
25	Bułka drożdżowa z owocami- bez konserwantów, polepszaczy, bez tłuszczu palmowego.	szt	65g	500
26	Rogal maślany- wyrób produkowany z mąki pszennej z dodatkiem masła, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z receptura właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie	szt	80g	500

	dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
--	--	--	--	--

27	Paluch drożdżowy z makiem - wyrób produkowany z mąki pszennej z dodatkiem masła, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; kształt podłużny o podstawie owalnej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. Od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.	szt	80g	500
28	Bagietka - pieczywo produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą. Wygląd i kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, prostokątny o końcach zaokrąglonych z poprzecznym podziałem lub bez, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miększem, chropowata lekko błyszcząca o barwie od jasnobrązowej do brązowej, dopuszcza się widoczne zapieczone ziarna słonecznika oraz nieznaczne pęknięcia; grubość skórki górnej nie mniejsza niż 1,5mm miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krawalności, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkiem, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczony z obecnością	szt.	45 g	500

	grudek mąki lub soli;; ; smak i zapach: typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; g 500; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48h od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Opakowania stanowią kosze plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; na opakowaniu należy podać następujące informacje: - nazwę pieczywa- wykaz surowców- nazwę dostawcy- producenta, adres – masę jednostkową oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.			
--	--	--	--	--

Część 10- PRZETWORY I SOKI

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	IŁOŚĆ
1	Ananas plastry w lekkim syropie- KL I	szt	580g	350
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie	szt	850g	350
3	Chrzan tarty naturalny min 75% zawartości chrzanu- słoik- KL I z tartych korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, cukru i kwasu cytrynowego.	szt	1 kg	50
4	Ciecierzycza konserwowa- puszka	szt	400g	100
5	Dżem owocowy 100% owoców z obniżoną zawartością cukru- różne smaki, m.in. brzoskwiniowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek- słoik- KL I	Szt	280g	300
6	Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru- różne smaki, m.in. brzoskwiniowy, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek- słoik- KL I	szt	280g	100
7	Koncentrat buraczany bez konserwantów, bez wzmacniaczy smaku	op	300 ml	500
8	Groszek konserwowy- puszka, słoik- KL I nie spoza UE	szt	400g	300
9	Koncentrat pomidorowy 30%, bez konserwantów KL I	szt	1 kg	500

10	Pomidory krojone w puszcze, bez konserwantów KL I	szt	400g	500
11	Peperonata paprykowa, bez konserwantów- KL I	szt	1 kg	200
12	Mleczko kokosowe (zaw. Kokos, woda)	szt	200ml	50
13	Kukurydza konserwowa złocista, puszka, słoik, niemodyfikowana genetycznie KL I, niesłodzona	szt	400g	300
14	Fasolka czerwona konserwowa puszka, słoik kl I	szt	400g	300
15	Passata, pulpa pomidorowa(pomidory bez skóry, bez konserwantów, KL I , nie spoza UE	But.	900ml	200
16	Powidła śliwkowe KL I Przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji. Powidła bez zagęstników, słodzików i innych zbędnych dodatków. Zawiera wyłącznie cukry występujące w owocach.	szt	240g	200
17	Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, różne smaki; jabłkowy, jabłkowo- malinowy, marchwiowo- jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy, nie z soku zagęszczonego	szt	300ml	1000
18	Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, różne smaki; jabłkowy, jabłkowo- malinowy, marchwiowo- jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy, nie z soku zagęszczonego	szt	1l	500
19	Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, różne smaki; jabłkowy, jabłkowo- malinowy, marchwiowo- jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy, nie z soku zagęszczonego	szt	5 l	100
20	Suszone pomidory w oleju bez konserwantów	szt	285 g	50
21	Oliwki zielone. Oliwki drylowane w zalewie	szt	300 g	50

Część 11 – WYROBY GARMAŻERYJNE

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ1
1	Pierogi ruskie (farsz ziemniaczano serowy) o zawartości sera półtłustego min. 40%, ziemniaków 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze	kg	1kg	2500

	zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,			
2	Pierogi z kapustą i grzybami (farsz z kapusty i pieczarek) kapusta 50%, pieczarka 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	kg	1kg	1000
3	Pierogi z mięsem (farsz mięsny drobiowy/wieprzowy/wołowy lub dodatkiem warzyw/ kasz) mięso min 50 %, warzywa/kasza 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny.	kg	1kg	1000
4	Pierogi z serem i szpinakiem (farsz z sera twarogowego półtłustego z dodatkiem szpinaku) o zawartości sera min. 40%, szpinaku 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką	kg	1kg	1000

	warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,			
5	Pierogi z serem i owocami (z truskawkami, jagodami itp.) zawartość sera twarogowego półtłustego min. 40%, owoce min 20%, cukru max 10 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	kg	1kg	1000
6	Naleśniki z serem (farsz z sera twarogowego półtłustego) o zawartości sera półtłustego min. 40%, max 10 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, nieuszkodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	szt	Ok 150 g	6000
7	Naleśniki z serem i owocami (truskawkami, jagodami itp.) .) zawartość sera twarogowego półtłustego min. 40%, owoce min 20%, cukru max 10 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z	szt	Ok 150g	2000

	normami. Całe, nieuszkodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,			
8	Naleśniki z serem i warzywami (szpinak, brokuły) zawartość sera twarogowego półtłustego min. 40%, warzyw min 20%, soli nie więcej niż 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, nieuszkodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	szt	Ok 150g	2000
9	Krokiety z kapustą i pieczarkami (farsz z kapusty i pieczarek) kapusta 50%, pieczarka 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, nieuszkodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	szt	Ok 150g	1000
10	Krokiety z mięsem(farsz mięsny drobiowy/wieprzowy/wołwy lub dodatkiem warzyw/ kasz) mięso min 50 %, warzywa/kasza 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, nieuszkodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o	szt	Ok 150g	1000

	nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,			
11	Krokiety z pieczarkami i serem żółtym(farsz z pieczarek i sera żółtego) pieczarki 50%, ser żółty 20%, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, nieuszkodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	szt	Ok 150g	1000
12	Knedle nadziewane (farsz na słodko z owocami lub słońo z mięsem lub warzywami) o zawartości farszu min 20 %, soli 5 g w 100 g gotowego produktu, ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	kg	1kg	500
13	Pierogi leniwe (w składzie : ser twarogowy półtłusty 40 %, ziemniaki 30%, mąka 30%, jajko) ręcznie robione. Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo	kg	1kg	800

	starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,			
14	Kopytka (o składzie : 60 % ziemniaki, 30 % mąka pszenna, 10 % skrobia ziemniaczana) Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	kg	1kg	800
15	Kluski śląskie (o składzie : ziemniaki 80%, skrobia ziemniaczana 20 %)) Dostarczone do odbiorcy nie dłużej niż 12 godzin od chwili wyprodukowania, przy czym muszą być przechowywane w temperaturze zgodnej z normami. Całe, niesklejone ze sobą, pokryte cienką warstwą oleju, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; Wszystkie produkty przeznaczone do produkcji muszą być wyjątkowo starannie oczyszczone, zgodnie z obowiązującymi zasadami technologicznymi. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem,	kg	1kg	800

Część 12 – SOKI JEDNODNIOWE

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ
1	Świeży sok owocowo – warzywny, tłoczony na zimno (nie z sokowirówki), niepasteryzowany, trzy lub więcej składnikowy, dostarczany w 3-5 litrowych opakowaniach zbiorczych (owoce i warzywa sezonowe)	l	3-5 l	1000

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ

FORMULARZ OFERTY

1 2 3
(pieczęć wykonawcy/ów)

I. DANE WYKONAWCY

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli - w przypadku wykonawców - składających ofertę wspólną, proszę wypełnić w poszczególnych pozycjach podmioty wchodzące w skład wykonawcy zbiorowego z tym że w poz. 1 proszę wyszczególnić pełnomocnika)

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:
.....

Adres Wykonawcy/ów

1.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	mięscowość
	tel.:	NIP	REGON
2.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	mięscowość
	tel.:	NIP	REGON

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym:

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

Faks..... E- mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):
.....

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór dostawcy artykułów spożywczych, na rzecz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu.

III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji asortymentowej i cenowej:

CZEŚĆ 1 – MIESO, WĘDLINY

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

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Boczek łuskany świeży lub wędzony, bez dodatków aromatów dymu wędzarniczego, wędzony naturalnie	kg	50		
2	Cielęcina- świeża nie mrożona – udziec, cielęcina zadnia b/k	kg	120		
3	Kiełbasa śląska (na ogniska) min zawartość mięsa wieprzowego min 87%, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, bez MOM	kg	300		
4	Parówka z szynki co najmniej 93% mięsa – bez MOM kl I, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów	kg	100		
5	Parówka drobiowa co najmniej 93% mięsa – bez MOM kl I, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów	kg	100		
6	Wędlina drobiowa o zawartości min 87% mięsa, połówka z indyka, szynka drobiowa, kurczak gotowany, pierś z indyka, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów przedłużających świeżość.	kg	400		
7	Wędliny suche : Krakowska sucha, kabanosy, Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona gdzie do wytworzenia 100 g produktu zużyto min.146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających.	kg	400		
8	Wędlina wieprzowa chuda o zawartości min 87% mięsa- szynka gotowana, połówka wieprzowa, bez wzmacniaczy smaku, konserwantów.	kg	300		
9	Wieprzowina- karczek b/k bez skóry mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	500		
10	Wieprzowina- łopatka b/k bez skóry mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000		
11	Wieprzowina- połówka wieprzowa mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	300		
12	Wieprzowina- szynka b/k- kulka, zrazówka, bez tłuszczu i skóry mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	300		
13	Wieprzowina- schab b/k bez warkocza mięso świeże nie mrożone	kg	1000		

14	Wołowina b/k – mięso pieczeniowe z zadu wołowego mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	200	
----	---	----	-----	--

SUMA				
------	--	--	--	--

SŁOWNIE.....

W TYM CENA NETTO.....

CZĘŚĆ 2 – DRÓB

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

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Drób- filet z piersi indyka b/s mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000		
2	Drób- filet z piersi kurczaka b/s mięso świeże nie mrożone, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	1000		
3	Kurczak świeży tuszka- wypatroszony, mięso świeże nie mrożone kl I, dopuszczalny ubytek wagi po obróbce termicznej max 20%	kg	200		
4	Drób – udko z kurczaka, mięso świeże nie mrożone	kg	1200		
5	Drób – trybowane mięso z uda z kurczaka / mięso świeże nie mrożone	kg	500		

SUMA	
-------------	--

SŁOWNIE.....

W TYM CENA NETTO.....

CZĘŚĆ 3 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Awokado- świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, luzem	szt	50		
2	Banany KL I - świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, luzem	kg	500		
3	Biała rzepa, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
4	Cebula luz KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500		
5	Burak ówiktowy luz KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200		
6	Cukinia zielona KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500		
7	Cytryny KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
8	Czosnek kraj pochodzenia Polska_ główki KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	100		
9	Dynia KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
10	Fasola sucha biała Jaś średni KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
11	Fasola sucha biała Jaś mały KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
12	Granat, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	50		
13	Groch łuskany nasiona suche całe KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50		
14	Groch nasiona suche połówki KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
15	Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Łukasówka, Red-Bonkreta ,Faworytka, Komisówka, General Leclerc KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500		
16	Imbir korzeń KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50		

17	Jabłka deserowe KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1000		
18	Jarmuż świeży, masa ok 300 g świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	opak	100		
19	Kalarepa bez liści KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
20	Kapusta biała KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500		
21	Kapusta czerwona KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500		
22	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką, opakowana w słoik, wiaderko- KL I Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	500		
23	Kapusta pekińska KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300		
24	Kapusta włoska KL I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300		
25	Kielki różne rodzaje: brokułu, rzodkiewki, lucerny, , opakowanie 100 lub 250g	opak	100		
26	Kiwi KL I całe bez szypułek, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	1000		
27	Koper w pęczkach o masie 15-20 g świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia	pęcz	500		
28	Mango świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	50		
29	Marchew luz KL I , cała, świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	500		
30	Pietruszka liść o masie 20-30 g świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia	pęcz	500		
31	Ogórek kiszony pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów KL I, Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, bez przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	500		

