

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu w trybie art. 275 pkt 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2021, poz. 1129) zwaną dalej ustawą PZP, na dostawy
pn.:

**Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby
Szkoły Podstawowej nr 38
im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku**

Sygnatura postępowania: SP38/1/2022

Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
Składanie ofert następuje za pośrednictwem miniPortalu dostępnego pod adresem:
<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka
ul. Leśna Góra 2
80-281 Gdańsk
NIP 584-23-63-958
tel. 58 342 60 76

ZATWIERDZAM:

**Dyrektor Szkoły
Renata Koziarska**

SPIS TREŚCI:

Rozdział I	Nazwa i adres Zamawiającego
Rozdział II	Tryb udzielenia zamówienia
Rozdział III	Opis przedmiotu zamówienia i kody CPV
Rozdział IV	Termin i miejsce wykonania zamówienia
Rozdział V	Warunki udziału w postępowaniu, informacja o podmiotowych środkach dowodowych, innych dokumentach lub oświadczeniach potwierdzających spełnianie warunków udziału, jakich wymaga Zamawiający od Wykonawcy oraz informacja o przedmiotowych środkach dowodowych
Rozdział VI	Podstawy wykluczenia Wykonawców i informacja o podmiotowych środkach dowodowych oraz innych dokumentach lub oświadczeniach potwierdzających brak podstaw wykluczenia, jakich wymaga Zamawiający od Wykonawcy
Rozdział VII	Podwykonawcy, Wykonawcy występujący wspólnie, Wykonawcy zagraniczni
Rozdział VIII	Zmiany i wyjaśnienia dotyczące treści SWZ
Rozdział IX	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów
Rozdział X	Informacje dotyczące wadium
Rozdział XI	Termin związania ofertą
Rozdział XII	Informacje dotyczące oferty częściowej i wariantowej
Rozdział XIII	Opis sposobu przygotowania ofert
Rozdział XIV	Miejsce, termin składania i otwarcia ofert
Rozdział XV	Opis sposobu obliczania ceny
Rozdział XVI	Opis kryteriów wraz z podaniem ich wag i sposobu oceny ofert
Rozdział XVII	Formalności do spełnienia w celu zawarcia umowy
Rozdział XVIII	Zabezpieczenie należytego wykonania umowy
Rozdział XIX	Umowa
Rozdział XX	Pouczenie o środkach ochrony prawnej
Rozdział XXI	Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

ZAŁĄCZNIKI DO SWZ:

Załącznik nr 1	Formularz ofertowy
Załącznik nr 2A	Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania
Załącznik nr 2B	Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 2C	Wzór oświadczenie dotyczącego grupy kapitałowej
Załącznik nr 3	Formularze cenowe dla poszczególnych części zamówienia
Załącznik nr 4	Wzór umowy
Załącznik nr 5	Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
Załącznik nr 6	Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział I

Nazwa i adres Zamawiającego

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka,
ul. Leśna Góra 2,
80-281 Gdańsk,
NIP 584-23-63-958

Nabywca:

Gmina Miasta Gdańska
ul. Nowe Ogrody 8/12
80-803 Gdańsk
NIP 583-00-11-969

Odbiorca:

Gdańskie Centrum Usług Wspólnych
ul gen. Józefa Hallera 16/18
80-426 Gdańsk

Płatnik:

Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka,
ul. Leśna Góra 2,
80-281 Gdańsk,
NIP 584-23-63-958

2. **Elektroniczna skrzynka podawcza Zamawiającego:** [ePUAP /SP38GDANSK](mailto:PUAP@SP38GDANSK)
3. **Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami w sprawach proceduralnych:** Renata Koziarska – Dyrektor Szkoły.
4. **Adres poczty elektronicznej e-mail:** r.koziarska@sp38.edu.gdansk.pl
5. **Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:** <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
6. **Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:** <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

Rozdział II

Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym – wariant I – bez negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 PZP oraz niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej SWZ.
2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji, na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień

publicznych, zwanej dalej PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwana dalej SWZ.

3. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
4. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych, o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
5. Zamawiający podzielił postępowanie na **9 niepodzielnych części zamówienia**. Dla każdej części zostanie zawarta odrębna umowa.

Część 1. Mięso i wędliny

Część 2. Artykuły spożywcze różne

Część 3. Mrożonki

Część 4. Wyroby garmazeryjne

Część 5. Warzywa i owoce

Część 6. Produkty mleczarskie

Część 7. Pieczywo, wyroby piekarskie

Część 8. Ryby świeże i mrożone

Część 9. Jaja

6. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na części określone w opisie przedmiotu zamówienia.
7. Jeden wykonawca może złożyć ofertę na maksymalnie trzy części zamówienia.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzach asortymentowo-cenowych przez cały okres trwania umowy.
10. Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 40% wielkości dostaw określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie gwarantuje wykonania ww. poziomu zamówienia w przypadku zaistnienia siły wyższej. Zamawiający zastrzega, że za siłę wyższą uzna zamknięcie placówki oświatowej Zamawiającego z przyczyn związanych z pandemią COVID-19. W takim wypadku wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.
11. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
12. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
13. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
14. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

15. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP.
16. Strona internetowa prowadzonego postępowania jest zgodna z ustawą z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych, zatem spełnia wymagania dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami; deklaracja dostępności ww. platformy zakupowej dostępna jest pod adresem:
<https://miniportal.uzp.gov.pl/DeklaracjaDostepnosci>
17. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasady pisemności, zatem każdy Wykonawca chcący uzyskać informację na temat prowadzonego postępowania, w tym każda osoba ze szczególnymi potrzebami, powinna skontaktować się z Zamawiającym z zachowaniem tej zasady poprzez platformę zakupową prowadzonego postępowania dostępną pod adresem określonym w punkcie 2 Rozdziału I.
18. Szczegółowe zasady dotyczące środków komunikacji elektronicznej przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej określone zostały przez Zamawiającego w niniejszej specyfikacji.
19. Zamawiający podczas prowadzonego postępowania nie dopuszcza innej formy komunikacji z Wykonawcami, zatem nie określa w dokumentach zamówienia dla osób ze szczególnymi potrzebami innych wymagań, w tym nie określa zasad poruszania się po siedzibie Zamawiającego osób ze szczególnymi potrzebami i nie opisuje dostępnej dla takich osób infrastruktury.

Uwaga! Zamawiający przypomina, że w toku postępowania zgodnie z art. 61 ust. 2 ustawy PZP komunikacja ustna dopuszczalna jest jedynie w toku negocjacji lub dialogu oraz w odniesieniu do informacji, które nie są istotne. Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez Zamawiającego umieszczone w **rozdziale IX**.

Rozdział III

Opis przedmiotu zamówienia i kody CPV

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów żywnościowych na rzecz Zamawiającego – Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka, (odpowiednio w ramach danych części zamówienia) do punktu (miejsca dostawy) przy ul. Leśna Góra 2, 80-281 Gdańsk. Wykonawca dostarczy produkty do rampy znajdującej się przy kuchni szkolnej.
2. Opisując przedmiot zamówienia przez odniesienia, o których mowa w art. 101 ust. 1 PZP, poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, o których mowa w art. 99 ust. 5 ustawy PZP (wskazanie takowe ma zawsze miejsce wyłącznie tytułem przykładu).
3. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.
4. Wykonawca, powołując się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
5. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i opinią Sanepidu na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
7. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca.
8. Towar musi być świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania – w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.
9. Wykonawca gwarantuje, że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych odsprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach

systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. 2016 poz. 1154) itp.

10. Szczegółowe wymagania dotyczące zakresu i zasad dostarczenia produktów żywnościowych określa załącznik do SWZ (opis przedmiotu zamówienia w ramach poszczególnych części zamówienia).
11. Szczegółowe postanowienia dotyczące warunków wykonania przedmiotu zamówienia zostały zawarte we wzorze umowy zawartej w załączniku nr 4 do SWZ.
12. Kody CPV:
 - 15100000-9 – Mięso i wędliny
 - 15800000-6 – Artykuły spożywcze różne
 - 15896000-5 – Mrożonki
 - 15894300-4 – Wyroby garmazeryjne
 - 15300000-1 – Warzywa i owoce
 - 15500000-3 – Produkty mleczarskie
 - 15810000-9 – Pieczywo, wyroby piekarskie
 - 15220000-6 – Ryby świeże i mrożone
 - 03142500-3 – Jaja

Rozdział IV **Termin i miejsce wykonania zamówienia**

1. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka, ul. Leśna Góra 2, 80-281 Gdańsk.

Wykonawca dostarczy produkty do rampy znajdującej się przy kuchni szkolnej.

2. Budynek szkoły nie spełnia wymagań wynikających z przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, a w szczególności z art. 6 ww. ustawy (wymagania architektoniczne).
3. Szczegółowe wymagania dotyczące zakresu i zasad dostarczenia produktów żywnościowych określa załącznik do SWZ (opis przedmiotu zamówienia w ramach poszczególnych części zamówienia).
4. Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia **14 lutego 2022 r. do dnia 31 grudnia 2022 r.**

Rozdział V

Warunki udziału w postępowaniu, informacja o podmiotowych środkach dowodowych, innych dokumentach lub oświadczeniach potwierdzających spełnianie warunków udziału, jakich wymaga Zamawiający od Wykonawcy oraz informacja o przedmiotowych środkach dowodowych

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VI SWZ.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
3. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
4. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
5. Zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

Rozdział VI

Podstawy wykluczenia Wykonawców i informacja o podmiotowych środkach dowodowych oraz innych dokumentach lub oświadczeniach potwierdzających brak podstaw wykluczenia, jakich wymaga Zamawiający od Wykonawcy

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 4 i 7 ustawy.
2. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu.
4. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wymaga następujących oświadczeń lub podmiotowych środków dowodowych:

OŚWIADCZENIA

1. Aktualnego na dzień składania ofert oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 4 i 7 ustawy – zgodnie z załącznikiem nr 2B do SWZ – składanego wraz z ofertą przez wszystkich Wykonawców; oświadczenie składa się pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

1. oświadczenia Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 275) z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej zgodnie z załącznikiem nr 2C do SWZ – składanego na wezwanie Zamawiającego przez Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnego na dzień złożenia. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
2. odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji – składanego na wezwanie Zamawiającego przez Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnego na dzień złożenia. Zamawiający nie wzywa do złożenia ww. dokumentu, jeżeli Zamawiający może go uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 2 pkt 1, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące dokumenty:

1. formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ, oddzielny dla każdej z części zamówienia;

2. formularz cenowy – załącznik nr 3;
3. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 2A do SWZ;
4. dokumenty lub pełnomocnictwa potwierdzające umocowanie osoby działającej w imieniu Wykonawcy do jego reprezentowania, o ile umocowanie to nie wynika z treści odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru (jeśli dotyczą). Wyżej wymienione dokumenty należy sporządzić i złożyć w sposób opisany w rozdziale XIII SWZ.

Rozdział VII

Podwykonawcy, Wykonawcy występujący wspólnie, Wykonawcy zagraniczni

Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. Zamawiający nie zastrzega osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
4. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, podwykonawców zaangażowanych w dostawę, jeżeli są już znani. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację dostaw.
5. Zamawiający może żądać informacji, o których mowa w pkt. 3 dotyczących dalszych podwykonawców.
6. W przypadkach, o których mowa w pkt 3 i 4, Zamawiający może zbadać, czy nie zachodzą wobec podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby podstawy wykluczenia, o których mowa w rozdziale VI ust. 1. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia odpowiednio oświadczenie, o którym mowa w rozdziale VI ust. 2.

7. W przypadku, o którym mowa w pkt 6, jeżeli wobec podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił tego podwykonawcę pod rygorem niedopuszczenia podwykonawcy do realizacji części zamówienia.
8. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W tym przypadku Wykonawca zobowiązany jest do złożenia przedmiotowego pełnomocnictwa.
2. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Wykonawcy zagraniczni

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w rozdziale VI pkt 3 – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

2. Dokumenty, o których mowa w pkt 1, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
3. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1 lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy. Przepis pkt 2 stosuje się odpowiednio.
4. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy oraz podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na tych zasadach, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przepis pkt 1-3 stosuje się odpowiednio.

Rozdział VIII

Zmiany i wyjaśnienia dotyczące treści SWZ

1. Zmiany i wyjaśnienia dotyczące treści SWZ udostępniane będą na stronie internetowej prowadzonego postępowania, tj.: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
2. Wyjaśnienia dotyczące treści SWZ oraz zmiana treści SWZ udzielane będą z zachowaniem zasad określonych odpowiednio w art. 284 oraz art. 286 ustawy.
3. Zamawiający nie będzie zwoływać zebrania Wykonawców w celu udzielenia wyjaśnień dotyczących SWZ.

Rozdział IX

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Pani Renata Koziarska Dyrektor Szkoły.

2. Komunikacja w niniejszym postępowaniu między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344), z zastrzeżeniem wymogów określonych poniżej):
 - miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>,
 - ePUAPu dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal>, na adres skrzynki Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku: /SP38GDANSK/SkrytkaESP
 - poczty elektronicznej: r.koziarska@sp38.edu.gdansk.pl (poczta elektroniczna służy wyłącznie do przesyłania pytań, składania dokumentów na wezwanie Zamawiającego, przesyłania wyjaśnień/uzupełnień).
3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.
5. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się, korzystając z miniPortalu, przestrzegać postanowień tego regulaminu.
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
7. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania przez ePUAP na elektroniczną skrzynkę podawczą (ESP) Zamawiającego.
8. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty) odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana.

9. Dokumenty elektroniczne składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej (nie dotyczy formularza oferty i załączników do oferty) na wskazany w ust. 1 adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).
10. Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
11. Zamawiający wskazuje, że dokumenty przekazane w formie elektronicznej opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
12. Zamawiający zaleca wykorzystywanie formatu podpisu PAdES w dokumentach w formacie .pdf podpisywanych kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
13. Zamawiający zaleca wykorzystywanie formatu podpisu XAdES w dokumentach innych formatów podpisywanych kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
14. Zamawiający zaleca wykorzystywanie formatu XAdES (Enveloped) w dokumentach formatu .xml podpisywanych kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Rozdział X

Informacje dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga złożenia wadium w niniejszym postępowaniu.