32	Ogórek zielony KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300		
33	Papryka czerwona, pomarańczowa, zielona, żółta KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	200		
34	Pieczarki KL I świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200		
35	Pietruszka korzeń luz KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	200		
36	Pomidory KL I świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200		
37	Por KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	100		
38	Por KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50		
39	Rzodkiew biała świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry.	kg	50		
40	Rzodkiewka w pęczkach o masie 150 g KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	pęcz	300		
41	Salata lodowa pakowana oddzielnie KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	300		
42	Salata typu rozponka, rukola Opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń liści	opak	200		
43	Seler korzeniowy luz KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
44	Szczypiorek świeży denkolistny w pęczkach o masie 20 g, KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	pęcz	100		
45	Winogrona białe i czerwone KL I świeże, dojrzałe, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200		
46	Ziemniaki późne jadalne luz KL I spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
47	Ziemniaki późne jadalne luz KL I spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		

WARZYWA OBRANE

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M Szt kg	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Ziemniaki obrane KL I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń opakowanie 5 kg	opak	10000		

Warzywa i owoce sezonowe

L. P		J.M Szt kg	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	2	3	4	5	8
1	Agrest KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
2	Arbuz KL I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	500		
3	Borówka Amerykańska KL I , dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		
4	Botwina KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń liści	pęcz	200		
5	Brokuły główka o średnicy min 15 cm bez łodygi i liści masa główki 500-800 g KL I świeże, dojrzałe bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	szt	100		
6	Brukselka KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100		
7	Brzoskwinia KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100		
8	Cebulka młoda biała luz KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	50		
9	Czeresnie świeże, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		
10	Dynia KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100		
11	Fasolka szparagowa zielona, żółta KL I świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	300		
12	Jagoda świeża, dojrzała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100		
13	Owoc Kaki/KI I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	100		
14	Kalafior główka o średnicy min. 15 cm bez łodygi i liści masa główki 500-800 g KL I świeże, dojrzałe bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	szt	100		

15	Kapusta biała młoda KL I świeża, dojrziała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100		
16	Kiwi KL I całe świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	100		
17	Malina KL I świeża, dojrziała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100		
18	Mandarynka KL I świeża, dojrziała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		
19	Marchew wczesna z natką luz KL I świeża, dojrziała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń	kg	100		
20	Melon złoty świeży, dojrzale, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	100		
21	Morele KL I całe świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		
22	Nektarynki całe świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100		
23	Ogórek zielony gruntowy dostarczany w okresie V –VIII KL I świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		
24	Pietruszka wczesna korzeń z natką dostarczana w okresie V –VIII KL I świeża, dojrziała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	pęcz	100		
25	Pigwa/ KL I świeża, dojrziała bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	100		
26	Pomarańcza świeża dojrziała , bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		
27	Porzeczki czarne KL I ,świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100		
28	Porzeczki czerwone KL I świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100		
29	Sałata masłowa, świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	szt	200		
30	Seler korzeniowy młody z natką szt KL I świeży, dojrzale, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50		
31	Szparagi świeże białe , zielonek KL I świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	pęcz	200		
32	Szpinak świeży KL I świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	pęcz	200		
33	Śliwka odmiany- Węgierka zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacańska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotika, Opal, Brzoskwinowa, Stanley, KL I świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	400		
34	Truskawki KL I świeże, dojrzale, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	400		

35	Wiśnie świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	50		
36	Ziemniaki młode jadalne luz KL I spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	100		
37	Ogórek małosolny bez wzmacniaczy smaku, wiaderka dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez dodatku octu i substancji wzmacniających, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry	kg	200		

SUMA					
------	--	--	--	--	--

Słownie.....

W tym cena netto.....

CZĘŚĆ 4 – NABIAŁ

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

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	szt	50		
2	Jogurt naturalny min 2% tłuszczu lub powyżej, zawierające biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających(karagen, guar) bez mleka i białka w proszku. 150 g	szt	5000		
3	Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu min 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających(karagen, guar) bez mleka i białka w proszku 350 g	szt	1000		
4	Jogurt owocowy min 2% tłuszczu lub powyżej, zawierające biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających(karagen, guar) bez mleka i białka w proszku, o obniżonej zawartości cukru, 150g	szt	5000		
5	Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82,5% tł bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów 200g	szt	2500		
6	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 99,8% tł mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów 500 g	szt	500		
7	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 99,8% tł mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów 200g	szt	500		
8	Masło roślinne – wyprodukowane z olejów roślinnych (słonecznikowy oraz rzepakowych) Bez konserwantów i cholesterolu.200g	szt	250		
9	Maślanka naturalna min 15% tłuszczu bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów 1L	szt	250		
10	Kefir naturalny min 1,5% tłuszczu bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów 1L	szt	250		
11	Mleko UHT 3,2%(karton) bez przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów.1L	szt	10000		
12	Ser kozí, naturalny, bez substancji zagęszczających, przeciwtłuszczeniacy, stabilizatorów.	kg	100		

13	Ser twarogowy półtłusty KL I Formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany w folię z tworzywa sztucznego bez przeciwtleniaczy, stabilizatorów.	szt	500		
14	Ser typu greckiego feta, bez przeciwtleniaczy, stabilizatorów, konserwantów op 270g	szt	100		
15	Ser mozzarella- opakowanie bez substancji zagęszczających, przeciwtleniaczy, stabilizatorów, bez konserwantów, 125g	szt	200		
16	Ser mozzarella- opakowanie bez substancji zagęszczających, przeciwtleniaczy, stabilizatorów, bez konserwantów, 1500 g	szt	50		
17	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko-szwajcarskiego, pełnotłusty(zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, w bloku	kg	500		
18	Serek naturalny/homogenizowany- opakowanie- wiaderko 1 kg	szt	200		
19	Serek wiejski-bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających 200g	szt	500		
20	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających 400 ml	szt	200		
21	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających 400ml	szt	1000		
22	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających 500 ml	szt	500		
			SUMA		

Słownie.....

W tym cena netto.....

CZĘŚĆ 5 – JAJA

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

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Jaja kurze KL A rozmiar L Waga 63-73g, klasa 0 lub 1	szt	7000		
	SUMA				

Słownie.....

W tym cena netto.....

CZĘŚĆ 6 - ART. OGÓLNOŚPOŻYWCZE

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

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Agar z alg- naturalny zagęstnik/żelatyna/	op	10		
2	Bazylia otarta 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	op	1000		
3	Biszkopty, bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów op 140 g	op	500		
4	Budyń/ bez konserwantów, bez substancji słodzących, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat. op 60g	szt	1000		
5	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy 400 ml	szt	300		
6	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy 700 ml	szt	300		
7	Bufka tarta op 500 g	szt	500		
8	Chrupiące plasterki jabłka, różne smaki, bez konserwantów, suszone metodą mikrofalowo-próżniową, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, niesiarkowane. 18 g	szt	100		
9	Chrupki kukurydziane bezglutenowe op 200 g	szt	200		
10	Chili otarte 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, op 20 g	szt	1000		
11	Ciastka kruche bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów op 200 g	szt	100		

12	Ciastka Petit buree bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów, op 100g	szt	200		
13	Ciecierzycza-cieciorka, sucha bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń op 5 kg	szt	100		
14	Cukier kryształ bez zanieczyszczeń op 1 kg	szt	500		
15	Cukier puder bez zanieczyszczeń op 0,5 kg	szt	50		
16	Cukier trzcinowy nierafinowany bez zanieczyszczeń op 1 kg	szt	100		
17	Cukier wanilinowy, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat. op 20g	szt	500		
18	Cynamon mielony- przyprawa korzenna bez dodatków 20 g	szt	200		
19	Czosnek granulowany 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
20	Estragon suszony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20g	szt	300		
21	Gałka muskatolowa 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20g	szt	200		
22	Goździki całe suszone 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20g	szt	100		
23	Herbata czarna liściasta op 100 szt, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	200		
24	Herbata owocowa ekspresowa naturalna- różne smaki m.in.: dzika róża, malinowa, owoce leśne, malina z żurawiną, wieloowocowa, hibiskus. Op 40 g	op	300		
25	Herbata owocowa susz naturalny z owoców- różne smak im.in.; malinowa, owoce leśne, czarny bez, czarna porzeczka, aronia. op 100 g	op	100		
26	Herbata ziołowa ekspresowa- różne smaki m.in.; mięta pieprzowa, rumianek, melisa, z gruszką, koperek, melisa, lipa op 40 g	op	300		

27	Herbatniki bez dodatku cukru, bez substancji słodzących, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów op 200 g	szt	200		
28	Herbatniki bezglutenowe (produkt specjalnego żywienia) op 150 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	100		
29	Imbir mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
30	Kakao naturalne w proszku – 100% ziarna kakaowca op 150 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	200		
31	Kardamon mielony 100% op 20 g, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	100		
32	Kasza bulgur op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
33	Kasza bulgur op 5 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	100		
34	Kasza jaglana KL I op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
35	Kasza jęczmienna pęczak KL I op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
36	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska KL I op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
37	Kasza kukurydziana KL I op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	100		
38	Kasza ryżowa – bezmleczna op 180 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
39	Kasza kuskus KL I op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
40	Kawa zbożowa INKA op 150 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	200		

41	Ketchup(wymagania: min 180 gramów pomidorów na 100 gramów produktu oraz bez skrobi i kwasu cytrynowego. Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów.	szt	100		
42	Kminek mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	200		
43	Ksylitol (sok z brzozy) op 500 g	op	50		
44	Kurkuma 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
45	Kwasek cytrynowy 100 %, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	300		
46	Kolendra suszona 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20g	szt	1000		
47	Koper suszony 100 %, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	100		
48	Liść laurowy – w całości op 10 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	300		
49	Lubczyk – liść suszony, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
50	Majeranek otarty- 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
51	Makaron 4-jajeczny/kg mąki-różne formy, m.in.; nitki krojone, gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, muszelki, łazanki. 250 g	szt	400		
52	Makaron 4-jajeczny/kg mąki-różne formy, m.in.; nitki krojone, gwiazdki, zacierka, krajanka, świderki, muszelki, łazanki. 500 g	szt	1000		
53	Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in.; spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki op 500 g	szt	1000		
54	Makaron razowy- żytni- różne kształty m.in.; gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki i inne op 500 g	szt	1000		

55	Makaron z maki Durum- różne kształty m.in.; gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki i inne op 3 kg	szt	300		
56	Makaron z maki Durum- różne kształty m.in.; gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki i inne op 500 g	szt	1000		
57	Makaron Bezglutenowy op 250 g	szt	200		
58	Mąka kukurydziana- skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona ,zmielona i przesiana op 1 kg	szt	50		
59	Mąka orkiszowa typ 630 op 1 kg	szt	100		
60	Mąka pszenna Poznańska typu 650 op 1 kg	szt	100		
61	Mąka pszenna tortowa typu 550 op 1 kg	szt	500		
62	Mąka ziemniaczana KL I op 1 kg	szt	500		
63	Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym- słoik; miód nie może być mieszaniną różnych op 1 L	szt	100		
64	Morela suszona, niesiarkowana, nie z Chin op 1 kg	szt	50		
65	Napój roślinny /sojowy, owsiany, ryżowy/ produkt bezmleczny, opakowanie 1l	szt	100		
66	Olej lniany budwigowy nieczyszczony (zimno tłoczony) op 0,5 L	but	50		
67	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nieerukowy op 1 L (tłoczony na zimno)	but	1500		
68	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nieerukowy (tłoczony na zimno) op 5 l	but	300		
69	Olej z pestek winogron op 0,5 L	but	50		
70	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku 500 ml	but	50		