Rozdział XI

Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia 05 marca 2022 roku.**
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt.1, Zamawiający przed upływem terminu związania

ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

Rozdział XII

Informacje dotyczące oferty częściowej i wariantowej

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do każdej części zamówienia osobno lub wszystkich części zamówienia.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Rozdział XIII

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim i tym samym oferta musi być sporządzona w języku polskim oraz złożona, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na daną część zamówienia. Złożenie ofert przez jednego Wykonawcę na więcej niż trzy części zamówienia spowoduje odrzucenie tych ofert jako niezgodnych z warunkami zamówienia.
3. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia (odpowiednio dla danej części).
4. Zamawiający nie wymaga i nie dopuszcza złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
5. W przypadku, gdy podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania zostały wystawione przez upoważnione podmioty, jako dokument elektroniczny przekazuje się ten dokument.
6. Podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe niewystawione przez upoważnione podmioty oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

7. Zaleca się, aby oferta została sporządzona na formularzu załączonym do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia – załącznik nr 1 Formularz ofertowy.
8. Do oferty należy dołączyć formularz cenowy (właściwy dla danej części), oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w formie elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym oraz inne załączniki, których złożenie jest wymagane wraz z ofertą, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
9. W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 roku, poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Plik zawierający informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa należy zaszyfrować razem z plikami stanowiącymi jawną część oferty. Zgodnie z art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy PZP.
10. W przypadku, gdy podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania zostały wystawione przez upoważnione podmioty, jako dokument elektroniczny przekazuje się ten dokument.
11. Podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe niewystawione przez upoważnione podmioty oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
12. W przypadku, gdy:

- A) podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej,
- B) podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
13. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa odpowiednio:
- A) w ust. 12 pkt A, dokonuje w przypadku:
- podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - innych dokumentów – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- B) w ust. 12 pkt B, dokonuje w przypadku:
- podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - pełnomocnictwa – mocodawca.
14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 13, może dokonać również notariusz.
15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty

kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

16. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed terminem składania ofert.

Rozdział XIV

Miejsce, termin składania i otwarcia ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla Wykonawców na miniPortalu w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
2. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, **w formie elektronicznej**, przy użyciu miniPortalu, poprzez „**Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**”. Sposób złożenia oferty, w tym jej zaszyfrowania, został opisany w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
3. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionych również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na miniPortalu (<https://miniportal.uzp.gov.pl/>).
4. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert, przy czym za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania na ePUAP.
5. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
6. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie, o czym stanowi art. 226 ust. 1 pkt 1) ustawy PZP.
7. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z miniportal.uzp.gov.pl**, w szczególności za sytuację, gdy

Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Formularz do komunikacji”).

8. **Termin składania ofert upływa:**

dnia	04 lutego 2022	o godzinie	15:00
-------------	-----------------------	-------------------	--------------

9. **Otwarcie ofert nastąpi:**

w dniu	04 lutego 2022	o godzinie	16:00
---------------	-----------------------	-------------------	--------------

10. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
11. **Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (odpowiednie dla danej części).**
12. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
13. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
- nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte (w ramach poszczególnych części zamówienia);
 - cenach lub kosztach zawartych w ofertach (w ramach poszczególnych części zamówienia).

Rozdział XV

Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami matematycznymi. Nie dopuszcza się zaokrągleń poprzez odrzucenie miejsc po przecinku.
2. W przypadku błędnego iloczynu ceny jednostkowej i liczby miary Zamawiający przyjmie prawidłowy iloczyn ceny jednostkowej i liczby miary podanych przez Wykonawcę.

3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.
4. Wykonawca jest zobowiązany do określenia w formularzu oferty ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, zawierającej cenę netto i należny podatek VAT – jako ceny kompletnej, jednoznacznej i ostatecznej. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia formularza cenowego stanowiącego załącznik do oferty wraz z cenami brutto.
5. Wykonawca zobowiązany jest, pod rygorem odrzucenia oferty, do wypełnienia formularza ofertowego i cenowego w całości (odpowiednio dla danej części). Cena, oprócz zamawianych artykułów spożywczych, obejmuje również koszt dostawy/dowozu, załadowania, rozładowania i wniesienia zamawianych produktów do wskazanego pomieszczenia (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia). Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do bardzo starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkim czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia, w tym czynnikami związanymi z dynamiczną sytuacją gospodarczą (rosnące ceny towarów) oraz warunkami działania w dobie pandemii związanej z COVID 19).
7. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytego i zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.
8. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN). Ceny podane w ofercie powinny być określone jednoznacznie i podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł/gr).
9. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
10. W ofercie, o której mowa w ust. 9, wykonawca ma obowiązek:
 - poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta, oceniona zgodnie z kryteriami oceny ofert uzyska największą liczbę punktów obliczoną jako suma punktów uzyskanych w ww. kryteriach. W toku oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
3. Ocenie punktowej będą podlegać wyłącznie oferty uznane za ważne i niepodlegające odrzuceniu. Oferty w każdej części będą oceniane wg ww. kryterium (CENA i TERMIN DOSTAWY).
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł wybrać najkorzystniejszej oferty, z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP oraz niniejszej SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego 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

Rozdział XVII

Formalności do spełnienia w celu zawarcia umowy

1. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w ustawie i spełnia wymagania określone w SWZ oraz uzyskała największą liczbę punktów za podane wyżej kryteria oceny ofert.
2. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający niezwłocznie powiadomi wszystkich Wykonawców oraz zamieści te informacje na stronie internetowej prowadzonego postępowania oraz pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
3. Zamawiający zawrze umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej albo 10 dni – jeżeli zostało

przesłane w inny sposób, z zastrzeżeniem art. 308 ust. 3 ustawy.

4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców albo unieważnić postępowanie.
5. Zamawiający może unieważnić postępowanie, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
6. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne przedłożyć Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców, zgodną z zapisami art. 353¹ Kodeksu Cywilnego.
7. W przypadku niedopełnienia przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa powyżej, będzie to uznane przez Zamawiającego za tożsame z uchylaniem się od zawarcia umowy.

Rozdział XVIII

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XIX

Umowa

1. Projektowane postanowienia umowy/Wzór umowy oraz warunki zmiany umowy zawiera załącznik nr 4 do SWZ.

Rozdział XX

Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Środki ochrony prawnej określone przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy, oraz Rzecznikowi

Małych i Średnich Przedsiębiorców.

Postępowanie odwoławcze

3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.
5. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
7. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.
8. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie: 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
9. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 7 i 8 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
10. Jeżeli Zamawiający nie opublikował ogłoszenia o zamiarze zawarcia umowy lub mimo

takiego obowiązku nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:

1) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania;

2) miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania.

11. Odwołanie zawiera:

- 1) imię i nazwisko albo nazwę, miejsce zamieszkania albo siedzibę, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej odwołującego oraz imię i nazwisko przedstawiciela (przedstawicieli);
- 2) nazwę i siedzibę Zamawiającego, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej Zamawiającego;
- 3) numer Powszechnego Elektronicznego Systemu Ewidencji Ludności (PESEL) lub NIP odwołującego będącego osobą fizyczną, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania albo posiada go nie mając takiego obowiązku;
- 4) numer w Krajowym Rejestrze Sądowym, a w przypadku jego braku – numer w innym właściwym rejestrze, ewidencji lub NIP odwołującego niebędącego osobą fizyczną, który nie ma obowiązku wpisu we właściwym rejestrze lub ewidencji, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania;
- 5) określenie przedmiotu zamówienia;
- 6) wskazanie numeru ogłoszenia w przypadku zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych albo publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej;
- 7) wskazanie czynności lub zaniechania czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy lub wskazanie zaniechania przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy;
- 8) zwięzłe przedstawienie zarzutów;
- 9) żądanie co do sposobu rozstrzygnięcia odwołania;
- 10) wskazanie okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających wniesienie odwołania oraz dowodów na poparcie przytoczonych okoliczności;
- 11) podpis odwołującego albo jego przedstawiciela lub przedstawicieli;
- 12) wykaz załączników.

12. Do odwołania dołącza się:

- 1) dowód uiszczenia wpisu od odwołania w wymaganej wysokości;
- 2) dowód przekazania odpowiednio odwołania albo jego kopii Zamawiającemu;
- 3) dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania odwołującego.

13. Dokładny opis środków odwoławczych znajduje się w art. 505-595 ustawy.

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

Rozdział XXI

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, ul. Leśna Góra 2, 80-281 Gdańsk, z którym można się kontaktować pisemnie, na adres siedziby, przez adres e-mail: sekretariat@sp38.edu.gdansk.pl bądź telefonicznie pod numerem: 58 342 60 76
2. Z inspektorem ochrony danych osobowych można się skontaktować pisemnie, przez adres e-mail: rodosp38@o2.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym.
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 3 ustawy, z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), dalej „ustawa PZP”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/ Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio

pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO

(WZÓR UMOWY)

zawarta w Gdańsku, dnia 20.....r. między: Gminą Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12 80-803 Gdańsk NIP 583-00-11-969, reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka, z siedzibą przy ul. Leśna Góra 2, 80-281 Gdańsk, NIP 584-23-63-958 Renatą Koziarską – Dyrektora Szkoły, nazywaną dalej Zamawiającym a
zawarta w Gdańsku, dnia 20.....r. między:

a

..... z siedzibą pod adresem,
NIP

nazywaną/ym dalej w treści umowy Wykonawcą, którą/którego reprezentuje:

..... –
o następującej treści:

W wyniku dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji, na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej PZP (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), została zawarta Umowa następującej treści:

§1**PRZEDMIOT UMOWY I WARUNKI REALIZACJI**

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa (partiami) artykułów spożywczych (w ramach części zamówienia), które co do rodzaju, ilości i cen jednostkowych zostały wyszczególnione w opisie przedmiotu zamówienia dla części zamówienia.
2. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie, o którym mowa w § 3 ust. 1, zawiera wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem umowy oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym: podatek od towarów i usług, koszty dostawy, załadunku, rozładunku, opakowania, ubezpieczenia towaru na czas transportu.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) dostarczenia przedmiotu zamówienia posiadającego odpowiednie świadectwa oraz spełniającego obowiązujące wymagania i normy jakościowe,
 - b) dostarczenia przedmiotu zamówienia o maksymalnie długim terminie przydatności/ważności, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,
 - c) dostarczenia przedmiotu zamówienia do Zamawiającego na własne ryzyko i koszt,
 - d) dostarczenia przedmiotu zamówienia specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi prawne; środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych, w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością,
 - e) zabezpieczenia należycie przedmiotu zamówienia na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
 - f) ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu przedmiotu zamówienia oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
4. Wykonawca zapewnia dołożenie najwyższej staranności przy realizowaniu złożonych przez Zamawiającego zamówień bieżących, uwzględniając najwyższe standardy i polskie normy.
5. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy ponosi odpowiedzialność

odszkodowawczą umowną, jak też deliktową, w tym ponosi odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny.

6. Wykonawca oświadcza, że akceptuje okoliczność, iż Zamawiającemu służy uprawnienie wystąpienia do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej z wnioskiem o kontrolę spełniania przez dostarczony Zamawiającemu produkt norm sanitarnych. W przypadku, gdy w wyniku badania okaże się, że próbka nie spełniała standardów dla żywności i żywienia (dla danego produktu), Wykonawca poniesie koszt badania i zapłaci karę umowną zgodnie z treścią umowy, jak za zwłokę w wykonaniu umowy (niedostarczenie przedmiotu umowy zgodnego z treścią SWZ w terminie).
7. Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu następujące dokumenty:
 - oświadczenie dotyczące podatku VAT, które stanowiło będzie załącznik do umowy;
 - kopię polisy lub innych dokumentów ubezpieczeniowych wraz z dowodem opłacenia należnej i wymagalnej składki; polisa musi zawierać ubezpieczenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia za szkody związane z dostarczeniem i użyciem przez Zamawiającego produktów spożywczych (np. zatrucie), na następujących warunkach:
 - a) suma ubezpieczenia na poziomie co najmniej 100.000 zł,
 - b) franszyza redukcyjna nie wyższa niż 5% wartości szkody.

Zamawiający wymaga utrzymania ubezpieczenia przez cały okres wykonywania umowy.

W przypadku, gdy dostarczona Zamawiającemu przed zawarciem umowy polisa lub inny dokument ubezpieczeniowy obejmuje okres krótszy niż okres wykonywania umowy, Wykonawca przedłuży polisę lub inny dokument ubezpieczeniowy na cały okres wykonania umowy w sposób zapewniający ciągłość ubezpieczenia, zgodnie z umową, dokumenty potwierdzające posiadanie przedmiotowego ubezpieczenia.