71	Oregano otarte 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
72	Otręby- różne rodzaje/ pszenne, orkiszowe, żytnie op 500 g	szt	200		
73	Paluszki orkiszowe pełnoziarniste op 100 g	szt	200		
74	Paluszki z sezamem op 150g	szt	100		
75	Papryka mielona słodka 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20	szt	1000		
76	Papryka mielona wędzona 100 %, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
77	Papryka mielona ostra 100 %, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20g	szt	1000		
78	Pestki dyni, niesiarkowane, nie z Chin op 1 kg	szt	50		
79	Pieczywo ryżowe- różne rodzaje z pełnego ziarna op 210 g	szt	200		
80	Pieprz cytrynowy, mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20g	szt	100		
81	Pieczywo bezglutenowe (produkt specjalnego żywienia) 300 g	op	150		
82	Pieprz czarny mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
83	Pieprz ziółowy mielony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
84	Pieprz biały 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	500		
85	Pietruszka liść suszony 100 %, o 20 g	szt	100		
86	Płatki jaglane błyskawiczne kl I op 500g	szt	100		
87	Płatki jęczmienne KL I ,struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek op 500 g	szt	200		
88	Płatki migdałowe, pochodzenie UE op 1 kg	szt	50		

89	Płatki orkiszowe KL I, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek op 500 g	szt	100		
90	Płatki owsiane górskie KL I struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek op 500 g	szt	200		
91	Płatki ryżowe KL I struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek 500 g	szt	200		
92	Płatki ryżowe KL I struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek op 1 kg	szt	100		
93	Płatki śniadaniowe kukurydziane typu Corn Flakes inne równoważne o zawartości kukurydzy min 92%- różne rodzaje z pełnego ziarna, wielozbożowe o obniżonej zawartości cukru/cynamonowe, czekoladowe/ op 1 kg	szt	100		
94	Płatki śniadaniowe inne równoważne, różne rodzaje, z pełnego ziarna, wielozbożowe o obniżonej zawartości cukru/cynamonowe, czekoladowe/ op 1 kg	szt	100		
95	Proszek do pieczenia op 20g	szt	50		
96	Przyprawa uniwersalna do szkół i przedszkoli, bez wzmacniaczy smaku, glutamianu sodu, op 1 kg	szt	100		
97	Rodzynki Sułańskie, nie z Chin, niesiarkowane op 100g	szt	500		
98	Rodzynki Sułańskie, nie z Chin, niesiarkowane op 1 kg	szt	50		
99	Rozmaryn suszony 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000		
100	Rurki wafelowe op 1 kg	op	100		
101	Ryż brązowy długoziarnisty op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		
102	Ryż basmati op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500		

103	Ryż długoziarnisty biały-powinien być suchy, dobrze odtuszczony, nie zawiera ziaren połamanych i mączki op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów					
104	Ryż do risotto op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500			
105	Ryż długoziarnisty Paraboiled op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500			
106	Ryż jaśminowy op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	500			
107	Siemię lniane ziarna w całości op 200 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	50			
108	Soczewica czerwona op 5 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	200			
109	Soczewica zielona op 5 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	op	200			
110	Sól morska drobnoziarnista z magnezem bez antyzbrylacza op 1 kg	szt	200			
111	Sól niskosodowa z potasem i magnezem bez antyzbrylacza op 1 kg	szt	200			
112	Sól biała, bez antyzbrylacza, op 1 kg	szt	200			
113	Sucharki pełnoziarniste op 285 g	szt	100			
114	Śliwka suszona niesiarkowana nie z Chin op 100g	szt	200			
115	Śliwka suszona niesiarkowana nie z Chin op 1 kg	szt	20			
116	Tymianek otarty 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g	szt	1000			
117	Wafle ryżowe naturalne i wieloziarniste op 130 g	szt	500			
118	Wanilia w laskach op 15 g	szt	10			
119	Wiórki kokosowe op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów	szt	20			

120	Woda mineralna niegazowana 1,5 L		but	200		
121	Woda mineralna niegazowana 0,5 L		but	1000		
122	Woda mineralna niegazowana 5 L		but	100		
123	Ziarna sezamu oczyszczonego 100 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	500		
124	Ziarna sezamu oczyszczonego 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	50		
125	Ziarna słonecznika łuszczone op 100 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	200		
126	Ziarna słonecznika łuszczone op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	20		
127	Ziele angielskie w całości op 20 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	1000		
128	Zioła prowansalskie 100%, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat op 20 g		szt	1000		
129	Żurawina suszona niesiarkowana op 100 g, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów, zawartość tłuszczu max 30%		szt	200		
130	Żurawina suszona niesiarkowana op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów, zawartość tłuszczu max 30%		szt	20		
131	Żurek w butelce(skład; mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól,, czosnek)produkt bez konserwantów i sztucznych barwników 500 ml		but	200		
132	Czekolada gorzka op 100 g		szt	200		
133	Suszone figi op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	20		
134	Suszone daktyle op 1 kg, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń obcych w tym insektów		szt	20		
135	Galaretka owocowa op 75 g		szt	700		

136	Kisiel owocowy op 38 g		szt	1000	
-----	------------------------	--	-----	------	--

Słownie.....

W tym cena netto.....

CZĘŚĆ 7 –MIROŻONKI

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Brokuły głęboko mrożone- różyczki KL I 2,5 kg	op	300		
2	Bruksełka głęboko mrożona KL I 2,5 kg	op	80		
3	Bukiet warzyw korzeniowych głęboko mrożony KL I 2,5 kg	op	100		
4	Czarna porzeczka głęboko mrożona KL I 2,5 kg	op	200		
5	Czerwona porzeczka głęboko mrożona KL I 2,5 kg	op	80		
6	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona/żółta- cięta KL I 2,5 kg	op	300		
7	Groszek zielony Głęboko mrożony KL I op 2,5 kg	op	100		
8	Jagoda głęboko mrożona KL I op 2,5 kg	op	80		
9	Jeżyna mrożona bez szypulek KL I op 2,5 kg	op	50		
10	Kalafior głęboko mrożony/różyczki KL I op 2,5 kg	op	300		
11	Kukurydza mrożona KL I op 2,5 kg	op	50		
12	Malina głęboko mrożona, bez szypulek KL I op 2,5 kg	op	100		
13	Marchewka młoda mini głęboko mrożona /Kartotka –Paluszek KL I op 2,5 kg	op	200		
14	Mieszanka kompotowa głęboko mrożona(truskawka, czarna porzeczka, wiśnia bez pestek, śliwki)KL I op 2,5 kg	op	200		
15	Mieszanka warzyw głęboko mrożona 9 składnikowa(Marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka, papryka, kukurydza, groszek)KL I op 2,5 kg	op	200		
16	Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem/marchew kostka, groch-zielony/KL I op 2,5 kg	op	200		
17	Szpinak głęboko mrożony KL I op 2,5 kg	op	200		
18	Truskawka głęboko mrożona bez szypulek KL I op 2,5 kg	op	200		
19	Wiśnia bez pestek głęboko mrożone KL I op 2,5 kg	op	200		
20	Włoszczyzna głęboko mrożona, krojona w paski /Marchew, pietruszka, seler, por/ KL I op 2,5 kg	op	700		
21	Żurawina mrożona bez pestek głęboko mrożona KL I op 2,5 kg	op	50		
22	Paluszki rybne z fileta (o zawartości ryby minimum 57%) opakowane po 150 szt w kartonie zbiorczym. Waga paluszka 30 g. Opakowanie zbiorcze dzielone na 5 opakowań po 900 g.	op	50		