§2

DOSTAWA I ODBIÓR

1. Dostawa artykułów spożywczych będzie się odbywać sukcesywnie, wg faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień złożonych Wykonawcy mailem lub telefonicznie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w terminie 1-3 dni roboczych (zgodnie z kryteriami oceny ofert) od daty wysłania zamówienia. W zamówieniu podany zostanie asortyment zamawianych artykułów oraz wielkość zamówienia.
2. Wydawanie (dostarczanie) artykułów spożywczych będzie następować w punkcie odbioru Zamawiającego w Gdańsku, przy ul. Leśna Góra 2, 80-281 Gdańsk, w dni robocze, w godzinach pracy Zamawiającego.
3. Za dni robocze, zarówno w tym, jak i w dalszych fragmentach Umowy, nie uznaje się sobót oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
4. Wykonawca oświadcza, że wszystkie oferowane artykuły spożywcze będą dobrej jakości oraz będą spełniały wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności określone w odrębnych przepisach.
5. Zamawiający ma prawo składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ujawnienia wad towaru.
6. Jeżeli w toku czynności odbioru zostaną stwierdzone wady fizyczne przedmiotu umowy, to Zamawiający może odmówić odbioru, a Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć, na swój koszt i ryzyko, towar wolny od wad w terminie 2 (dwóch) godzin (dla produktów mięso i wędliny, warzywa i owoce oraz produkty mleczarskie) oraz 2 dni na pozostałe artykuły od daty stwierdzenia wad.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości poszczególnych artykułów spożywczych ze względu na aktualne potrzeby lub posiadane środki finansowe. Zamawiający oświadcza, że minimalna wartość zamówienia, jaka zostanie zrealizowana w okresie obowiązywania umowy

- (łącna wartość kolejnych dostaw), będzie nie mniejsza niż 40% maksymalnego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, określonego w §3 ust. 1 Umowy.
8. Wykonawca zapewnia, że termin ważności (przydatności do użycia) artykułów spożywczych jest zgodny z terminami zawartymi w opisach przedmiotu zamówienia.
 9. W ramach uprawnień Zamawiającego z tytułu rękojmi może on w szczególności żądać od Wykonawcy wymiany towaru wadliwego na wolny od wad w terminie 2 (dwóch) godzin (dla produktów mięso i wędliny, warzywa i owoce oraz produkty mleczarskie) oraz 2 dni na pozostałe artykuły od daty stwierdzenia wad, a Wykonawca jest zobowiązany żądanie to zrealizować.
 10. Upoważnionymi przez Zamawiającego do współdziałania z Wykonawcą, w tym do składania zamówień i do odbioru poszczególnych partii przedmiotu umowy, są: Monika Teodorczuk, e-mail: m.teodorczuk@sp38.edu.gdansk.pl, telefon 58 342 60 76 wew. 311
 11. Upoważnionymi przez Wykonawcę do współdziałania z Zamawiającym, w tym do przyjmowania zamówień na dostawę poszczególnych partii przedmiotu umowy, są: imię nazwisko, e-mail:, telefon
 12. Zmiana osób, o których mowa w ust. 10 i 11 bądź ich danych kontaktowych, wymaga zachowania formy pisemnej, nie stanowi jednak zmiany umowy.
 13. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez pisemnej (pod rygorem nieważności) zgody Zamawiającego.

§3

OPLATY, ROZLICZANIE, KARY UMOWNE

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy w okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć kwoty:
brutto zł (słownie złotych:)
2. Należność za dostarczone artykuły spożywcze będzie obliczana przez cały okres obowiązywania Umowy wg cen jednostkowych określonych w Ofercie Wykonawcy (formularzu cenowym), stanowiącej załącznik do Umowy.
3. Strony ustaliły następujący tryb rozliczeń finansowych:
 - 3.1. za każdą wydaną i odebraną partię przedmiotu umowy Wykonawca będzie wystawiać Zamawiającemu fakturę;
 - 3.2. zapłata faktury nastąpi przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze;
 - 3.3. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany na fakturze:
 - a) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, jak również
 - b) rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od dnia 1 września 2019 roku przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, zgodnie z art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r., poz. 685), zwanym dalej „Wykazem”. Postanowienia niniejszego punktu b stosuje się do innych wykazów, które zastąpią Wykaz, a będą obejmować rachunki bankowe podatników podatku od towarów i usług;
 - 3.4. w przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy nie spełnia warunków określonych w ust. 3.3 powyżej, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w Umowie, powstałe wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego płatności wynagrodzenia z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności bądź dokonania płatności na rachunek objęty Wykazem, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek rekompensat, odszkodowań lub roszczeń (w szczególności odsetek) z tytułu

- dokonania nieterminowej płatności;
- 3.5. za termin zapłaty przyjmuje się dzień złożenia polecenia przelewu w banku prowadzącym rachunek Zamawiającego;
- 3.6. za opóźnienie w zapłacie należności podanej w fakturze Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych za każdy dzień opóźnienia.
4. Strony postanawiają, iż w ramach obowiązywania niniejszej Umowy podlegać będą obowiązkowi zapłaty kar umownych na następujących zasadach:
- 4.1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:
- w razie zwłoki w terminowym dostarczeniu przedmiotu umowy – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w §2 ust. 1 Umowy,
 - w razie zwłoki w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w §2 ust. 6 Umowy,
 - w razie zwłoki w usunięciu wad ujawnionych w okresie rękojmi – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w §2 ust. 9 Umowy,
 - za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% (dziesięć procent) wartości umowy określonej w ust. 1.
- 4.2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% (dziesięć procent) wartości umowy określonej w ust. 1 za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego.
- 4.3. Zamawiający może potrącić należność z tytułu kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, z ograniczeniem wynikającym z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
- 4.4. Zapłata lub potrącenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizacji umowy.
- 4.5. Jeżeli należność z tytułu kar umownych nie pokryje szkody, Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
- 4.6. Maksymalna wysokość kar umownych, o których mowa w §4.1. lit. a-c nie może przekroczyć 30% maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w §3 ust. 1 Umowy.

§4

CZAS OBOWIĄZYWANIA, TRYB ROZWIĄZANIA UMOWY, WARUNKI ZMIANY UMOWY

- Realizacja Umowy nastąpi w terminie od **dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 14.012.2022 r. do dnia 31.12.2022r.**
- Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania Umowy w sytuacji, gdy:
 - nastąpi ogłoszenie upadłości, likwidacja przedsiębiorstwa Wykonawcy lub wydanie nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
 - jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji umowy, przerwał jej wykonanie albo w terminie nie wydał przedmiotu umowy, a powstała w tych wypadkach zwłoka była dłuższa niż 7 dni roboczych.
 - Wykonawca trzykrotnie naruszy normy jakościowe dostarczonych produktów.
- Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający popadł w zwłokę w zapłacie faktury przez okres dłuższy niż 30 dni ponad określony w Umowie termin zapłaty. Wykonawca może zrealizować Uprawnienie do odstąpienia od umowy po uprzednim wezwaniu Zamawiającego na piśmie do zapłaty i wyznaczeniu dodatkowego 14-dniowego

- terminu na zapłatę liczonego od daty odebrania wezwania.
4. Oprócz sytuacji uregulowanych w kodeksie cywilnym Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy także w okolicznościach przewidzianych w art. 456 ustawy PZP. Wówczas Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o takich okolicznościach, a Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
 5. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa, w przypadku:
 - 1) wycofania z dystrybucji przedmiotu umowy i zastąpienia go produktem o parametrach nie gorszych niż oferowany, za cenę taką, jaka została ustalona w niniejszej umowie (formularzu cenowym);
 - 2) gdy Zamawiający zrezygnuje z części zakresu przedmiotu umowy;
 - 3) ustawowej zmiany stawki podatku VAT;
 - 4) zmiany osób upoważnionych do realizacji umowy wskazanych w umowie;
 - 5) zmiany terminu realizacji umowy – wydłużenia, nie dłużej jednak niż o 3 miesiące w przypadku niewykorzystania zaplanowanych ilości dostaw poszczególnych produktów.
 6. Podstawą dokonania zmian, o których mowa w ust. 5, jest złożenie wniosku przez jedną ze Stron i jego akceptacja przez drugą Stronę.
 7. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa, jeżeli łączna wartość zmian jest mniejsza niż proggi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy.
 8. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§5

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie stosuje się powszechnie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności Kodeksu cywilnego, ustawy PZP i wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych.
2. Zmiany treści Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem §2 ust. 12 Umowy.
3. Spory mogące pozostawać w związku z Umową, w tym z jej niewykonywaniem lub brakiem należytego wykonywania, których nie uda się rozstrzygnąć na drodze polubownej, do czego obie Strony zobowiązują się dążyć, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
5. Załączniki stanowią integralną część Umowy.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

.....
KONTRASYGNATA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

(będzie to zakres odpowiedni dla danej części zamówienia, na którą Wykonawca złożył ofertę)

OFERTA WYKONAWCY

(będzie to plik oferty złożony przez Wykonawcę)

1) dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

OŚWIADCZENIE
(dot. statusu podatnika VAT)

Oświadczam, że jako osoba prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą ,
NIP REGONjestem/nie jestem* zarejestrowanym
czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że nie zawiesiłam/em i nie zaprzestałam/em wykonywania działalności
gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach
powyższego statusu.

**niewłaściwe wykreślić*

.....
miejsceowość i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

lub

2) dla osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą:

OŚWIADCZENIE
(dot. statusu podatnika VAT)

Jako osoba upoważniona do reprezentowania spółki, NIP,
REGON.....oświadczam, że Spółka jest/nie jest* zarejestrowanym czynnym
podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że Spółka nie zawiesiła i nie zaprzestała wykonywania działalności
gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach
powyższego statusu.

**niewłaściwe wykreślić*

.....
miejsceowość i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

FORMULARZ OFERTY

OFERTA

na zadanie pn.

Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

złożona na część zamówienia (UWAGA: należy wpisać numer części, na którą składana jest oferta!!!)

.....
.....
.....

Nazwa (firma) wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

.....
.....
.....

Adres wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

.....
.....

NIP/ Regon wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

.....
.....

Adres poczty elektronicznej, na którym będzie prowadzona korespondencja związana z postępowaniem; nr telefonu

.....
.....

Adres skrzynki ePUAP, na którym może być prowadzona korespondencja związana z postępowaniem

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia za cenę:

netto:zł

VAT:zł

brutto:zł

2. Zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy PZP informuję, że:

– wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego*,

– wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów:, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania*.

Wartość towaru lub usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to:

..... zł netto.

3. Oświadczam, że wyżej podana cena ofertowa obejmuje wykonanie całości przedmiotu zamówienia opisanego w Specyfikacji Warunków Zamówienia w ramach danej części.
4. Oświadczam, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz uzyskałem konieczne informacje do przygotowania oferty.
5. **W celu przyznania przez Zamawiającego punktów podczas oceny ofert wg kryteriów, o których mowa w Rozdziale XVI SWZ oświadczam, że oferuję termin dostawy produktów od dnia złożenia zamówienia wynoszący dzień roboczy/dni robocze*/ (UWAGA: patrz kryteria oceny ofert).**
6. Oświadczam, że jestem związany ofertą do upływu terminu określonego datą w pkt. 1 w Rozdziale XI Specyfikacji Warunków Zamówienia
7. Termin płatności – zgodnie z wzorem umowy.
8. Wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia należy przekazać na rachunek w banku nr
9. Oświadczam, że akceptuję wzór umowy zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
10. Oświadczam, że zamówienie wykonam:
 - **samodzielnie***
 - **przy pomocy podwykonawców***:
(należy podać nazwy podwykonawców, jeżeli są już znani)
którym zamierzamy powierzyć wykonanie następującej części zamówienia:
(należy podać części zamówienia oraz firmy podwykonawców)
11. Zgodnie z wymogami Zamawiającego przedstawiam w załączeniu wymagane dokumenty wymienione w Specyfikacji Warunków Zamówienia (jeśli Zamawiający ich wymaga).
12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
13. Informujemy, że jesteśmy (należy postawić znak „x” we właściwym okienku):
 - mikroprzedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 000 000 euro)
 - małym przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 000 000 euro)
 - średnim przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 000 000 euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 000 000 euro)
 - żadne z powyższych**

* *niepotrzebne skreślić*

....., dnia
(miejscowość)

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

WZORY ZAŁĄCZNIKÓW DO OFERTY

ZAMAWIAJACY
Szkoła Podstawowa nr 38 im.
gen. Stanisława Maczka
ul. Leśna Góra 2
80-281 Gdańsk

Wykonawca:

.....
.....
.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....
.....
.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)*

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako ustawa PZP)

DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, prowadzonego przez Zamawiającego – Szkołę Podstawową nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, oświadczam, co następuje:**

- Oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP
- Oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7 ustawy PZP

*Oświadczam, że **zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia** z postępowania na podstawie **art.** ustawy PZP (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub w art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7 ustawy PZP*).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze:

* *wypełnić, jeżeli dotyczy*

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

....., dnia

(miejscowość)

Niepotrzebne skreślić

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

ZAMAWIAJĄCY

**Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen.
Stanisława Maczka
ul. Leśna Góra 2
80-281 Gdańsk**

Wykonawca:

.....
.....
.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....
.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako ustawa PZP)

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, prowadzonego przez Zamawiającego – Szkołę Podstawową nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, oświadczam, co następuje:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w **Rozdziale V SWZ**

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

....., dnia

(miejscowość)

Niepotrzebne skreślić UWAGA!!!

**WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM
ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM**

ZAMAWIAJĄCY

**Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen.
Stanisława Maczka
ul. Leśna Góra 2
80-281 Gdańsk**

Wykonawca:

.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako ustawa PZP)

DOTYCZĄCE GRUPY KAPITAŁOWEJ

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, prowadzonego przez Zamawiającego – Szkołę Podstawową nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, oświadczam, co następuje:**

Oświadczam, że (zaznaczyć właściwe):

- nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 279) z wykonawcami, którzy złożyli oferty w postępowaniu pn.: **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, prowadzonym przez Zamawiającego – Szkołę Podstawową nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku**
- należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów(t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 279) z następującymi wykonawcami, którzy złożyli oferty w postępowaniu pn.: **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, prowadzonym przez Zamawiającego – Szkołę Podstawową nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku**

1. nazwa podmiotu:

2. nazwa podmiotu:.....

Jednocześnie przedstawiam dowody, że powiązania z tymi Wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

1.

2.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie powyższy dokument składa każdy z partnerów konsorcjum/ członków spółki cywilnej oddzielnie w imieniu swojej firmy.

....., dnia

(miejscowość)

Zaznaczyć właściwe

UWAGA!!!

**WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM
ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM**

ZAMAWIAJĄCY

**Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen.
Stanisława Maczka
ul. Leśna Góra 2
80-281 Gdańsk**

Wykonawca:

.....
.....
.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....
.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako ustawa PZP)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ
O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, prowadzonego przez Zamawiającego – Szkołę Podstawową nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, oświadczam, co następuje:**

Działając jako przedstawiciel Konsorcjum*/wspólnik spółki cywilnej* w składzie:

1. z siedzibą w
przy ul., wpisanego do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr
....., posiadającego Numer Identyfikacji Podatkowej
(NIP):....., REGON
2. z siedzibą w
przy ul., wpisanego do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr
....., posiadającego Numer Identyfikacji Podatkowej (NIP):
REGON

oświadczam, stosownie do art. 117 ust. 4 ustawy PZP, że w ramach zamówienia pn.: **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku**

Następujące *dostawy/części* wykonają poszczególni wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:

Wykonawca (nazwa): _____ wykona: _____

Wykonawca (nazwa): _____ wykona: _____

Niepotrzebne skreślić

....., dnia
(miejscowość)

***UWAGA!!!
WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM
ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM***

FORMULARZE CENOWE – ODPOWIEDNIE DLA DANEJ CZĘŚCI

(UWAGA: do oferty należy załączyć właściwy dla danej części formularz cenowy!!!)

Formularz cenowy dla Części 1 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

MIEŚO I WĘDLINY

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Karkówka – bez kości, w całości, świeża – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny-przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	210 kg					
2.	Schab bez kości – część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach	50 kg					

	– swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty. Z chowu polskiego						
3.	Kurczak tuszka – oczyszczona, bez piór, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kury świeżej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze minimum 2500 g	90 kg					
4.	Filet z kurczaka – pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego	700 kg					
5.	Filet z indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	112,5 kg					
6.	Mięso z udźca indyka – pozbawiony skóry,	375 kg					

	kości i ścięgien, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)						
7.	Boczek wędzony, parzony – bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	150 kg					
8.	Mięso z uda kurczaka – bez piór, bez grzbietu, o wadze od 15 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego	750 kg					
9.	Łopatka wieprzowa – barwa typowa dla danego asortymentu,	450 kg					

	bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)						
10.	Kielbasa biała surowa – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu	22,5 kg					
11.	Polędwica sopocka bez konserwantów – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, pakowana po 90-150 g na kanapki	3,75 kg					
12.	Kielbasa z szynki lub równoważna min. 80% mięsa wieprzowego – smak i zapach	300 kg					

	<p>charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu</p>						
13.	<p>Szynka surowa wieprzowa – bez kości część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa – ciemnoróżowa, zapach – swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia – sucha, matowa, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)</p>	100 kg					
14.	<p>Wołowina, skrzydło wołowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony</p>	30 kg					

	kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)						
15.	Mięso z uda kurczaka ze skórą trybowane – bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego	225 kg					
16.	Mięso z udźca indyka – z kością, ze skórą bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	112,5 kg					
17.	Parówki – min. 90% mięsa bez konserwantów, pakowana min. po 200 g	22,5 kg					
18.	Szynka z indyka, gotowana, krucha, kanapkowa pakowana po 100-150 g	18,75 kg					
19.	Kielbasa krakowska , wieprzowa, drobiowa, sucha, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona, pakowana min. po 100	18,75 kg					

	g						
20.	Kabanos – drobiowo-wieprzowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony, suszony, wyprodukowany z mięsa drobiowego w skład którego wchodzi mięso z indyka oraz mięso z kurczaka, a także mięso wieprzowe, min. 105 g. Swoj smak zawdzięcza procesowi wędzenia i starannie dobranym przyprawom. Wysoka zawartość białka. Produkt bez dodatku glutaminianów, barwników, fosforanów	11,25 kg					
21.	Żeberka wieprzowe z warstwą mięsa – barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	90 kg					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI)

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia

(miejsowość)

Formularz cenowy dla Części 2 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Mąka pszenna – typ 500, typu Lubella lub równoważna, opakowanie jednostkowe 1 kg, torebki papierowe	97 kg					
2.	Mąka ziemniaczana – typu „Kupiec”, „Melvit” lub równorzędne, opakowania jednostkowe 1 kg	15 kg					
3.	Mąka pełnoziarnista	15 kg					
4.	Mąka kukurydziana	15 kg					
5.	Olej uniwersalny – rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, typu „Kujawski” lub równoważny, opakowania butelki plastikowe 1l, zawartość tłuszczu w 10 g: kwasy tłuszczowe nasycone- 0,7 g, kwasy tłuszczowe jednonienasycone 6,5 g, kwasy wielonienasycone 2,8 g, cholesterol 0 mg	135 l					
6.	Ocet jabłkowy – poj. min. 0,5 l	2 l					
7.	Makaron bezjajeczny z semoliny duru wytwarzany jest z tak zwanej semoliny, czyli mąki pozyskiwanej ze specjalnej odmiany pszenicy Triticum durum. Jest to zboże będące mutacją	800 kg					

	pradawnej płaskurki (Triticum dicoccum), które charakteryzuje się wyjątkową twardością i grubością nasion. różne kształty świderki, łazanki, spaghetti, muszelki, kokarda, rurka, w kształcie ryżu, zacierka, nitka, alfabet lub równoważny opakowanie jednostkowe 3-5 kg						
8.	Miód – pszczele naturalny 100%, wielokwiatowy, nektarowy, polski bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym min.1000 g; miód nie może być mieszaniną różnych miodów.	90 kg					
9.	Majonez – z jaj z dobrego chowu, źródło omega3, bez konserwantów skład: olej rzepakowy (76%), żółtka jaj 3%, woda, musztarda, ocet, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy) typu „Kujawski” lub równoważny, opak. słoik min. 500 ml	37 kg					
10.	Kasza manna – produkt sypki, pakowany 1 kg	7,5 kg					
11.	Kasza owsiana – produkt sypki, pakowany min. 0,5-1 kg	15 kg					
12.	Kasza gryczana – produkt sypki, pakowany 3-5 kg	37,5 kg					
13.	Kasza bulgur – produkt sypki, pakowany 3-5 kg	150 kg					
14.	Kasza jęczmienna – średnia i gruba, perłowa	75 kg					

	mazurska, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach 3-5 kg						
15.	Kasza pęczak – produkt sypki, pakowany po 3-5 kg	112,5 kg					
16.	Kasza kuskus – produkt sypki, pakowany 1-5 kg	30 kg					
17.	Groch – nasiona suche, ziarna w całości i połówki kl. I, jednorodne odmiany, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 1-5 kg	22,5 kg					
18.	Groszek ptysiowy – opakowanie 1-2 kg	6 kg					
19.	Fasola „Jaś” – suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowanie 1-5 kg	45 kg					
20.	Ryż długoziarnisty paraboliczny – produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu knorr lub równoważne, pakowany 3-5 kg	262,5 kg					
21.	Ryż brązowy – produkt sypki, ziarna nieuszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu hugli lub równoważne, pakowany 3-5 kg	82,5 kg					
22.	Fasola czerwona – suche ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych pakowany 1-5 kg	11,25 kg					

23.	Pieprz cytrynowy – wyrazisty aromat i smak, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	1 kg					
24.	Papryka ostra w proszku – smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	2 kg					
25.	Papryka słodka w proszku – smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	5 kg					
26.	Papryka słodka wędzona w proszku – smak słodki wędzony, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	4 kg					
27.	Oregano – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 500-1000 g.	2 kg					
28.	Rozmaryn – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 500g-1000 g	2 kg					
29.	Bazyliia – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 500-1000 g	2 kg					
30.	Majeranek – aromatyczny, gorzki smak, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	5 kg					
31.	Liść laurowy – bez	4 kg					

	obcych zapachów, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe od 100-500 g.						
32.	Ziele angielskie – silny zapach, gorzki korzenny smak, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe od 100-500 g	4 kg					
33.	Curry – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe od 500-1000 g	3 kg					
34.	Pieprz naturalny mielony – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	9 kg					
35.	Cukier biały kryształ – bez zanieczyszczeń, opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1 kg typu „Królewski” lub równoważny	90 kg					
36.	Herbata o smaku owocowym – min. 50% owoców, ekspresowa – czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy – różne smaki, opakowanie – pudełko do 200 g zawierające torebki ekspresowe	11,25 kg					
37.	Herbata ziołowa – ekspresowa saszetki, czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak – różne smaki, m.in. mięta, pokrzywa, melisa, lipa, rumianek, opakowanie – pudełko do 200 g zawierające	3,75 kg					

	torebki ekspresowe						
38.	Herbata czarna – ekspresowa saszetki, czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak opakowanie – pudełko 100 szt. zawierające torebki ekspresowe	5 kg					
39.	Koncentrat pomidorowy 30% bez konserwantów – konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, typu „Pudliszki” lub równoważny, opakowanie jednostkowe: słoik min. 900 ml	120 kg					
40.	Cynamon mielony – przyprawa korzenna bez dodatków, opakowanie jednostkowe	1 kg					
41.	Ziła prowansalskie – produkt sypkie bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe min. 500 g	2 kg					
42.	Kurkuma – 100% , produkt sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe min. 350 g	2 kg					
43.	Żur – skład: mąka żytnia typ-720, woda. Opakowanie pojemność 500-1000 ml	50 l					
44.	Sól – sodowo-potasowa, ważona, spożywcza, opakowanie jednostkowe 1 kg	90 kg					
45.	Sok owocowy – sok owocowy 100%, opakowanie jednostkowe – kartonik 0,2 l	750 szt.					
46.	Imbir – produkt sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe min. 300 g	2 kg					

47.	Koncentrat – barszcz czerwony – zawartość: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min. (59,3%) opakowanie jednostkowe: butelka szklana o pojemności 300-500 ml	60 szt.					
48.	Jabłka prażone – bez zbędnych konserwantów i sztucznych aromatów, opakowanie jednostkowe słoik min. 750 ml lub wiadro 10-12 kg	112,5 kg					
49.	Lubczyk – liść suszony, opakowanie jednostkowe min. 0,25-1 kg	5 kg					
50.	Przyprawa warzywna "kucharek" linia szkolna - niezawierająca soli i glutaminianu sodu, mieszanka sypka, opakowanie jednostkowe 1-3 kg	30 kg					
51.	Tymianek – otarty, opakowanie jednostkowe min. 0,25-1 kg	1 kg					
52.	Cukier puder – bez zanieczyszczeń, opakowanie jednostkowe 0,5-1 kg	7,5 kg					
53.	Przyprawa do mięs – typu „Prymat” lub równoważne, opakowanie jednostkowe nie mniej niż 500 g, bez glutaminianu sodu	11,25 kg					
54.	Przyprawa do kurczaka – typu „Prymat” lub równoważne, opakowanie jednostkowe nie mniej niż 500 g, bez glutaminianu sodu	11,25 kg					
55.	Pulpa pomidorowa –	40 kg					

	ze świeżych pomidorów 100%, opakowanie min. 2 kg						
56.	Rodzynki suszone – smak słodki, niesiarkowane, bez dodatku cukrów i substancji słodzących. Opakowanie 0,5-1 kg	3 kg					
57.	Sok – zagęszczony koncentrat zawiera 100% owoców lub warzyw, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg, saszetki	600 kg					
58.	Nektar – zagęszczony, sok lub przecier owocowy, zawiera od 25% do 100% soku, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg saszetki	400 kg					
59.	Napój – zagęszczony, zawiera od 20% do 100% soku, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg saszetki	225 kg					
60.	Puree owocowe – zagęszczony przecier, 100% owoców, bez dodatku cukru, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg saszetki	15 kg					
61.	Cząber – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla cząbra, konsystencja sypka, opakowanie jednostkowe min. 0,25-1 kg	2 kg					
62.	Wafle kukurydziane – naturalnie, min.120 g, różne rodzaje	120 szt.					
63.	Wafle ryżowe - różne rodzaje, min.120 g	120 szt.					
64.	Soda – oczyszczona	1,5 kg					

	min. 80 g						
65.	Soczewica – zielona, nasiona suche, pakowana 1-5 kg	22 kg					
66.	Soczewica – czerwona, nasiona suche, pakowana 1-5 kg	22 kg					
67.	Proszek – do pieczenia, min.30 g	1 kg					
68.	Musli – (płatki owsiane, jęczmienne i żytnie, z owocami, pestkami dyni) opakowanie min. 1 kg	4 kg					
69.	Śliwka suszona – bez pestki, niesiarkowana, naturalna, bez konserwantów, opakowanie min.1 kg	3 kg					
70.	Morele, suszone – niesiarkowane, bez pestki, naturalne, bez konserwantów, opakowanie min.1 kg	3 kg					
71.	Ketchup – typu „Roleski” lub równoważny min. 205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu, bez skrobi i konserwantów, min. 425 ml	4 kg					
72.	Kakao 16% – proszek, opakowanie jednostkowe min. 400 g	7 kg					
73.	Kawa inka – różne smaki, opakowanie jednostkowe, min. 150 g	3 kg					
74.	Ciastka owsiane Fit – ciasteczka zbożowe, różne rodzaje bez cukru 300 g	270 op.					
75.	Dżem – 100% różne smaki, niskosłodzony pasteryzowany, bez konserwantów, różne smaki, słoik min. 280 g	8 kg					
76.	Musztarda – sarepska opakowanie min. 200 g	3 kg					
77.	Drożdże – piekarskie bez konserwantów, świeże, min. 100 g	2 kg					

78.	Chrupki kukurydziane – smakowe opakowanie jednostkowe min. 80 g	10 kg					
79.	Ciecierzycy/cieciorka – sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń opakowanie min. 1 kg	15 kg					
80.	Czosnek granulowany – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla czosnku, konsystencja sypka, opakowanie jednostkowe nie mniej niż 800 g	8 kg					
81.	Pomidory krojone bez skóry – 65-75%, pomidory bez skóry, zagęszczony sok pomidorowy, opakowanie łatwo otwierające się, opakowanie min.0,5 kg	40 kg					
82.	Bulka tarta – wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe – torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno	108,75 kg					

	zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Opakowanie od 500-1000 g						
83.	Szczaw – konserwowy, opakowanie słoik 300-1000 ml	2 l					
84.	Słonecznik – łuskane ziarna, opakowanie 0,5-1 kg	10 kg					
85.	Pestki dyni , niesiarkowane z UE, opakowanie 0,5-1 kg	10 kg					
86.	Cukier trzcinowy nierafinowany , bez zanieczyszczeń, opakowanie min. 1 kg	70 kg					
87.	Cukier waniliowy – z prawdziwą wanilią opakowanie jednostkowe min. 0,10 g	5 kg					
88.	Chrzan – tarty min.75% chrzanu, słoik – min. 900 ml	10 kg					
89.	Daktyl – suszone, niesiarkowane, naturalne, bez konserwantów	2 kg					
90.	Gałka muszkatołowa – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla gałki, konsystencja sypka. Opakowanie jednostkowe nie mniej niż 400 g	2 kg					
91.	Makaron kolorowy świderki – skład semolina z mąki duru, po ugotowaniu konsystencja stała, nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszczy, opakowania jednostkowe 3-5 kg	150 kg					
92.	Masło orzechowe 100% orzeszków	2 kg					

	arachidowych, 100% bez sztucznych dodatków, bez oleju palmowego, bez dodatku soli, bez dodatku cukru						
93.	Mleko kokosowe – miąższ kokosa min.70%, opak. jedn. 1 l, karton, produkt naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	30 kg					
94.	Podplomyki – wafle bez cukru, opakowanie min. 140 g	100 szt.					
95.	Mus owocowy – 100%, opak. min. 100 g	375 szt.					
96.	Ptasie mleczko – opakowanie min. 330 g	250 szt.					
97.	Czekolada mleczna – opakowanie min. 90 g	250 szt.					
98.	Baton zbożowy – bez dodatku cukru, opak, min. 30 g	525 szt.					
99.	Płatki orkiszowe – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min. 0,5 kg	7,5 kg					
100.	Płatki owsiane, górskie – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min.0,5 kg	15 kg					
101.	Płatki ryżowe – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min.0,5 kg	5 kg					
102.	Płatki migdałowe – niesiarkowane, z UE, opakowanie min. 1 kg	3 kg					

103.	Płatki kukurydziane – zawartość kukurydzy min. 90%, różne rodzaje z pełnego ziarna, struktura i konsystencja sypka, w postaci różnokształtnych płatków, niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśni, psucia, zwilgocenia, obecności szkodników, opakowanie min.0,5 kg	20 kg					
104.	Płatki żytnie – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min. 0,5 kg	5 kg					
105.	Tuńczyk – w sosie własnym, min. 49% ryby, konserwa rybna, opakowanie jednostkowe puszka min. 170 g	22 szt.					
106.	Makrela – w sosie pomidorowym, konserwa rybna, opakowanie jednostkowe puszka min. 170g	30 szt.					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI)

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia,
(miejscowość)

Formularz cenowy dla Części 3 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

MROŻONKI

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Ananas – mrożony, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500-2500 g	18 kg					
2.	Barszcz ukraiński – nieuszkodzony mechanicznie, bez obcych posmaków, opakowanie 500-2500 g	30 kg					
3.	Brokuł mrożony – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokułu, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie min. 2 kg	75 kg					
4.	Brzoskwinia – mrożona, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500-2500 g	10 kg					
5.	Borówka – mrożona, całe owoce kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500-2500 g	10 kg					
6.	Borowik – mrożony, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie min. 2 kg	15 kg					
7.	Bukiet warzyw – 3-składnikowy, brokuł marchew, kalafior, bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone,	110 kg					

	niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg						
8.	Cukinia – zielona, żółta, głęboko mrożona, plastry kl. I, sypkie, nieoblodzone, opakowanie 2-4 kg	12,5 kg					
9.	Fasolka szparagowa – żółta, zielona cięta, I kat., odcinki strąków z obcięzonymi końcami o długości od 20 do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2-4 kg	225 kg					
10.	Dynia mrożona – bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	30 kg					
11.	Groszek zielony – mrożony bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	75 kg					
12.	Kalafior mrożony – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	120 kg					
13.	Kukurydza – głęboko mrożona kl. I, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, opak. min. 2 kg	82 kg					

14.	Malina – mrożona, całe owoce bez szypulek, kl. I sypkie, nieoblodzone, barwa typowa dla malin, opakowanie od 2 kg	20 kg					
15.	Marchew z groszkiem – barwa typowa dla warzywa, marchew kostka, groszek zielony bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	30 kg					
16.	Marchew – kostka, mrożona, barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	125 kg					
17.	Marchewka mini – bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie min. od 2 kg	75 kg					
18.	Mieszanka kompotowa – mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	37,5 kg					
19.	Mieszanka warzywna mrożona 7-składnikowa – bukiet jarzyn mrożonych: wiosenny, zupa	75 kg					

	zimowa, wiosenna, jesienna, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg						
20.	Pieczarka mrożona – plastry, krojona, bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	90 kg					
21.	Szpinak – mrożony, rozdrobniony kl. I bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	30 kg					
22.	Włoszczyzna – w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4 cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	412,5 kg					
23.	Wiśnia – mrożona, owoce całe, bez pestek, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	15 kg					

24.	Por – mrożony, w postaci plastrów, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	75 kg					
25.	Pyzy z mięsem – mrożone, niepopękane, szczelnie zamknięte w kształt kulki, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, skład: mięso, mąka, jaja, olej, opakowanie jednostkowe min. 2 kg	75 kg					
26.	Pietruszka nać – mrożona, siekana w paczkach jednostkowych min. 200 g, bez łodyg, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie opakowanie	112 szt.					
27.	Seler – mrożony, kostka, bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	97,5 kg					
28.	Koper ogrodowy – mrożony, siekany w paczkach jednostkowych min. 200 g, bez łodyg, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie	112 szt.					

	opakowanie.						
29.	Knedle z owocami – mrożone, niepopękane, szczelnie zamknięte w kształt kulki, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, skład: owoc, mąka, jaja, olej, opakowanie jednostkowe min. 2 kg	150 kg					
30.	Truskawki mrożone – owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	262,5 kg					
31.	Mieszanka chińska – mieszanka warzyw mrożonych z pędami bambusa, grzybami mun i kiełkami fasoli, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	22,5 kg					
32.	Mieszanka sombrero – mieszanka jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	37,5 kg					
33.	Mieszanka euro-mix – mieszanka warzyw mrożonych, barwa typowa dla	22,5 kg					

	poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg						
34.	Mieszanka europejska – mieszanka warzyw mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	22,5 kg					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia

(miejscowość)

Formularz cenowy dla Części 4 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

WYROBY GARMAŻERYJNE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Pierogi ruskie – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 28%, ser biały 12%, woda, jaja, cebula, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia	225 kg					
2.	Kopytka – świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	225 kg					
3.	Placki ziemniaczane – świeże, skład: powyżej 70% ziemniaków, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu.	225 kg					
4.	Krokiety z szynką i serem – świeże niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	150 kg					
5.	Pierogi/kluski leniwe – świeże, skład: twaróg mielony 35%, mąka pszenna, twaróg mielony półtusty 23,4%, mleko, masa jajowa, cukier, olej, płatki ziemniaczane, cukier waniliowy, sól	250 kg					

	barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu						
6.	Naleśniki z twarogiem 100 g – świeże, skład: twaróg półtłusty krajanka 22,7%, twaróg półtłusty mielony 11,4%, mleko, mąka pszenna, cukier waniliowy, masa jajowa pasteryzowana, cukier, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	450 kg					
7.	Pierogi z serem twarogowym i owocami – świeże, skład: twaróg mielony min. 25%, owoce min. 10%, mleko, mąka pszenna, cukier waniliowy, jajka, cukier pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	250 kg					
8.	Pierogi z owocami (z owoców sezonowych) – świeże, skład: mąka pszenna, owoce 20%, jajka, olej, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, różne rodzaje	225 kg					
9.	Błat naleśnikowy – skład: mąka pszenna, mleko, masa jajowa, proszek do pieczenia, olej, niepopękane, min. 50 g	60 kg					
10.	Pierogi z mięsem świeże, skład: mięso	75 kg					

	mieszane, mąka pszenna, jaja, olej, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu						
11.	Racuchy z jabłkami – świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	375 kg					
12.	Placki z warzywami – świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	150 kg					
13.	De Volaille z masłem – świeże, niemielone, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	262,5 kg					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia

(miejscowość)

Formularz cenowy dla Części 5 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

WARZYWA I OWOCE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Marchew – bez naci, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, luz, kl. I, odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	600 kg					
2.	Seler naciowy – czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni, bez plam, oznak gnicia i śladów uszkodzeń mechanicznych. Luz, kl. I	75 szt.					
3.	Pietruszka korzeń – świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-7 cm	10 kg					
4.	Seler korzeń – czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni, bez plam, oznak gnicia i śladów uszkodzeń mechanicznych. Luz, kl. I	112 kg					
5.	Por – świeży,	30 kg					

	zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych						
6.	Cebula – luz, kl. I, zdrowa, świeża, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia	487,5 kg					
7.	Cebula czerwona – świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia	37 kg					
8.	Buraki ćwikłowe – czerwone, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, dojrzałe, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia	262 kg					
9.	Ogórek świeży – kl. I zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	262 kg					
10.	Kalafior – kl. I, świeży, zdrowy czysty, bez łodygi i liści, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, sztuka od 1-2 kg	60 kg					

11.	Kapusta biała – kl. I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	225 kg					
12.	Kapusta biała młoda – kl. I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	37 szt.					
13.	Kapusta czerwona – kl. I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	45 kg					
14.	Kapusta pekińska – kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	150 kg					
15.	Kapusta kiszona bez środków zakwaszających i konserwujących – sałatkowa z marchewką (pakowana w wiaderko), kl. I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej	300 kg					

	<p>naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg, w wiaderkach</p>						
16.	<p>Ogórek kiszony – o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięte. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie</p>	300 kg					

	dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. Dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg w wiaderkach						
17.	Papryka – czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I. świeża, dojrzała, zdrowa, czysta, sucha, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	225 kg					
18.	Pomidor – kl. I. świeży, dojrzały, zdrowy, czyste, świeże, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, różne odmiany	165 kg					
19.	Kalarepa – bez liści, kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	300 szt.					
20.	Czosnek główki – kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, produkt polski, zdrowy, świeży, duży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń	15 szt.					

	mechanicznych						
21.	Szczypiorek – kl. I, świeży, w pęczkach o masie 20 g dojrzały, zdrowy, czysty, suchy, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń mechanicznych	90 szt.					
22.	Rzepa biała – bez liści, kl. I. świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	45 kg					
23.	Mix sałat – kl. I, opakowanie jednostkowe, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	37 opak.					
24.	Kielki – rzodkiewki, brokuła, słończnika, opak. min. 250 g świeże dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, nienadmarznięta	2 kg					
25.	Botwina, boćwina – kl. I. świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	20 pęczków					
26.	Szpinak – kl. I. świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysty, suchy,	3,5 kg					

	bez śladów uszkodzeń mechanicznych						
27.	Rzodkiewka – świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	225 pęczków					
28.	Salata lodowa – kl. I, pakowana każda główka oddzielnie, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści	165 szt.					
29.	Salata masłowa – krucha , kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści	112 szt.					
30.	Ziemniaki jadalne późne – pakowane w opak. 10-20 kg, kl. I, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora, zdrowe, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o	3375 kg					

	średnicy poprzecznej min. 4 cm						
31.	Ziemniaki jadalne młode – pakowane w opak. 10-20 kg, kl. I, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora, zdrowe, czyste, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm	225 kg					
32.	Arbuz – kl. I, świeży, dojrzały, zdrowy, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	150 kg					
33.	Banan – świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce (1 szt. o wadze 100-120 g)	225 kg					
34.	Borówka amerykańska – kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia,	7,5 kg					

	uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych						
35.	Brzoskwinia – „ufo”, kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	75 kg					
36.	Brzoskwinia kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	75 kg					
37.	Cytryna – świeża, soczysta, zdrowa, czysta, dojrzała, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, oznak gnicia, średnica 63-83 mm	150 kg					
38.	Gruszka – odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc, kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta,	225 kg					

	bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości						
39.	Jabłko – deserowe, soczyste, słodko-winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored, Paula Red, kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości	450 kg					
40.	Mandarynka – świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4 do 6 cm	225 kg					
41.	Kiwi – kl. I, całe, zdrowe, (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach	40 kg					
42.	Nektarynki –	75 kg					

	świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych						
43.	Pomarańcza – świeża, dojrzała, czysta, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	187 kg					
44.	Imbir – świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	7,5 kg					
45.	Pomidory koktajlowe – owoce nie przekraczają 3-4 cm średnicy, świeże, bez oznak zepsucia, czyste, nienadmarznięte	22 kg					
46.	Truskawki świeże (w sezonie) , kl. I, owoce zdrowe, bez plam, oznak gnicia, świeże, nieuszkodzone, dojrzałe	22 kg					
47.	Maliny świeże (w sezonie) , kl. I, owoce zdrowe, świeże, bez plam, oznak gnicia, nie uszkodzone, dojrzałe	7,5 kg					
48.	Śliwka – odmiany: Węgierka zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena,	97 kg					

	Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, kl. I, świeża, soczysta, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 35 do 60 mm						
49.	Winogrona – (białe i czerwone), kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, zdrowe czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	75 kg					
50.	Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	5 kg					
51.	Melon – świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, owoc (1 szt. o wadze 0,5-1 kg)	11 kg					
52.	Morele – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów	7,5 kg					

	uszkodzeń mechanicznych						
--	----------------------------	--	--	--	--	--	--

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):

UWAGA!!!

***WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM
ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM***

....., dnia

(miejscowość)

Formularz cenowy dla Części 6 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Serek twarogowy – puszysty, typu Almette lub równoważny, różne rodzaje, bez konserwantów, opakowanie jednostkowe 150 g	75 szt.					
2.	Kefir – naturalny, owocowy, 0,5-2% tłuszczu, różne rodzaje, opak. jedn. 1 l, karton, butelka	15 l					
3.	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu – kubek plastikowy, poj. min. 0,5-1 l	150 kg					
4.	Masło extra 82% – niesolone, w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze od 200 do 250 g, typu	105 kg					

	Łaciate lub równoważne						
5.	Maślanka – spożywcza, 0,5-2% tłuszczu, naturalna, owocowa, różne rodzaje, opak. jedn. 1 l, karton	15 l					
6.	Śmietana słodka 12-15% – homogenizowana, smak: lekko słodki, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 1000 ml	112 l					
7.	Ser Gouda tłusty, pełnotłusty – smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach, plastry 0,5-3,0 kg	22,5 kg					
8.	Ser Mazur, Salami pełnotłusty – smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w	22,5 kg					

	całej masie, w plastrach, 0,3-1,0 kg						
9.	Śmietana 12% – homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe od 200 ml	37 l					
10.	Serek – śmietankowy naturalny, skład: serek śmietankowy, mleko, śmietanka, sól, typu „Twój smak” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 1 kg	15 kg					
11.	Serek – twarogowy, śmietankowy typu Capresi, różne rodzaje, opakowanie jednostkowe 150 g, plastry	75 szt.					
12.	Ser (wiórki) – typu Gouda lub równoważny, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w workach 0,5-3,0 kg	30 kg					

13.	<p>Mleko 2%, karton – wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko pasteryzowane, opakowanie bezpośrednie: 1 l. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy</p>	562 l					
14.	<p>Jogurt naturalny typu greckiego – zawierający nie więcej niż 10 g cukru na 100 g/ml produktu oraz zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe min. od 1 kg, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy</p>	187 kg					
15.	<p>Serek topiony śmietankowy – typu Hochland lub równoważny, opakowanie 90 g</p>	15 kg					
16.	<p>Ser twarogowy biały półtłusty – smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od</p>	90 kg					

	daty dostawy, typu twaróg Włoszczowa, opakowanie: kostka 200 g-1 kg						
17.	Masło klarowane – tzw. „płynne złoto”, opakowanie min. 500 g Charakteryzuje je złocista barwa, lekko orzechowy aromat i delikatny posmak podkreślający walory potraw. Nie pali się w wysokich temperaturach. Nie wsiąka w smażone potrawy, przez co jest bardzo wydajny, typu „Mlekovita” lub równoważny	45 kg					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia

(miejscowość)

Złącznik nr 3 do SWZ

Formularz cenowy dla Części 7 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Chleb pszenno-żytni – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez	247,5 szt.					

	uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga 0,5-1 kg						
2.	Chleb graham – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 400 g	56 szt.					
3.	Chleb ze słonecznikiem – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 400 g	37 szt.					
4.	Chleb żytni pełnoziarnisty – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa,	30 szt.					

	miękiś równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 400 g						
5.	Chleb tostowy typu graham, pełnoziarnisty – skład produktu: mąka pszenna, mąka graham, woda, drożdże, sól, waga od 500 g	30 szt.					
6.	Chleb żytni razowy – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękiś równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 450 g	75 szt.					
7.	Bułka ziarnista – skład produktu: mąka pszenna, woda, ziarna słonecznika (4,0%), ziarna siemienia lnianego (4,0%), ziarna dyni (3,5%), drożdże, słód żytni, sól warzona, mąka żytnia, olej rzepakowy. Dodatkowo inne ziarna w zależności od rodzaju bułki, waga od 50 g	500 szt.					
8.	Bułka grahamka – skład produktu: mąka pszenna graham (56%), woda, mąka pszenna, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, waga od	750 szt.					

	50 g						
9.	<p>Bułka pszenna – o wadze 50-100 g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania</p>	1500 szt.					
10.	<p>Drożdżówki z różnym nadzieniem – kruszonka, ser, marmolada, mak, z bieżącej produkcji maks. 12 godzin od wypieku</p>	200 szt.					

11.	Pączek – waga ok. 50-80 g 1 szt. Z nadzieniem z marmolady różanej, z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu smażenia	300 szt.					
12.	Chąłki zdobne – mąka pszenna, jajka, cukier, drożdże, woda, sól. Charakteryzuje się puszystością i sprężystą konsystencją oraz lekko słodkim smakiem, kształt podłużny, gramatura od 300 g	80 szt.					
13.	Bułka paryska – skład produktu: mąka pszenna min. (56%), woda, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, waga od 300 g	170 szt.					
14.	Rogal maślany – skład produktu: mąka pszenna min. (56%), woda, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, tłuszcz roślinny, waga od 30-100 g	350 szt.					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia,
(miejscowość)

Formularz cenowy dla Części 8 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

RYBY ŚWIEŻE I MROŻONE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Paluszki rybne XXL – 60 g, 74% ryby. Paluszki rybne na bazie filetów z mintaja (ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC), cięte i panierowane, wstępnie obsmażone. Produkt głęboko mrożony. Skład: filety z MINTAJA (74%), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, woda, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże. Opak. 4-6 kg	300 kg					
2.	Filet rybny w panierce – min. 61% fileta z morszczuka, mintaja, dorsza. Skład: mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże. Mrożone bloki filetów rybnych są cięte na porcje, które są formowane w kształt filetów. Następnie uformowane filety są panierowane (panierem mokrym i suchym), wstępnie podsmażane i głęboko mrożone. Zamrożone porcje są układane do kartonów zbiorczych	300 kg					

	wyłożonych workami foliowymi, kartony są kontrolnie ważone, zamykane, oklejane etykietą zbiorczą, sprawdzane na obecność metalu i układane na paletach EURO zgodnie z zatwierdzonym schematem paletyzacji. Opak. 4-6 kg						
3.	Dorsz, brzuszki bez skóry (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury (nie czarniak, nie plamiak), płaty produkcji morskiej/płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe 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	100 kg					

	<p>przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>						
4.	<p>Dorsz, świeży, filety ze skórą (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury (nie czarniak, nie plamiak), płaty produkcji morskiej/płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe 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</p>	150 kg					

	magazynu odbiorcy						
5.	<p>Łosoś, świeży – filety ze skórą łososia bez skóry (filet mrożony), do 5% glazury, płaty produkcji morskiej bez ości, kl. I, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe 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</p>	120 kg					
6.	<p>Łosoś atlantycki – produkt głęboko mrożony, 4% lodu, płaty produkcji morskiej, bez ości, kl.</p>	220 kg					

<p>I, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, 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, kostka z kawałków fileta, min.100 g, opakowanie 5 kg</p>						
--	--	--	--	--	--	--

SUMA WARTOŚĆ NETTO:

SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:

TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):

UWAGA!!!

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia

(miejscowość)

Formularz cenowy dla Części 9 zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku

JAJA

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTK. NETTO	STAWKA VAT %	WARTOŚĆ NETTO	KWOTA VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Jaja kurze – całe, świeże – zgodne z klasą I A, duże – L – jajka o wadze 63-73 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, -kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe, jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	2250 szt.					

SUMA WARTOŚĆ NETTO:**SUMA WARTOŚĆ BRUTTO:****TERMIN DOSTAWY (1 DZIEŃ, 2 DNI, 3 DNI):****UWAGA!!!**

WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM

....., dnia

(miejscowość)

Opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia dla części:

Część 1 zamówienia:

MIĘSO I WĘDLINY

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Karkówka – bez kości, w całości, świeża – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	210 kg	4 dni
2.	Schab bez kości – część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach – swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty. Z chowu polskiego	50 kg	4 dni
3.	Kurczak tuszka – oczyszczona, bez piór, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kury świeżej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze minimum 2500 g	90 kg	4 dni
4.	Filet z kurczaka – pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego	700 kg	4 dni
5.	Filet z indyka – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	112,5 kg	4 dni
6.	Mięso z udźca indyka – pozbawiony skóry, kości	375 kg	4 dni

	i ścięgien, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)		
7.	Boczek wędzony, parzony – bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	150 kg	4 dni
8.	Mięso z uda kurczaka – bez piór, bez grzbietu, o wadze od 15 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego	750 kg	4 dni
9.	Łopatką wieprzową – barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	450 kg	4 dni
10.	Kielbasa biała surowa – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu	22,5 kg	4 dni
11.	Polędwica sopocka bez konserwantów – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, pakowana po 90-150 g na kanapki	3,75 kg	4 dni
12.	Kielbasa z szynki lub równoważna min. 80% mięsa wieprzowego – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa:	300 kg	4 dni

	charakterystyczna dla danego asortymentu		
13.	Szynka surowa wieprzowa – bez kości część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa – ciemnoróżowa, zapach – swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia – sucha, matowa, przekrój – lekko wilgotny, sok mięsny – przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	100 kg	4 dni
14.	Wołowina, skrzydło wołowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	30 kg	4 dni
15.	Mięso z uda kurczaka ze skórą trybowane – bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego	225 kg	4 dni
16.	Mięso z udźca indyka – z kością, ze skórą bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	112,5 kg	4 dni
17.	Parówki – min. 90% mięsa bez konserwantów, pakowana min. po 200 g	22,5 kg	4 dni
18.	Szynka z indyka, gotowana, krucha, kanapkowa pakowana po 100-150 g	18,75 kg	4 dni
19.	Kielbasa krakowska , wieprzowa, drobiowa, sucha, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona, pakowana min. po 100 g	18,75 kg	4 dni
20.	Kabanos – drobiowo-wieprzowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony, suszony, wyprodukowany z mięsa drobiowego w skład którego wchodzi mięso z indyka oraz mięso z kurczaka, a także mięso wieprzowe, min. 105 g. Swój smak zawdzięcza procesowi wędzenia i starannie dobranym przyprawom. Wysoka zawartość białka. Produkt bez dodatku glutaminianów, barwników, fosforanów	11,25 kg	4 dni
21.	Żeberka wieprzowe z warstwą mięsa – barwa	90 kg	4 dni

	typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)		
--	--	--	--

Część 2 zamówienia:

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Mąka pszenna – typ 500, typu Lubella lub równoważna, opakowanie jednostkowe 1 kg, torebki papierowe	97 kg	6 m-cy
2.	Mąka ziemniaczana – typu „Kupiec”, „Melvit” lub równorzędne, opakowania jednostkowe 1 kg	15 kg	6 m-cy
3.	Mąka pelnoziarnista	15 kg	6 m-cy
4.	Mąka kukurydziana	15 kg	6 m-cy
5.	Olej uniwersalny – rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, typu „Kujawski” lub równoważny, opakowania butelki plastikowe 1l, zawartość tłuszczu w 10 g: kwasy tłuszczowe nasycone- 0,7 g, kwasy tłuszczowe jednonienasycone 6,5 g, kwasy wielonienasycone 2,8 g, cholesterol 0 mg	135 l	6 m-cy
6.	Ocet jabłkowy – poj. min. 0,5 l	2 l	6 m-cy
7.	Makaron bezjajeczny z semoliny duru wytwarzany jest z tak zwanej semoliny, czyli mąki pozyskiwanej ze specjalnej odmiany pszenicy Triticum durum. Jest to zboże będące mutacją pradawnej płaskurki (Triticum dicoccum), które charakteryzuje się wyjątkową twardością i grubością nasion. różne kształty świderki, łazanki, spaghetti, muszelki, kokarda, rurka, w kształcie ryżu, zacierka, nitka, alfabet lub równoważny opakowanie jednostkowe 3-5 kg	800 kg	6 m-cy
8.	Miód – pszczeli naturalny 100%, wielokwiatowy, nektarowy, polski bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym min.1000 g; miód nie może być mieszaniną różnych miódów	90 kg	6 m-cy
9.	Majonez – z jaj z dobrego chowu, źródło omega3, bez konserwantów skład: olej rzepakowy (76%), żółtka jaj 3%, woda, musztarda, ocet, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy) typu „Kujawski” lub równoważny, opak. słoik min. 500 ml	37 kg	1 m-c
10.	Kasza manna – produkt sypki, pakowany 1 kg	7,5 kg	6 m-cy
11.	Kasza owsiana – produkt sypki, pakowany min. 0,5-1 kg	15 kg	6 m-cy
12.	Kasza gryczana – produkt sypki, pakowany 3-5	37,5 kg	6 m-cy

	kg		
13.	Kasza bulgur – produkt sypki, pakowany 3-5 kg	150 kg	6 m-cy
14.	Kasza jęczmienna – średnia i gruba, perłowa mazurska, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach 3-5 kg	75 kg	6 m-cy
15.	Kasza pęczak – produkt sypki, pakowany po 3-5 kg	112,5 kg	6 m-cy
16.	Kasza kuskus – produkt sypki, pakowany 1-5 kg	30 kg	6 m-cy
17.	Groch – nasiona suche, ziarna w całości i połówki kl. I, jednorodne odmiany, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 1-5 kg	22,5 kg	6 m-cy
18.	Groszek ptysiowy – opakowanie 1-2 kg.	6 kg	6 m-cy
19.	Fasola „Jaś” – suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowanie 1-5 kg	45 kg	6 m-cy
20.	Ryż długoziarnisty paraboliczny - produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu knorr lub równoważne, pakowany 3-5 kg	262,5 kg	6 m-cy
21.	Ryż brązowy – produkt sypki, ziarna nieuszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu hugli lub równoważne, pakowany 3-5 kg	82,5 kg	6 m-cy
22.	Fasola czerwona – suche ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych pakowany 1-5 kg	11,25 kg	6 m-cy
23.	Pieprz cytrynowy – wyrazisty aromat i smak, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	1 kg	6 m-cy
24.	Papryka ostra w proszku – smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	2 kg	6 m-cy
25.	Papryka słodka w proszku – smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	5 kg	6 m-cy
26.	Papryka słodka wędzona w proszku – smak słodki wędzony, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 500-1000 g.	4 kg	6 m-cy
27.	Oregano – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	2 kg	6 m-cy
28.	Rozmaryn – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 500-1000 g	2 kg	6 m-cy
29.	Bazylia – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 500-1000 g	2 kg	6 m-cy
30.	Majeranek – aromatyczny, gorzki smak, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	5 kg	6 m-cy
31.	Liść laurowy – bez obcych zapachów, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe od 100-500 g	4 kg	6 m-cy
32.	Ziele angielskie – silny zapach, gorzki korzenny smak, typu „Prymat” lub równoważny,	4 kg	6 m-cy