23	Filet rybny w chrupiącej panierce, op 6 kg. Opakowanie zbiorcze ok 60 szt po 100 g o zawartości min 67 % ryby.	op	50		
24	Papryka kolorowa cięta op 2,5 kg	op	100		

Słownie.....

W tym cena netto.....

CZEŚĆ 8 – RYBY

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Dorsz świeży połówiczki bez skóry KL I	Kg	500		
2	Morszczuk – filet bez skóry	Kg	2000		
3	Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry(Gaadus Morthua) SHP 2% glazury	Kg	2000		
4	Łosoś wędzony filet, KL I bez ości	Kg	50		
5	Karmazyn wędzony- tuszka, KL I	Kg	50		
6	Makreła wędzona – tuszka z głową.	kg	200		
7	Miruna (filet mrożony bez skóry), bez glazury(SHP – shatter pack)	Kg	300		
8	Mintaj (filet mrożony bez skóry), bez glazury(SHP – shatter pack)	Kg	300		
9	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, KL I, op 170 g	op	500		
10	Okoń nilowy - filet bez skóry	kg	200		
11	Łosoś mrożony ze skórą	kg	200		

Słownie

W tym cena netto.....

CZĘŚĆ 9 – PIECZYWO

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Buteczki maślane	szt	500		
2	Butka grahamka	szt	2000		
3	Butka weka krojona	szt	500		
4	Butka wrocławska	szt	200		
5	Butka wrocławska (krojona)	szt	500		
6	Chleb kukurydziany	szt	1000		
7	Chleb graham krojony	szt	1000		
8	Chleb razowy żytni krojony	szt	1000		
9	Chleb orkiszowy krojony	szt	1000		
10	Chleb razowy żytni krojony z ziarnami	szt	800		
11	Chleb domowy krojony	szt	1000		
12	Chleb słonecznikowy żytni lub pszenno-żytni krojony	szt	1000		
13	Chleb słonecznikowy żytni krojony	szt	800		
14	Chleb wieloziarnisty lub inne równoważne krojony	szt	800		
15	Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski, wiejski lub inne równoważne krojony,	szt	1000		
16	Chleb z suszonymi owocami 1 kg	kg	100		
17	Chleb wieloziarnisty lub inne równoważne krojony,	szt	800		
18	Pieczyno – Chlebka	szt	500		
19	Chleb żytni ,	szt	500		
20	Chleb sitkowy,	szt	500		
21	Butka Hamburgerowa	szt	2000		
22	Butka kajzerka	szt	2000		
23	Butka kukurydziana	szt	2000		
24	Butka montówka	szt	2000		
25	Butka drożdżowa z owocami	szt	500		
26	Rogal maślane	szt	500		

27	Paluch drożdżowy z makiem		szt	500	
28	Bagietka /bułka do zapiekania/		szt	500	
RAZEM					

Słownie.....

W tym cena netto.....

CZĘŚĆ 10 - PRZETWORY

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Ananas plastry w lekkim syropie- KL I op 580 g	szt	350		
2	Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie op 850 g	szt	350		
3	Chrzan tarty naturalny min 75% zawartości chrzanu- słoik- KL I op 1 kg	szt	50		
4	Ciecierzka konserwowa- puszka 400 g	szt	100		
5	Dżem owocowy 100% op 280 g	szt	300		
6	Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru- różne smaki, m.in. brzoskwiniowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy. słoik- KL I op 280 g	szt	100		
7	Koncentrat buraczany op 300 ml	szt	500		
8	Groszek konserwowy- puszka, słoik- KL I nie spoza UE op 400 g	szt	300		
9	Koncentrat pomidorowy 30%, bez konserwantów KL I op 1 kg	szt	500		
10	Pomidory krojone w puszcze, bez konserwantów KL I op 400 g	szt	500		
11	Peperonata paprykowa, bez konserwantów- KL I op 1 kg	szt	200		
12	Mleczko kokosowe (zaw. Kokos, woda) op 200 ml	szt	50		
13	Kukurydza konserwowa złocista, puszka, słoik, niemodyfikowana genetycznie KL I, niesłodzona op 400 g	szt	300		
14	Fasolka czerwona konserwowa puszka, słoik kl I op 400 g	szt	300		
15	Passata, pulpa pomidorowa(pomidory bez skóry, bez konserwantów, KL I , nie spoza UE but 900 ml	szt	200		
16	Powidła śliwkowe KL I Przetwórn otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji. Powidła bez zagęstników, słodzików i innych zbędnych dodatków. Zawiera wyłącznie cukry występujące w owocach. Op 240 g	szt	200		
17	Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, różne smaki; jabłkowy, jabłkowo- malinowy, marchwiowo- jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy, nie z soku zagęszczonego op 300 ml	szt	1000		
18	Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, różne smaki; jabłkowy,	szt	500		

	jabłkowo- malinowy, marchwiowo- jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy, nie z soku zagęszczonego op 1 L				
19	Sok tłoczony, na zimno, pasteryzowany, 100% bez dodatku wody i cukru, bez konserwantów, naturalnie mętny, różne smaki; jabłkowy, jabłkowo- malinowy, marchwiowo- jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy, nie z soku zagęszczonego op 5 L	szt	100		
20	Suszone pomidory w oleju op 285 g	szt	50		
21	Oliwki zielone. Oliwki drylowane w zalewie op 300g	szt	50		
RAZEM					

Słownie.....

W tym netto.....

CZĘŚĆ 11 – WYROBY GARMAŻERYJNE

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M SZT KG	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Pierogi ruskie	kg	2500		
2	Pierogi z kapustą i grzybami	kg	1000		
3	Pierogi z mięsem	kg	1000		
4	Pierogi z serem i szpinakiem	kg	1000		
5	Pierogi z serem i owocami (z truskawkami, jagodami itp.)	kg	1000		
6	Naleśniki z serem	Szt	6000		
7	Naleśniki z serem i owocami (truskawkami, jagodami itp.)	Szt	2000		
8	Naleśniki z serem i warzywami (szpinak, brokuły)	szt	2000		
9	Krokiety z kapusta i pieczarkami	szt	1000		
10	Krokiety z mięsem	szt	1000		
11	Krokiety z pieczarkami i serem żółtym	szt	1000		
12	Knedle nadziewane (farsz na słodko z owocami lub sło no z mięsem lub warzywami)	kg	500		
13	Pierogi leniwe	kg	800		
14	Kopytka	kg	800		
15	Kluski śląskie	kg	800		
RAZEM					

Słownie.....

W tym netto.....

CZEŚĆ 12 – SOKI JEDNODNIOWE

PARAMETRY ASORTYMENTU ORAZ GRAMATURY OPAKOWAŃ OKREŚLONE SĄ W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SIWZ

L. P	Przedmiot Zamówienia	J.M	IŁOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Świeży sok owocowo warzywny (owoce i warzywa sezonowe) op 3-5 L	L	1000		

Słownie.....

W tym netto.....

IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SIWZ.
6. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest

.....,

mail: tel./fax:

8. Następujące części zamówienia publicznego:

1)

2)

zamierzamy powierzyć następującym podwykonawcom (imię nazwisko, nazwa i siedziba):

1)

2)

9. Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionych
przedstawicieli Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ	
OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	

Przystępując do postępowania na Wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu w 2017/18 r.

działając w imieniu Wykonawcy:.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Prawidłowość poniższych oświadczeń, potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

Oświadczam¹, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.

pieczęć Wykonawcy

pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Oświadczam ²⁾, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24, ust 1, pkt..... lub art. 24, ust. 5, pkt 2 i 4, ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdz. V SIWZ polegam na zasobach następującego/wch podmiotu/ów:

(podać pełną nazwę/firmę,
adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)

Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca

Oświadczam, że w stosunku do ww. podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

pieczęć Wykonawcy

pieczęć Wykonawcy

UWAGA:
1), 2) – należy podpisać właściwą część Oświadczenia

1), 2) – należy podpisać właściwą część Oświadczenia

Zawarta w dniu2020 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Zespół Szkolno Przedszkolny nr 20 we Wrocławiu, ul. Karpnicka 2, 54-061 Wrocław, w imieniu i na rzecz której działa **Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 20 Pan Jarosław Wojna**

zwanym w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....

.....

.....

reprezentowaną przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów ogólnospożywczych na rzecz Zespołu Szkolno Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu - w trybie przetargu nieograniczonego.

Przedmiot i sposób wykonania umowy

§ 1

1) Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego zobowiązuje się do:

- 1) Sprzedaży i przenoszenia na Zamawiającego, własności artykułów spożywczych, tj. artykułów ogólnospożywczych, asortymentowo określonych w SIWZ i złożonej przez siebie ofercie na wykonanie niniejszego zamówienia.

2) Zamawiający zobowiązuje się do:

- 1) Odbierania zamówionych artykułów;
- 2) Zapłaty na rzecz Wykonawcy umówionych cen.

§ 2

1. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego.

- i Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy.

2. Strony dopuszczają możliwość **zamiany** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełnił wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.

4. Artykuły wymienione w umowie są zakupywane na bieżąco przez Zamawiającego, natomiast wybrany Wykonawca będzie również zobowiązany do dostawy artykułów w niej nie wymienionych, których konieczność zakupu może pojawić się w trakcie realizacji zamówienia u Zamawiającego. Ceny takich dostaw będą na bieżąco ustalane z Wykonawcą, z tym jednakże zastrzeżeniem, że ogólna

suma wartości dostaw na artykuły wymienione i nie wymienione w umowie, nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w § 4 ust 1 umowy (wynagrodzenie ogólne Wykonawcy).

5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilościowej asortymentu stanowiącego przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie powoduje to zwiększenia ceny zamówienia brutto.

§ 3

1. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru, odpowiednie, czyli HACCAP

2. Dowóz zamówionych produktów odbywać się będzie za pomocą przystosowanych do tego środków transportu.

3. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczające środki transportu, do przewożenia żywności (z użyciem których Wykonawca dokonuje dostaw na rzecz Zamawiającego).

4. Wykonawca dostarczy zakupione artykuły w zależności od potrzeb zamawiającego po uprzednim zamówieniu (złożeniu zapotrzebowania) nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu.

5. Wydawanie zakupionych artykułów odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego w godzinach od 6.30 do 7.30 (w przypadku części 9 – zadanie pieczywo godziny dostawy 6.15-7.00) tego samego lub następnego dnia po złożeniu zamówienia za pośrednictwem e-mail lub telefonu.

6. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.

7. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

7. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonania nie zrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.

8. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 5, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę między ceną asortymentu, jaką Zamawiający zapłaciłby za zamówiony towar w terminie, a ceną, jaką musi zapłacić przy nabyciu zastępczym. Obowiązek ten Wykonawca spełni w ciągu 14 dni od daty wezwania do zapłaty. Niezależnie od obowiązku wyrównania szkody przez Wykonawcę Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kary umownej.

Wynagrodzenie i płatności

§ 4

1. Strony ustalają tygodniowy okres rozliczeń, rozliczany na podstawie faktur

2. Wykonawca będzie wystawiał jedną fakturę za dostawę do obu budynków w ostatnim dniu każdego tygodnia za dostarczony w danym tygodniu asortyment.