	opakowanie jednostkowe od 100-500 g		
33.	Curry – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe od 500-1000 g	3 kg	6 m-cy
34.	Pieprz naturalny mielony – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe 500-1000 g	9 kg	6 m-cy
35.	Cukier biały kryształ – bez zanieczyszczeń, opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1 kg typu „Królewski” lub równoważny	90 kg	6 m-cy
36.	Herbata o smaku owocowym – min. 50% owoców, ekspresowa – czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy – różne smaki, opakowanie – pudełko do 200 g zawierające torebki ekspresowe	11,25 kg	6 m-cy
37.	Herbata zielona – ekspresowa saszetki, czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak – różne smaki, m.in. mięta, pokrzywa, melisa, lipa, rumianek, opakowanie – pudełko do 200 g zawierające torebki ekspresowe	3,75 kg	6 m-cy
38.	Herbata czarna – ekspresowa saszetki, czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak opakowanie – pudełko 100 szt. zawierające torebki ekspresowe.	5 kg	6 m-cy
39.	Koncentrat pomidorowy 30% bez konserwantów – konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, typu „Pudliszki” lub równoważny, opakowanie jednostkowe: słoik min. 900 ml	120 kg	6 m-cy
40.	Cynamon mielony – przyprawa korzenna bez dodatków, opakowanie jednostkowe.	1 kg	6 m-cy
41.	Zioła prowansalskie – produkt sypkie bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe min. 500 g	2 kg	6 m-cy
42.	Kurkuma – 100% , produkt sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe min. 350 g	2 kg	6 m-cy
43.	Żur – skład: mąka żytnia typ-720, woda. Opakowanie pojemność 500-1000 ml	50 l	1 m-c
44.	Sól – sodowo-potasowa, ważona, spożywcza, opakowanie jednostkowe 1 kg	90 kg	6 m-cy
45.	Sok owocowy – sok owocowy 100%, opakowanie jednostkowe – kartonik 0,2 l	750 szt.	1 m-c
46.	Imbir – produkt sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe min. 300 g	2 kg	6 m-cy
47.	Koncentrat – barszcz czerwony – zawartość: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min. (59,3%) opakowanie jednostkowe: butelka szklana o pojemności 300-500 ml	60 szt.	2 m-ce
48.	Jabłka prażone – bez zbędnych konserwantów i sztucznych aromatów, opakowanie jednostkowe słoik min. 750 ml lub wiadro 10-12 kg	112,5 kg	1 m-c
49.	Lubczyk – liść suszony, opakowanie jednostkowe min. 0,25-1 kg	5 kg	6 m-cy
50.	Przyprawa warzywna "kucharek" linia	30 kg	6 m-cy

	szkolna - niezawierająca soli i glutaminianu sodu, mieszanka sypka, opakowanie jednostkowe 1-3 kg		
51.	Tymianek – otarty, opakowanie jednostkowe min. 0,25-1 kg	1 kg	6 m-cy
52.	Cukier puder – bez zanieczyszczeń, opakowanie jednostkowe 0,5-1 kg	7,5 kg	6 m-cy
53.	Przyprawa do mięs – typu „Prymat” lub równoważne, opakowanie jednostkowe nie mniej niż 500 g, bez glutaminianu sodu	11,25 kg	6 m-cy
54.	Przyprawa do kurczaka – typu „Prymat” lub równoważne, opakowanie jednostkowe nie mniej niż 500 g, bez glutaminianu sodu	11,25 kg	6 m-cy
55.	Pulpa pomidorowa – ze świeżych pomidorów 100%, opakowanie min. 2 kg	40 kg	6 m-cy
56.	Rodzynki suszone – smak słodki, niesiarkowane, bez dodatku cukrów i substancji słodzących. Opakowanie 0,5-1 kg	3 kg	6 m-cy
57.	Sok – zagęszczony koncentrat zawiera 100% owoców lub warzyw, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg, saszetki	600 kg	6 m-cy
58.	Nektar – zagęszczony, sok lub przecier owocowy, zawiera od 25% do 100% soku, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg saszetki	400 kg	6 m-cy
59.	Napój – zagęszczony, zawiera od 20% do 100% soku, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg saszetki	225 kg	6 m-cy
60.	Puree owocowe – zagęszczony przecier, 100% owoców, bez dodatku cukru, różne smaki, rodzaje, opakowanie jednostkowe 1 kg saszetki	15 kg	6 m-cy
61.	Cząber – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla cząbra, konsystencja sypka, opakowanie jednostkowe min. 0,25-1 kg	2 kg	6 m-cy
62.	Wafle kukurydziane – naturalnie, min.120 g, różne rodzaje	120 szt.	6 m-cy
63.	Wafle ryżowe - różne rodzaje, min.120 g	120 szt.	6 m-cy
64.	Soda – oczyszczona min. 80 g	1,5 kg	6 m-cy
65.	Soczewica – zielona, nasiona suche, pakowana 1-5 kg	22 kg	6 m-cy
66.	Soczewica – czerwona, nasiona suche, pakowana 1-5 kg	22 kg	6 m-cy
67.	Proszek – do pieczenia, min.30 g	1 kg	6 m-cy
68.	Musli – (płatki owsiane, jęczmienne i żytnie, z owocami, pestkami dyni) opakowanie min. 1 kg	4 kg	6 m-cy
69.	Śliwka suszona – bez pestki, niesiarkowana, naturalna, bez konserwantów, opakowanie min.1 kg.	3 kg	6 m-cy
70.	Morele, suszone – niesiarkowane, bez pestki, naturalne, bez konserwantów, opakowanie min.1 kg	3 kg	6 m-cy
71.	Ketchup – typu „Roleski” lub równoważny min. 205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu, bez skrobi i konserwantów, min. 425 ml	4 kg	3 m-cy

72.	Kakao 16% – proszek, opakowanie jednostkowe min. 400 g	7 kg	6 m-cy
73.	Kawa inka – różne smaki, opakowanie jednostkowe, min. 150 g	3 kg	6 m-cy
74.	Ciastka owsiane Fit – ciasteczka zbożowe, różne rodzaje bez cukru 300 g	270 op.	6 m-cy
75.	Dżem – 100% różne smaki, niskosłodzony pasteryzowany, bez konserwantów, różne smaki, słoik min. 280 g	8 kg	6 m-cy
76.	Musztarda – sarepska opakowanie min. 200 g	3 kg	6 m-cy
77.	Drożdże – piekarskie bez konserwantów, świeże, min. 100 g	2 kg	1 m-c
78.	Chrupki kukurydziane – smakowe opakowanie jednostkowe min. 80 g	10 kg	6 m-cy
79.	Ciecierzycy/cieciorka – sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń opakowanie min. 1 kg	15 kg	6 m-cy
80.	Czosnek granulowany – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla czosnku, konsystencja sypka, opakowanie jednostkowe nie mniej niż 800 g	8 kg	6 m-cy
81.	Pomidory krojone bez skóry – 65-75%, pomidory bez skóry, zagęszczony sok pomidorowy, opakowanie łatwo otwierające się, opakowanie min. 0,5 kg	40 kg	6 m-cy
82.	Bulka tarta – wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszenego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe – torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Opakowanie od 500-1000 g	108,75 kg	6 m-cy
83.	Szczaw – konserwowy, opakowanie słoik 300-1000 ml	2 l	6 m-cy
84.	Słonecznik – łuskane ziarna, opakowanie 0,5-1 kg	10 kg	6 m-cy
85.	Pestki dyni , niesiarkowane z UE, opakowanie 0,5-1 kg	10 kg	6 m-cy
86.	Cukier trzcinowy nierafinowany , bez zanieczyszczeń, opakowanie min. 1 kg	70 kg	6 m-cy
87.	Cukier waniliowy – z prawdziwą wanilią opakowanie jednostkowe min. 0,10 g	5 kg	6 m-cy
88.	Chrzan – tarty min. 75% chrzanu, słoik – min. 900 ml	10 kg	2 m-ce
89.	Daktyle – suszone, niesiarkowane, naturalne, bez	2 kg	6 m-cy

	konserwantów		
90.	Galka muszkatołowa – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla galki, konsystencja sypka. Opakowanie jednostkowe nie mniej niż 400 g	2 kg	2 m-ce
91.	Makaron kolorowy świderki – skład semolina z mąki duru, po ugotowaniu konsystencja stała, nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 3-5 kg	150 kg	6 m-cy
92.	Masło orzechowe 100% orzeszków arachidowych, 100% bez sztucznych dodatków, bez oleju palmowego, bez dodatku soli, bez dodatku cukru	2 kg	6 m-cy
93.	Mleko kokosowe – miąższ kokosa min.70%, opak. jedn. 1 l, karton, produkt naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	30 kg	6 m-cy
94.	Podplomyki – wafle bez cukru, opakowanie min. 140 g	100 szt.	6 m-cy
95.	Mus owocowy – 100% , opak. min. 100 g	375 szt.	3 m-ce
96.	Ptasie mleczko – opakowanie min. 330 g	250 szt.	3 m-ce
97.	Czekolada mleczna – opakowanie min. 90 g	250 szt.	3 m-ce
98.	Baton zbożowy – bez dodatku cukru, opak, min. 30 g	525 szt.	3 m-ce
99.	Płatki orkiszowe – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min. 0,5 kg	7,5 kg	3 m-ce
100.	Płatki owsiane, górskie – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min.0,5 kg	15 kg	3 m-ce
101.	Płatki ryżowe – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min.0,5 kg	5 kg	3 m-ce
102.	Płatki migdałowe – niesiarkowane, z UE, opakowanie min. 1 kg	3 kg	3 m-ce
103.	Płatki kukurydziane – zawartość kukurydzy min. 90%, różne rodzaje z pełnego ziarna, struktura i konsystencja sypka, w postaci różnokształtnych płatków, niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśni, psucia, zwilgocenia, obecności szkodników, opakowanie min.0,5 kg	20 kg	3 m-ce
104.	Płatki żytnie – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min. 0,5 kg	5 kg	3 m-ce
105.	Tuńczyk – w sosie własnym, min. 49% ryby, konserwa rybna, opakowanie jednostkowe puszka min. 170 g	22 szt.	3 m-ce
106.	Makrela – w sosie pomidorowym, konserwa rybna, opakowanie jednostkowe puszka min. 170	30 szt.	3 m-ce

	g		
--	---	--	--

Część 3 zamówienia:

MROŻONKI

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Ananas – mrożony, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500-2500 g	18 kg	6 m-cy
2.	Barszcz ukraiński – nieuszkodzony mechanicznie, bez obcych posmaków, opakowanie 500-2500 g	30 kg	6 m-cy
3.	Brokuł mrożony – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokułu, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie min. 2 kg	75 kg	6 m-cy
4.	Brzoskwinia – mrożona, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500- 2500 g	10 kg	6 m-cy
5.	Borówka – mrożona, całe owoce kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500-2500 g	10 kg	6 m-cy
6.	Borowik – mrożony, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie min. 2 kg	15 kg	6 m-cy
7.	Bukiet warzyw – 3-składnikowy, brokuł marchew, kalafior, bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg.	110 kg	6 m-cy
8.	Cukinia – zielona, żółta, głęboko mrożona, plastry kl. I, sypkie, nieoblodzone, opakowanie 2-4 kg	12,5 kg	6 m-cy
9.	Fasolka szparagowa – żółta, zielona cięta, I kat., odcinki strąków z obcięzonymi końcami o długości od 20 do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2-4 kg	225 kg	6 m-cy
10.	Dynia mrożona – bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	30 kg	6 m-cy
11.	Groszek zielony – mrożony bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	75 kg	6 m-cy
12.	Kalafior mrożony – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	120 kg	6 m-cy
13.	Kukurydza – głęboko mrożona kl. I, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, opak. min. 2 kg	82 kg	6 m-cy
14.	Malina – mrożona, całe owoce bez szypulek, kl. I sypkie, nieoblodzone, barwa typowa dla malin,	20 kg	6 m-cy

	opakowanie od 2 kg		
15.	Marchew z groszkiem – barwa typowa dla warzywa, marchew kostka, groszek zielony bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	30 kg	6 m-cy
16.	Marchew – kostka, mrożona, barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	125 kg	6 m-cy
17.	Marchewka mini – bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie min. od 2 kg	75 kg	6 m-cy
18.	Mieszanka kompotowa – mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	37,5 kg	6 m-cy
19.	Mieszanka warzywna mrożona 7-składnikowa – bukiet jarzyn mrożonych: wiosenny, zupa zimowa, wiosenna, jesienna, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg.	75 kg	6 m-cy
20.	Pieczarka mrożona – plastry, krojona, bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	90 kg	6 m-cy
21.	Szpinak – mrożony, rozdrobniony kl. I bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	30 kg	6 m-cy
22.	Włoszczyzna – w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4 cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	412,5 kg	6 m-cy
23.	Wiśnia – mrożona, owoce całe, bez pestek, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg.	15 kg	6 m-cy
24.	Por – mrożony, w postaci plastrów, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	75 kg	6 m-cy
25.	Pyzy z mięsem – mrożone, niepopękane, szczelnie zamknięte w kształt kulki, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, skład: mięso, mąka, jaja, olej, opakowanie jednostkowe min. 2 kg.	75 kg	6 m-cy

26.	Pietruszka nać – mrożona, siekana w paczkach jednostkowych min. 200 g, bez łądyg, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie opakowanie	112 szt.	6 m-cy
27.	Seler – mrożony, kostka, bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	97,5 kg	6 m-cy
28.	Koper ogrodowy – mrożony, siekany w paczkach jednostkowych min. 200 g, bez łądyg, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie opakowanie	112 szt.	6 m-cy
29.	Knedle z owocami – mrożone, niepopękane, szczelnie zamknięte w kształt kulki, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, skład: owoc, mąka, jaja, olej, opakowanie jednostkowe min. 2 kg.	150 kg	6 m-cy
30.	Truskawki mrożone – owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	262,5 kg	6 m-cy
31.	Mieszanka chińska – mieszanka warzyw mrożonych z pędami bambusa, grzybami mun i kielkami fasoli, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	22,5 kg	6 m-cy
32.	Mieszanka sombrero – mieszanka jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	37,5 kg	6 m-cy
33.	Mieszanka euro-mix – mieszanka warzyw mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	22,5 kg	6 m-cy
34.	Mieszanka europejska – mieszanka warzyw mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	22,5 kg	6 m-cy

Część 4 zamówienia:

WYROBY GARMAŻERYJNE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Pierogi ruskie – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 28%, ser biały 12%, woda, jaja,	225 kg	7 dni

	cebula, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia		
2.	Kopytka – świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	225 kg	7 dni
3.	Placki ziemniaczane – świeże, skład: powyżej 70% ziemniaków, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	225 kg	7 dni
4.	Krokiety z szynką i serem – świeże niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	150 kg	7 dni
5.	Pierogi/kluski leniwe – świeże, skład: twaróg mielony 35%, mąka pszenna, twaróg mielony półtłusty 23,4%, mleko, masa jajowa, cukier, olej, płatki ziemniaczane, cukier waniliowy, sól barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	250 kg	7 dni
6.	Naleśniki z twarogiem 100g – świeże, skład: twaróg półtłusty krajanka 22,7%, twaróg półtłusty mielony 11,4%, mleko, mąka pszenna, cukier waniliowy, masa jajowa pasteryzowana, cukier, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	450 kg	7 dni
7.	Pierogi z serem twarogowym i owocami – świeże, skład: twaróg mielony min. 25%, owoce min.10%, mleko, mąka pszenna, cukier waniliowy, jajka, cukier pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	250 kg	7 dni
8.	Pierogi z owocami (z owoców sezonowych) – świeże, skład: mąka pszenna, owoce 20%, jaja, olej, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, różne rodzaje	225 kg	7 dni
9.	Błat naleśnikowy – skład: mąka pszenna, mleko, masa jajowa, proszek do pieczenia, olej, niepopękane, min. 50 g	60 kg	7 dni
10.	Pierogi z mięsem świeże, skład: mięso mieszane, mąka pszenna, jaja, olej, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	75 kg	7 dni
11.	Racuchy z jabłkami – świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	375 kg	7 dni
12.	Placki z warzywami – świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	150 kg	7 dni
13.	De Volaille z masłem – świeże, niemielone, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu	262,5 kg	7 dni

Część 5 zamówienia:

WARZYWA I OWOCE

Zamawiający wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa były produktami wysokiej jakości (klasy I i ekstra – jak to określono poniżej w opisach), spełniającymi wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadającymi ważne terminy przydatności do spożycia, zapewniającymi bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającymi jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej i deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.

Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:

- ✓ świeże
- ✓ całe
- ✓ zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni)
- ✓ czyste i jędrne
- ✓ wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
- ✓ wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
- ✓ wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków
- ✓ wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
- ✓ w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym
- ✓ oznakowane krajem pochodzenia

Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz/skrzynka/karton/worek, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Marchew – bez naci, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, luz, kl. I, odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Korol, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	600 kg	7 dni
2.	Seler naciowy – czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni, bez plam, oznak gnicia i śladów uszkodzeń mechanicznych. Luz, kl. I	75 szt.	7 dni
3.	Pietruszka korzeń – świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-7 cm	10 kg	7 dni
4.	Seler korzeń – czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni, bez plam, oznak gnicia i śladów uszkodzeń mechanicznych. Luz, kl. I	112 kg	7 dni
5.	Por – świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	30 kg	7 dni
6.	Cebula – luz, kl. I, zdrowa, świeża, czysta,	487,5 kg	7 dni

	sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia		
7.	Cebula czerwona – świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia.	37 kg	7 dni
8.	Buraki ćwikłowe – czerwone, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, dojrzałe, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia	262 kg	7 dni
9.	Ogórek świeży – kl. I zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	262 kg	7 dni
10.	Kalafior – kl. I, świeży, zdrowy czysty, bez łodygi i liści, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, sztuka od 1-2 kg	60 kg	7 dni
11.	Kapusta biała – kl. I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	225 kg	7 dni
12.	Kapusta biała młoda – kl. I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	37 szt.	7 dni
13.	Kapusta czerwona – kl. I, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	45 kg	7 dni
14.	Kapusta pekińska – kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	150 kg	7 dni
15.	Kapusta kiszona bez środków zakwaszających i konserwujących – sałatkowa z marchewką (pakowana w 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 produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg, w wiaderkach	300 kg	7 dni
16.	Ogórek kiszony – o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy	300 kg	7 dni

	otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięte. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. Dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg w wiaderkach		
17.	Papryka – czerwona, pomarańczowa, żółta, kl. I. świeża, dojrzała, zdrowa, czysta, sucha, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	225 kg	7 dni
18.	Pomidor – kl. I. świeży, dojrzały, zdrowy, czyste, świeże, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, różne odmiany	165 kg	7 dni
19.	Kalarepa – bez liści, kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.	300 szt.	7 dni
20.	Czosnek główki – kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, produkt polski, zdrowy, świeży, duży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	15 szt.	7 dni
21.	Szczypiorek – kl. I, świeży, w pęczkach o masie 20 g dojrzały, zdrowy, czysty, suchy, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń mechanicznych	90 szt.	7 dni
22.	Rzepa biała – bez liści, kl. I. świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	45 kg	7 dni
23.	Mix sałat – kl. I, opakowanie jednostkowe, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	37 opak.	5 dni
24.	Kielki – rzodkiewki, brokułu, słonecznika, opak. min. 250 g świeże dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, nienadmarznięta	2 kg	7 dni
25.	Botwina, boćwina – kl. I. świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	20 pęczków	7 dni
26.	Szpinak – kl. I. świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	3,5 kg	7 dni

27.	Rzodkiewka – świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	225 pęczków	7 dni
28.	Salata lodowa – kl. I, pakowana każda główka oddzielnie, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści	165 szt.	7 dni
29.	Salata masłowa – krucha , kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści	112 szt.	7 dni
30.	Ziemniaki jadalne późne – pakowane w opak. 10-20 kg, kl. I, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora, zdrowe, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm	3375 kg	7 dni
31.	Ziemniaki jadalne młode – pakowane w opak. 10-20 kg, kl. I, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora, zdrowe, czyste, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm	225 kg	7 dni
32.	Arbuz – kl. I, świeży, dojrzały, zdrowy, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	150 kg	7 dni
33.	Banan – świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce (1 szt. o wadze 100-120 g)	225 kg	7 dni
34.	Borówka amerykańska – kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	7,5 kg	7 dni
35.	Brzoskwinia – „ufo”, kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	75 kg	7 dni
36.	Brzoskwinia kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	75 kg	7 dni

	nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych		
37.	Cytryna – świeża, soczysta, zdrowa, czysta, dojrzała, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, oznak gnicia, średnica 63-83 mm	150 kg	7 dni
38.	Gruszka – odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc, kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości	225 kg	7 dni
39.	Jabłko – deserowe, soczyste, słodko-winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored, Paula Red, kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości	450 kg	7 dni
40.	Mandarynka – świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4 do 6 cm	225 kg	7 dni
41.	Kiwi – kl. I, całe, zdrowe, (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach	40 kg	7 dni
42.	Nektarynki – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	75 kg	7 dni
43.	Pomarańcza – świeża, dojrzała, czysta, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	187 kg	7 dni
44.	Imbir – świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	7,5 kg	7 dni
45.	Pomidory koktajlowe – owoce nie przekraczają 3-4 cm średnicy, świeże, bez oznak zepsucia, czyste, nienadmarznięte	22 kg	7 dni
46.	Truskawki świeże (w sezonie) , kl. I, owoce zdrowe, bez plam, oznak gnicia, świeże, nieuszkodzone, dojrzałe	22 kg	7 dni
47.	Maliny świeże (w sezonie) , kl. I, owoce zdrowe, świeże, bez plam, oznak gnicia, nie uszkodzone, dojrzałe	7,5 kg	7 dni

48.	Śliwka – odmiany: Węgierka zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena, Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, kl. I, świeża, soczysta, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 35 do 60 mm	97 kg	7 dni
49.	Winogrona – (białe i czerwone), kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, zdrowe czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	75 kg	7 dni
50.	Awokado - świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	5 kg	7 dni
51.	Melon – świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, owoc (1 szt. o wadze 0,5-1 kg)	11 kg	7 dni
52.	Morele – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	7,5 kg	7 dni

Część 6 zamówienia:

PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Serek twarogowy – puszysty, typu Almette lub równoważny, różne rodzaje, bez konserwantów, opakowanie jednostkowe 150 g	75 szt.	14 dni
2.	Kefir – naturalny, owocowy, 0,5-2% tłuszczu, różne rodzaje, opak. jedn. 1 l, karton, butelka	15 l	14 dni
3.	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu – kubek plastikowy, poj. min. 0,5-1 l	150 kg	14 dni
4.	Masło extra 82% – niesolone, w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze od 200 do 250 g, typu Łaciate lub równoważne	105 kg	14 dni
5.	Maślanka – spożywcza, 0,5-2% tłuszczu, naturalna, owocowa, różne rodzaje, opak. jedn. 1 l, karton	15 l	14 dni

6.	Śmietana słodka 12- 15% –homogenizowana, smak: lekko słodki, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 1000 ml	112 l	14 dni
7.	Ser Gouda tłusty, pełnotłusty – smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach, plastry 0,5-3,0 kg	22,5 kg	14 dni
8.	Ser Mazur, Salami pełnotłusty – smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w plastrach, 0,3-1,0 kg	22,5 kg	14 dni
9.	Śmietana 12% – homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe od 200 ml	37 l	14 dni
10.	Serek – śmietankowy naturalny, skład: serek śmietankowy, mleko, śmietanka, sól, typu „Twój smak” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 1 kg	15 kg	14 dni
11.	Serek – twarogowy, śmietankowy typu Capresi, różne rodzaje, opakowanie jednostkowe 150 g, plastry	75 szt.	14 dni
12.	Ser (wiórki) – typu Gouda lub równoważny, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w workach 0,5-3,0 kg	30 kg	14 dni
13.	Mleko 2% , karton – wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko pasteryzowane, opakowanie bezpośrednie: 1l. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy	562 l	14 dni
14.	Jogurt naturalny typu greckiego – zawierający nie więcej niż 10 g cukru na 100 g/ml produktu oraz zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe min. od 1 kg, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty	187 kg	14 dni

	dostawy		
15.	Serek topiony śmietankowy – typu Hochland lub równoważny, opakowanie 90 g	15 kg	14 dni
16.	Ser twarogowy biały półtłusty – smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, typu twaróg Włoszczowa, opakowanie: kostka 200 g-1 kg	90 kg	14 dni
17.	Masło klarowane – tzw. „płynne złoto”, opakowanie min. 500 g. Charakteryzuje je złocista barwa, lekko orzechowy aromat i delikatny posmak podkreślający walory potraw. Nie pali się w wysokich temperaturach. Nie wsiąka w smażone potrawy, przez co jest bardzo wydajny, typu „Mlekovita” lub równoważny	45 kg	14 dni

Część 7 zamówienia:

PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Chleb pszenno-żytni – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękkisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga 0,5-1 kg	247,5 szt.	1 dzień
2.	Chleb graham – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękkisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 400 g	56 szt.	1 dzień
3.	Chleb ze słonecznikiem – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękkisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 400 g	37 szt.	1 dzień
4.	Chleb żytni pełnoziarnisty – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękkisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju	30 szt.	1 dzień

	chleba, waga od 400 g		
5.	Chleb tostowy typu graham, pełnoziarnisty – skład produktu: mąka pszenna, mąka graham, woda, drożdże, sól, waga od 500 g	30 szt.	1 dzień
6.	Chleb żytni razowy – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 450 g	75 szt.	1 dzień
7.	Bułka ziarnista – skład produktu: mąka pszenna, woda, ziarna słonecznika (4,0%), ziarna siemienia lnianego (4,0%), ziarna dyni (3,5%), drożdże, sól żytni, sól warzona, mąka żytnia, olej rzepakowy. Dodatkowo inne ziarna w zależności od rodzaju bułki, waga od 50 g	500 szt.	1 dzień
8.	Bułka grahamka – skład produktu: mąka pszenna graham (56%), woda, mąka pszenna, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, waga od 50 g	750 szt.	1 dzień
9.	Bułka pszenna – o wadze 50-100 g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania	1500 szt.	1 dzień
10.	Drożdżówki z różnym nadzieniem – kruszonka, ser, marmolada, mak, z bieżącej produkcji maks. 12 godzin od wypieku	200 szt.	1 dzień
11.	Pączek – waga ok. 50-80 g 1 szt. Z nadzieniem z marmolady różanej, z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu smażenia	300 szt.	1 dzień
12.	Chalki zdobne – mąka pszenna, jajka, cukier, drożdże, woda, sól. Charakteryzuje się puszystością i sprężystą konsystencją oraz lekko słodkim smakiem, kształt podłużny, gramatura od 300 g	80 szt.	1 dzień
13.	Bułka paryska – skład produktu: mąka pszenna min. (56%), woda, drożdże, cukier,	170 szt.	1 dzień

	sól, olej rzepakowy, waga od 300 g		
14.	Rogal maślany – skład produktu: mąka pszenna min. (56%), woda, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy, tłuszcz roślinny, waga od 30-100 g	350 szt.	1 dzień

Część 8 zamówienia:

RYBY ŚWIEŻE I MROŻONE

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	Paluszki rybne XXL – 60 g, 74% ryby. Paluszki rybne na bazie filetów z mintaja (ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC), cięte i panierowane, wstępnie obsmażone. Produkt głęboko mrożony. Skład: filety z MINTAJA (74%), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, woda, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże. Opak. 4-6 kg	300 kg	6 m-cy
2.	Filet rybny w panierce – min. 61% fileta z morszczuka, mintaja, dorsza. Skład: mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże. Mrożone bloki filetów rybnych są cięte na porcje, które są formowane w kształt filetów. Następnie uformowane filety są panierowane (panierem mokrym i suchym), wstępnie podsmażane i głęboko mrożone. Zamrożone porcje są układane do kartonów zbiorczych wyłożonych workami foliowymi, kartony są kontrolnie ważone, zamykane, oklejane etykietą zbiorczą, sprawdzane na obecność metalu i układane na paletach EURO zgodnie z zatwierdzonym schematem paletyzacji. Opak. 4-6 kg	300 kg	6 m-cy
3.	Dorsz, brzuski bez skóry (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury (nie czarniak, nie plamiak), płyty produkcji morskiej/płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe 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,	100 kg	6 m-cy

	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.	Dorsz, świeży, filety ze skórą (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury (nie czarniak, nie plamiak), płaty produkcji morskiej/płat mięsa z dorsza 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 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	150 kg	6 m-cy
5.	Łosoś, świeży, filety ze skórą łososia bez skóry (filet mrożony), do 5% glazury, płaty produkcji morskiej bez ości, kl. I, 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	120 kg	6 m-cy
6.	Łosoś atlantycki – produkt głęboko mrożony, 4% lodu, płaty produkcji morskiej, bez ości, kl. I, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem	220 kg	6 m-cy

	<p>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 jelkiego; 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, kostka z kawałków fileta, min.100 g, opakowanie 5 kg</p>		
--	--	--	--

Część 9 zamówienia:

JAJA

Lp.	NAZWA TOWARU	ILOŚĆ	MINIMALNA DATA WAŻNOŚCI PRODUKTU
1.	<p>Jaja kurze – całe, świeże – zgodne z klasą I A, duże – L – jajka o wadze 63-73 g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, klasę jakości, -kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe, jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych</p>	2250 szt.	7 dni