3. Zapłata wynagrodzenia za dostarczony asortyment następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy, w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

§ 5

1. Zamawiający oświadcza iż 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 paragrafie okoliczności oraz określa warunki tych zmian.
2. W przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu Umowy nastąpi zmiana stawka obniżenia stawki podatku VAT dla dostaw objętych przedmiotem Umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmian cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w § 4 ust 1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie wykonano.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian i uzupełnień nieistotnych Umowy, (nie stanowiących zmian istotnych niniejszej Umowy), w szczególności:

- 1) Zmiana nazwy, siedziby stron Umowy oraz innych danych identyfikacyjnych,
- 2) Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
- 3) Zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami;

4. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania Zamawiającego do wyrażenia takiej zgody.

Jakość asortymentu

§ 6

1. Dostarczone artykuły muszą być zawsze świeże i charakteryzować się długim terminem przydatności do spożycia, właściwym dla swojego asortymentu. Asortyment musi być bezwzględnie zgony z wymaganiami SIWZ, oraz
2. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że dostarczone artykuły nie nadają się do spożycia, zawiadomi niezwłocznie o tym fakcie Wykonawcę i wezwie go równocześnie do odbioru niezdatnego do spożycia asortymentu i wymiany go na zdatny do spożycia. Ponadto wszystkie artykuły muszą spełniać wszystkie zapisy zawarte w SIWZ oraz w wykazie zamieszczonym pod linkiem:
https://wcrs.wroclaw.pl/sites/default/files/tab._2_lista_produktow_rekomendowanych_i_nierekomendowanych_w_stolowkach_przedszkolnych_i_szkolnych_2.pdf
https://wcrs.wroclaw.pl/sites/default/files/tab._3_dodatki_do_zywnosci_niewskazane_w_diecie_dzieci_2.pdf
3. Wykonawca zobowiązuje się wymienić niezdatny asortyment na nowy w terminie do 2 godzin od daty otrzymania zawiadomienia, o którym mowa powyżej na adres mailowy oraz nr telefonu podany do kontaktu z Wykonawcą.
4. Wykonawca oświadcza ze wszelkie artykuły, których jest producentem lub dostawcą, wytwarzane są zgodnie z obowiązującymi normami prawa polskiego i europejskiego, a warunki produkcji oraz surowce przewidziane do przetworzenia, spełniają wymogi nakazane powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, nieuszkodzone, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.

- 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 poz. 594, z późn. zm.)
- 2) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej

Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)

4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)

5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz.

29)

7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)

11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji

12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia

(WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji

13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia

(WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji

14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)

15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27)

16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności

17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności

18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)

21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Kary umowne

§ 7

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej w następujących przypadkach:

- 1) Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości zamówienia;
- 2) Za brak realizacji dostawy zamówionej partii towaru lub jej części w wysokości 10% jej wartości;
- 3) Za dostarczenie partii towaru lub jej części nie spełniających wymaganych warunków jakościowych w wysokości 10% wartości danej partii towaru lub jej części.

Do obliczenia wartości kar umownych przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z dokumentów ostatniej dostawy.

2. Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie naruszenia: jeżeli trzykrotnie dostawa nie dojdzie do skutku, będzie niezgodna z warunkami umowy oraz SIWZ lub będzie wykonana w godzinach późniejszych niż wskazane w Par.3 pkt.4 potwierdzone każdorazowo protokołem. Wykonawca, w przypadku naruszenia zobowiązań umownych, oraz niedostosowania dostaw do wymogów SIWZ nie ma prawa do dochodzenia swoich praw z tytułu należnego wynagrodzenia lub/i zysków lub/i utraconych korzyści z tego tytułu.

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, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takich przypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towarów do dnia odstąpienia od umowy.

4. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę,

4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

5. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie Wykonawca ma prawo żądać zapłaty ustawowych odsetek za opóźnienie.

§ 8

1. Umowa zostaje zawarta od dnia 1 września 2020 r. do dnia 31 sierpnia 2021 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 9

1. Wykonawca jest zobowiązany do nieujawniania wszelkich informacji o Zamawiającym uzyskanych w związku z realizacją umowy, pochodzących od Zamawiającego, instytucji publicznych, samorządowych jednostek organizacyjnych lub osób związanych z Zamawiającym jakimkolwiek stosunkiem faktycznym lub prawnym, a także przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów dotyczących informacji prawnie chronionych.

2. Obowiązek, o którym mowa w ust. 1 jest nieograniczony w czasie. Jego uchylenia w każdym czasie w całości lub w części może dokonać Zamawiający w formie pisemnej.

§ 10

Wszelkie spory wynikające na tle realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji, z ostrożności ustalają jako organ rozstrzygający sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 13

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA SPEŁNIANIA
WARUNKU WIEDZY I DOŚWIADCZENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego, świadczącego usługi żywienia zbiorowego.

LP	Nazwa i adres Zamawiającego	Przedmiot zamówienia	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
1				

W załączeniu przedstawiamy następujące dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty:

1.

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ**WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU DOSTĘPNYCH WYKONAWCY, KTÓRYCH BĘDZIE UŻYWAŁ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 20 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

LP	Rodzaj środka transportu	Marka/Typ/Model	Podstawa dysponowania
1			własność/udostępniony*
2			własność/udostępniony*
3			własność/udostępniony*

*niepotrzebne skreślić

Oświadczam(y) że wyżej wymienione pojazdy posiadają decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające je do przewożenia i transportu żywności

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

W przypadku gdy pojazdy wymienione powyżej są udostępnione Wykonawcy przez inny podmiot, do oferty należy dołączyć dokumenty o których mowa w Rozdziale VI, pkt 2, ppkt 2) SIWZ

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ**OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 24 UST. 11 - PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Ja.....
/imię i nazwisko/

reprezentując:

Pełna nazwa Wykonawcy:.....		
Adres: ulica.....	kod.....	mięjscowość.....

oświadczam:

Wykonawca, którego reprezentuję, **nie należy** do jednej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Wykonawca, którego reprezentuję, **należy** do jednej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP, dlatego też zgodnie z art. 24 ust. 11, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych poniżej przedstawiam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

1.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	miejsowość
2.	Pełna nazwa:		
	Adres: ulica	kod	miejsowość

Prawidłowość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA !

Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej <https://www.edu.wroclaw.pl>, informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)

ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ
WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POŚLĄKÓW DLA DZIECI – STANDARDY JAKOŚCIOWE

DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI

Nadzór merytoryczny: dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. nadzw.

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia