

# **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**ZAMAWIAJĄCY:**

**MIEJSKO-GMINNE PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE W NOWOGRODZIE  
BOBRZAŃSKIM**

**ul.Szkolna 6, 66-010 Nowogród Bobrzański**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.:

**„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Miejsko  
Gminnego Przedszkola Samorządowego w Nowogrodzie Bobrzańskim,  
ul. Szkolna 6, 66-010 Nowogród Bobrzański  
w roku 2024 - dwie lokalizacje”**

**Nowogród Bobrzański 28.11.2023**

Wykaz załączników:

- Załącznik nr 1: Formularz Ofertowy
- Załącznik nr 2: Oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wstępnie potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 3: Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp
- Załącznik nr 4: Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby
- Załącznik nr 5: Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 6: Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp
- Załącznik nr 7: Oświadczenie o aktualności dokumentów
- Załącznik nr 8: Projektowane postanowienia umowy w postaci „Wzoru Umowy”
- Załącznik nr 9: Wykaz wykonanych dostaw

## I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

### **MIEJSKO-GMINNE PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE W NOWOGRODZIE BOBRZAŃSKIM**

**ul.Szkolna 6, 66-010 Nowogród Bobrzański**

Godziny pracy Zamawiającego:

Poniedziałek-Piątek od 6.30 do 16.00

Prowadzący postępowanie:

Agnieszka Lech - Dyrektor

tel. 699955102

adres poczty elektronicznej: [przedszkole@nowogrodbobrz.pl](mailto:przedszkole@nowogrodbobrz.pl)

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz adres strony, na której udostępniane będą zmiany, wyjaśnienia i inne dokumenty:

<https://mgpsnowogrodbobrz.bip.gov.pl/>

<https://miniportal.uzp.gov.pl> – składanie ofert

**Uwaga!** Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez Zamawiającego umieszczone w rozdziale XIII niniejszej SWZ.

## II. Ochrona danych osobowych

1. 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest MIEJSKO-GMINNE PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE W NOWOGRODZIE BOBRZAŃSKIM ul.Szkolna 6, 66-010 Nowogród Bobrzański
  - 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: w siedzibie administratora lub korespondencyjnie na adres MIEJSKO-GMINNE PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE W NOWOGRODZIE BOBRZAŃSKIM ul.Szkolna 6, 66-010 Nowogród Bobrzański
  - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z niniejszą SWZ.
  - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp
  - 5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez odpowiedni okres wynikający z przepisów prawa, dotyczący obowiązku archiwizacji dokumentów (art. 78 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych); zgodnie z art. 269 ust. 3 ustawy Pzp okres przechowywania danych osobowych zamieszczanych w Biuletynie Zamówień Publicznych określa Prezes Urzędu Zamówień Publicznych;
  - 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, stosownie do art. 22 RODO.
  - 8) posiada Pani/Pan:
    - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
    - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania 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*);
    - c) 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 (*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*); ponadto, wystąpienie z żądaniem ograniczenia przetwarzania nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
    - d) 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) w przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawo dostępu i prawo do sprostowania danych są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego.
  - 10) nie przysługuje Pani/Panu:
    - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
    - c) 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;
  - 11) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
2. Jednocześnie Zamawiający informuje, że Wykonawca jest zobowiązany wypełnić obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (rozporządzenie 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

### III. Tryb udzielania zamówienia oraz wymogi formalne

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 Pzp oraz niniejsza Specyfikacja Warunków Zamówienia, zwana dalej „SWZ”, bez przeprowadzania negocjacji-Wariant I.
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy Pzp.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w dokumentach zamówienia.

4. Zamawiający nie przewiduje rozliczania w walutach obcych.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału Wykonawców w postępowaniu.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
7. Zamawiający nie przewiduje zebrania wykonawców.
8. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
10. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
11. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
12. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w zakresie określonym w opisie przedmiotu zamówienia.
13. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
14. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań w ramach przedmiotowego zamówienia.

#### IV. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych do MIEJSKO-GMINNEGO PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO W NOWOGRODZIE BOBRZAŃSKIM ul.Szkolna 6, 66-010 Nowogród Bobrzański na rok 2024 wyspecyfikowanych poniżej.

Zadanie podzielone zostało na siedem części:

- Część 1 - CPV15800000-6 – różne produkty spożywcze
- Część 2 – CPV 15300000-1 – warzywa i owoce
- Część 3 – CPV 15500000-3 - produkty mleczarskie
- Część 4 – CPV 15100000-9 –mięso, produkty mięsne, wędliny
- Część 5 – CPV 15200000-0 – ryby i przetwory rybne
- Część 6 - CPV 03142500-3 – jaja
- Część 7- CPV 15981000-8 - Wody mineralne

#### **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w zakresie określonym w opisie przedmiotu zamówienia.**

Dostarczany przedmiot dostawy musi odpowiadać wymogom określonym przez rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), jak również ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz przez inne akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.

Wszystkie produkty spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Zamawiający **dopuszcza zastosowanie materiałów i produktów równoważnych** do wskazanych w niniejszej specyfikacji i jej załącznikach. Warunkiem zastosowania materiałów i produktów równoważnych jest posiadanie przez te materiały i produkty takich samych parametrów technicznych charakteryzujących, stanowiących o ich przydatności, charakterze, itp.

## CZĘŚĆ NR 1 ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola.

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m	ilość	Cena netto za 1 szt (zł)	Stawka podatku VAT w %	Cena brutto za 1 szt (w zł)
1	2	3	4	5	6	7
1	Biszkopty op. 120 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	158			
2	Biszkopty op. 100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2			
3	Biszkopty op. 250 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	4			
4	Biszkopty op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	3			
5	Biszkopty podłużne op. 200g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	4			
6	Biszkopty podłużne op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	6			
7	Biszkopty podłużne op. 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	1			
8	Ciastka zbożowe (opakowanie nie mniejsze niż 150g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	120			
9	Ciastka zbożowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	20			
10	Ciastka, bez śladów uszkodzeń	kg	30			

	mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
11	Pierniki, (opakowanie nie mniejsze niż 200g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20			
12	Pierniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	15			
13	Kostka kokosowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	2			
14	Wafelki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
15	Wafelki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	800			
16	Wafelek ryżowy (opakowanie nie mniejsze niż 100g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, zawierające nie więcej niż 15 g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia, sodu nie więcej niż 0,12 g na 100g środka spożywczego, tłuszczu nie więcej niż 10 g w 100 g produktu gotowego do spożycia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	69			
17	Herbatniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	25			
18	Herbatniki op.14g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
19	Herbatniki op.50g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	40			
20	Herbatniki op. 100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50			
21	Sezamki (opakowanie nie mniejsze niż 50g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
22	Batony b/c, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	130			
23	Rogalik „7Days” (opakowanie nie mniejsze niż 50g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Szt	171			
24	Groszek ptysiowy ,bez śladów uszkodzeń	Kg	4			

	mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
25	Czekolada deserowa 100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	szt	5			
26	Czekolada deserowa 90g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	szt	20			
27	Czekolada 80 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	szt	10			
28	Płatki kukurydziane op.250 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	40			
29	Płatki kukurydziane op.600g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	8			
30	Płatki kukurydziane op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	50			
31	Muessli (opakowanie nie mniejsze niż 350 g) o smaku owocowe, czekoladowe, orzechowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących	op	4			



	zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
32	Płatki owsiane 500 g , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	6			
33	Płatki czekoladowe zbożowe op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	10			
34	Płatki śniadaniowe bezgluten. op. 250 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	10			
35	Płatki śniadaniowe bezgluten. op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	2			
36	Płatki śniadaniowe bezglutenowe op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	kg	2			
37	Płatki śniadaniowe smakowe 250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	10			
38	Płatki śniadaniowe smakowe op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2			
39	Płatki śniadaniowe smakowe op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji	kg	2			

	słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
40	Płatki zbożowe, op. 1 kg , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	2			
41	Płatki smakowe , op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	2			
42	Ryż biały, op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	70			
43	Ryż biały op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	23			
44	Płatki ryżowe błyskawiczne op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	9			
45	Płatki ryżowe błyskawiczne op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2			
46	Ryż brązowy op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	74			
47	Mąka ziemniaczana 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	12			
48	Mąka ziemniaczana, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	kg	17			

	bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
49	Mąka tortowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Kg	328			
50	Mąka bezglutenowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	2			
51	Kasza jęczmienna, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	2			
52	Kasza jęczmienna perłowa op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	60			
53	Kasza wiejska op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
54	Kasza pęczak, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	18			
55	Kasza perłowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
56	Kasza jaglana op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	11			
57	Kasza gryczana bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	23			
58	Kasza gryczana bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20			
59	Kasza bulgar, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	21			

60	Kasza kus-kus, op. 300 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	20			
61	Kasza kus-kus, op.250 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	70			
62	Kasza manna błysk. op. nie mniejsze niż 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	13			
63	Kasza kukurydziana op. nie mniejsze niż 250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	5			
64	Makaron nitki op.250 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	320			
65	Makaron nitki op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	12			
66	Makaron 'kształty" op.,250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	37			
67	Makaron zacierka op.250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	16			

	bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
68	Makaron świderki op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	300			
69	Makaron świderki op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	35			
70	Makaron świderki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	17			
71	Makaron kolanka op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	10			
72	Makaron kolanka z falbanką, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	5			
73	Makaron rurki op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	54			
74	Makaron muszelki op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji	op	25			

	słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
75	Makaron muszelki op.500g,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	4			
76	Makaron muszelki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	2			
77	Makaron łązankowy op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	42			
78	Makaron łązankowy , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	20			
79	Makaron razowy op.250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	5			
80	Makaron razowy op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	4			
81	Makaron razowy op.500 g , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w	op	4			

	rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
82	Makaron razowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	2			
83	Makaron pełnoziarnisty op.250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	25			
84	Makaron pełnoziarnisty op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	37			
85	Makaron pełnoziarnisty op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	35			
86	Makaron pełnoziarnisty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	20			
87	Cukier, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	286			
88	Cukier waniliowy op.15g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	75			
89	Cukier waniliowy op.16g, bez śladów	Op	193			

	uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
90	Cukier z wanilią op.12g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	23			
91	Cukier waniliowy op.30g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20			
92	Cukier puder op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3			
93	Cukier puder op. 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	14			
94	Kapusta kiszona, opakowanie bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	356			
95	Dynia mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10			
96	Dynia mr. op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
97	Dynia mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
98	Dynia mr. op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3			
99	Marchew mini” mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
100	Marchew mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	2,5			
101	Marchew mr. op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
102	Marchewka z groszkiem mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
103	Marchewka z groszkiem mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
104	Seler konserwowy (opakowanie nie większe niż 300g),bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	8			
105	Seler konserwowy (opakowanie nie	Op	2			



	wieksze niż 1000g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
106	Seler konserwowy (opakowanie nie większe niż 2500g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	Op	2			
107	Słonecznik łuskany op.100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	13			
108	Słonecznik łuskany op. 150 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3			
109	Słonecznik łuskany op.90 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3			
110	Pestki dyni łuskane 90g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4			
111	Pestki dyni łuskane op.150 g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	16			
112	Pestki dyni łuskane op.100 g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4			
113	Pestki dyni i słonecznika łuskane op.300 g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	1			
114	Groch łuskany, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	18			
115	Groch łuskany op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	27			
116	Groch łuskany op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	6			
117	Cieciorzka kons. op.400 ml w puszcze bez	op	56			

	śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
118	Cieciorzka kons. op.1.400 ml w puszcze bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	2			
119	Soczewica zielona lub czerwona op. op.350 g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	10			
120	Soczewica zielona lub czerwona op. op.400 g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20			
121	Soczewica zielona lub czerwona op. 500 g, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
122	Soczewica . op.4.00 ml w puszcze bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	12			
123	Groszek zielony mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50			
124	Groszek zielony mr op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	45			
125	Groszek zielony mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	22			
126	Groszek ziel.kons. op.400 ml w puszcze bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	5			

127	Fasola biała kons. op. 400 ml w puszcze bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	50			
128	Fasola czerwona kons. op.400 ml w puszcze bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	23			
129	Fasola drobna op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	20			
130	Fasola drobna op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	3			
131	Fasola drobna , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	3			
132	Fasola "Jaś", bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	3			
133	Fasola "Jaś" op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	3			
134	Fasola "Jaś" op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	7			
135	Fasolka szparagowa żółta/zielona mr.op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	141			

136	Fasolka szparagowa żółta/zielona mr. 450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
137	Fasolka szparagowa żółta/zielona mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	7			
138	Włoszczyzna mr. Paski 4 skł. , wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	636			
139	Włoszczyzna mr. paski 4 skł. op.450 g, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	4			
140	Włoszczyzna mr. paski 4 skł.op. 400 g, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
141	Włoszczyzna mr. paski 4 skł. op.500 g, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
142	Brukselka mr.op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20			
143	Brukselka mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
144	Brukselka mr. op.500 g,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
145	Brukselka mr. , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	2			
146	Kalafior mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	31			
147	Kalafior mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
148	Kalafior mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8			
149	Kalafior mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	35			
150	Brokuł mr. op.360 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	35			
151	Brokuł mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	40			
152	Brokuł mr. op.450 g, bez śladów	op	5			

	uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
153	Brokuł mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8			
154	Brokuł mr.,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	54			
155	Bukiet warzyw mr. 3 skł., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	57			
156	Bukiet warzyw mr. 3 skł. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
157	Bukiet warzyw 3 skł. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
158	Bukiet warzyw mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
159	Barszcz ukraiński mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4			
160	Barszcz ukraiński mr. op.450 gbez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	4			
161	Barszcz ukraiński mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4			
162	Barszcz ukraiński mr. , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
163	Mieszanka warzywna mr. 7 skł., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	14			
164	Mieszanka warzywna mr. 7 skł. op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
165	Mieszanka warzywna mr. 7 skł. op. 450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8			
166	Mieszanka warzywna mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	op	8			

	wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
167	Szpinak mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
168	Szpinak mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
169	Szpinak mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
170	Szpinak mr. op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
171	Kukurydza kons. op. 400 ml, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	4			
172	Kukurydza mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	10			
173	Popcorn do prażenia 100g ,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	16			
174	Kawa zbożowa op.150 g rozpuszczalna, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	140			
175	Kawa zbożowa miodowa op.200 g rozpuszczalna, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	11			
176	Kakao naturalne op. 80 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	119			
177	Kakao naturalne op.100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
178	Kakao naturalne op. 150 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	7			
179	Kakao naturalne op.180g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
180	Herbata ekspr. czarna op.20 tor., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do	op	20			

	spożycia					
181	Herbata ekspresowa czarna op.40 tor.,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	40			
182	Herbata ekspres. czarna op. 80 torebek, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
183	Herbata ekspresowa czarna op. 90 tor., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
184	Herbata ekspres. czarna op. 100 tor., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4			
185	Herbata ekspresowa owocowo-ziołowa I owocowa z suszów ziołowych I owocowych op. 20 saszetek , różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
186	Herbata ekspresowa owocowo-ziołowa I owocowa z suszów ziołowych I owocowych op. 40 saszetek , różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	28			
187	Herbata ekspresowa owocowo-ziołowa I owocowa z suszów ziołowych I owocowych op. 80 saszetek , różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	15			
188	Kisiel owocowy b/c, różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8			
189	Kisiel owocowy z/c, różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	77			
190	Budyń śmietankowy z/c , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	245			
191	Budyń śmietankowy b/c , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	30			
192	Budyń waniliowy z/c, bez śladów	op	50			

	uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
193	Budyń waniliowy b/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50			
194	Budyń owocowy z/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	25			
195	Budyń owocowy b/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	25			
196	Budyń czekolad. B/c , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	36			
197	Budyń czekoladowy z/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	84			
198	Miód pszczeli naturalny (wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym 1l, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	L	2			
199	Miód pszczeli (wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym(opakowanie nie większe niż 400g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	265			
200	Miód pszczeli (wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym(opakowanie nie większe niż 900g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2			
201	Miód pszczeli (wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym (opakowanie nie większe niż 1250g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)	op	18			



	nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
202	Dżem owocowy niskosłodzony różne smaki, (opakowanie nie większe niż 300g), nie zawierający fruktozy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	240			
203	Powidła śliwkowe (opakowanie nie większe niż 300g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	47			
204	Brzoskwinie w syropie (opakowanie nie mniejsze niż 550g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	22			
205	Ananasy w syropie (opakowanie nie większe niż 450g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8			
206	Truskawki mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	90			
207	Truskawki mr.,(opakowanie nie mniejsze niż 300g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	5			
208	Maliny mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	15			
209	Jagody mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
210	Jagody mr.( op. Nie mniejsze niż 300 g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
211	Śliwki mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	95			
212	Rabarbar mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5			
213	Wiśnie mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	260			

214	Wiśnie mr.,(opakowanie nie mniejsze niż 300g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	20			
215	Mieszanka kompotowa mr.,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	380			
216	Czarna porzeczka mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	50			
217	Aronia mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	12,5			
218	Ogórek kwaszony ,( opakowanie nie mniejsze niż 500 g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	278			
219	Ogórek kwaszony,( opakowanie nie mniejsze niż 800 g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	104			
220	Ogórek kwaszony, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	22			
221	Przecier pomidorowy (opakowanie nie mniejsze niż 180g), o zawartości ekstraktu nie mniej niż 32% , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	330			
222	Przecier pomidorowy (opakowanie nie mniejsze niż 850g),o zawartości ekstraktu nie mniej niż 32% , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	34			
223	Passata pomidorowa (opakowanie nie mniejsze niż 500g),o zawartości ekstraktu nie mniej niż 32% , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości	Op	14			

	sodu/soli					
224	Ketchup pomidorowy łagodny (opakowanie nie mniejsze niż 250 g) z zawartością pomidorów min. 63% , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	20			
225	Ketchup łagodny pomidorowy (opakowanie nie mniejsze niż 500g)z zawartością pomidorów min. 63% , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	140			
226	Pieprz naturalny PET, (opakowanie nie mniejsze niż 15 g)ez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	154			
227	Pieprz ziarnisty (opakowanie nie mniejsze niż 15 g),PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	63			
228	Pieprz cytrynowy ,(op.nie mniejsze niż 15) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	100			
229	Ziele angielskie (opakowanie nie mniejsze niż 15 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	62			
230	Ziele angielskie op. 40 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	7			
231	Zioła prowansalskie (opakowanie nie mniejsze niż 10 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	64			
232	Lubczyk suszony (opakowanie nie mniejsze niż 10 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	415			
233	Majeranek (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń	op	230			

	mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
234	Majeranek op. 20G g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
235	Liść laurowy (opakowanie nie mniejsze niż 50 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	76			
236	Natka pietruszki suszona op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	38			
237	Natka pietruszki suszona(opakowanie nie mniejsze niż 6 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	100			
238	Koperek suszony(opakowanie nie mniejsze niż 10 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
239	Koperek suszony (opakowanie nie mniejsze niż 6 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	100			
240	Czosnek granulowany (opakowanie nie mniejsze niż 20 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	358			
241	Papryka słodka (opakowanie nie mniejsze niż 20 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	131			
242	Papryka słodka wędzona (opakowanie nie mniejsze niż 20 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	47			
243	Bazylia (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin	op	35			

	przydatności do spożycia					
244	Oregano (opakowanie nie mniejsze niż 8 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50			
245	Przyprawa do kurczaka (opakowanie nie mniejsze niż 20 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
246	Przyprawa do ryb(opakowanie nie mniejsze niż 20 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
247	Przyprawa do wieprzowiny (opakowanie nie mniejsze niż 20 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	5			
248	Tymianek (opakowanie nie mniejsze niż 8 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
249	Rozmaryn (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5			
250	Kurkuma (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
251	Curry (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	5			
252	Kwasek cytrynowy (opakowanie nie mniejsze niż 10g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
253	Sól, bez śladów uszkodzeń	kg	100			

	mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
254	Gałka muskatołowa (opakowanie nie mniejsze niż 8g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
255	Musztarda (opakowanie nie mniejsze niż 185g) w opakowaniu szklanym, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatku cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2			
256	Majonez op.300 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	39			
257	Majonez op.700 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	7			
258	Majonez op. 400 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	21			
259	Majonez op. 900 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
260	Olej rzepakowy ,op. 1L, rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% I zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	I	238			
261	Olej rzepakowy ,z ziarnami, op. 1L, rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% I zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	L	2			
262	Olej rzepakowy ,z ziołami, (opakowanie nie mniejsze niż 250ml), rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% I zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
263	Oliwa z oliwek, op 1l, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	I	1			
264	Oliwa z oliwek (opakowanie nie większe	op	1			

	niż 700ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
265	Ocet balsamiczny, opakowanie nie mniejsze niż 200ml, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4			
266	Drożdże 100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	69			
267	Żurek – zakwas (opakowanie nie mniejsze niż 370ml), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	76			
268	Cynamon op. 20g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2			
269	Proszek do pieczenia (opakowanie nie mniejsze niż 8g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	2			
270	Soda oczyszczona (opakowanie nie mniejsze niż 8g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	2			
271	Rodzynki op. 100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	6			
272	Morele suszone 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	3			
273	Morele suszone 200 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	3			
274	Morele suszone, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	2			

275	Śliwka susz. op.100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
276	Śliwka suszona , op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	1			
277	Daktyle suszone, op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	kg	1			
278	Płatki migdałowe 70 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	1			
279	Chrupki kukurydziane 120 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	5			
280	Chrupki kukurydziane 100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	5			
281	Chrupki kukurydziane 90 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	10			
282	Chrupki kukurydziane 50 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	200			
283	Chrupki kukurydziane 40g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	8			
284	Chrupki kukurydziane 80 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku	op	7			



	cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli					
285	Sok warzywno-owocowy (opakowanie nie większe niż 900ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	229			
286	Sok warzywno-owocowy (opakowanie nie większe niż 300ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	60			
287	Sok owocowy (opakowanie nie większe niż 200ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10			
288	Sok owocowy (opakowanie nie większe niż 500ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	11			
289	Nektar owocowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	L	207			
290	Sok owocowy (opakowanie nie większe niż 700ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	OP	32			
291	Sok owocowy op. 1 l, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	L	300			
292	Sok warzywny (opakowanie nie większe niż 300ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	oop	50			
293	Sok warzywny, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	l	85			
294	Pomidory w puszcze (opakowanie nie większe niż 400ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	45			
295	Buraczki konserwowe (opakowanie nie większe niż 500g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	5			

296	Przyprawa uniwersalna (opakowanie nie mniejsze niż 200g) z min. udziałem suszonych warzyw 55%, wolna od jakichkolwiek barwników, bez udziału glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6			
297	Przyprawa uniwersalna w płynie (opakowanie szklane nie mniejsze niż 700g) z min. udziałem suszonych warzyw 55%, wolna od jakichkolwiek barwników, bez udziału glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	1			
298	Chrzan tarty ( opakowanie nie mniejsze niż 140 mg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	2			
299	Chrzan tarty ( opakowanie nie mniejsze niż 280g mg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	20			
300	Chrzan tarty ( opakowanie nie mniejsze niż 650 mg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2			
301	Woda butelkowana, opakowanie nie mniejsze niż 250ml, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	70			
302	Woda butelkowana, opakowanie nie mniejsze niż 500ml, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	70			
303	Woda butelkowana smakowa , opakowanie nie mniejsze niż 250ml, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	68			
304	Woda butelkowana smakowa, opakowanie nie mniejsze niż 500ml, bez	op	68			

	śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia					
305	Sól niskosodowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	2			

## CZEŚĆ NR 2 ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE

**Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb  
przedszkola**

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m	ilość	Cena netto za 1 szt (zł)	Stawka podatku VAT w %	Cena 1 (
1	2	3	4	5	6	
1	Buraki , nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	268			
2	Buraki młode, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	20			
3	Botwinka , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	20			
4	Ziemniaki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	3.896			
5	Ziemniaki młode, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	447			
6	Cebula, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	165			
7	Cebula młoda, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	6			
8	Szczypiorek, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	217			
9	Czosnek, dojrzały, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	6			
10	Cukinia, dojrzała, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	31			
11	Dynia, dojrzała, nienadmarznięta bez uszkodzeń mechanicznych	kg	36			
12	Kabaczek, dojrzały, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10			
13	Kapusta biała, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	20			
14	Kapusta biała, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	66			
15	Kapusta biała młoda, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	104			
16	Kapusta włoska , dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	11			
17	Kapusta czerwona, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	57			

18	Kapusta pekińska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych,	Kg	21			
19	Brukselka świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	1			
20	Marchew, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	440			
21	Marchew młoda, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	10			
22	Pietruszka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	81			
23	Seler, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	115			
24	Seler młody ,dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	4			
25	Por, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	116			
26	Por, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	1			
27	Fasola szparagowa świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	3			
28	Włoszczyzna 4 skl. Świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	31			
29	Kalafior świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	48			
30	Brokuł świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	18			
31	Kukurydza w kolbie,dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	100			
32	Mandarynka,dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	345			
33	Pomarańcza, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	108			
34	Banany, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	760			
35	Jabłka, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	958			
36	Gruszki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	413			
37	Brzoskwinie, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	88			
38	Nektarynki,dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	80			
39	Morele, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	12			
40	Truskawki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	55			
41	Maliny świeże 250 g,dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	op	3			
42	Maliny świeże, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	3			

43	Borówka amerykańska świeża 500 g, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	op	1			
44	Borówka amerykańska świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	1			
45	Winogrona, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	2			
46	Kiwi, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	167			
47	Arbuz, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	349			
48	Melon , dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	30			
49	Kaki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2			
50	Ananas, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2			
51	Awokado, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	2			
52	Pomelo, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2			
53	Sliwki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	112			
54	Wiśnie, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	5			
55	Czereśnie, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	5			
56	Rabarbar świeży w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	10			
57	Porzeczka czerwona świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
58	Porzeczka czarna świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
59	Aronia świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	3			
60	Ogórek świeży, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	112			
61	Cytryna dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	52			
62	Lubczyk świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	50			
63	Natka pietruszki świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	100			
64	Koperek świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	62			
65	Bazyliia świeża, dojrzała , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	pęczek	2			
66	Pomidory dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	158			
67	Pomidory koktajlowy dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	32			

68	Papryka czerwona, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	74			
69	Papryka żółta, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
70	Papryka zielona, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
71	Papryka biała, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
72	Papryka – mix kolorów, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
73	Sałata, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	147			
74	Sałata lodowa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	29			
75	Mix sałat świeży (opakowanie nie mniejsze niż 100g), PET, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Op	40			
76	Mix sałat świeży (opakowanie nie mniejsze niż 300g), PET, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	2			
77	Mix sałat świeży (opakowanie nie mniejsze niż 500g), PET, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	2			
78	Rzodkiewka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Peczek	160			
79	Rzodkiewka biała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5			
80	Kielki rzodkiewki, (opakowanie nie mniejsze niż 100g), PET, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Op	6			
81	Kielki rzeżuchy, (opakowanie nie mniejsze niż 100g), PET, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Op	3			
82	Czarna rzepa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	10			
83	Czarna rzepa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2			
84	Kalarepka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	10			
85	Rukola świeża (opakowanie nie mniejsze niż 100g), PET, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Op	10			
86	Szpinak świeży (opakowanie nie mniejsze niż 100g), PET, dojrzały, nienadmarznięta, bez	op	3			

	uszkodzeń mechanicznych, dokładnie oznakowany termin przydatności do spożycia					
87	Pieczarka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	53			

### CZĘŚĆ NR 3 WYROBY MLECZARSKIE

**Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola**

Lp	Przedmiot zamówienia	j.m	ilość	Cena netto za 1 szt (zł)	Stawka podatku VAT w %	Cena brutto za 1 szt (w zł)	Wartość brutto= (cena netto + VAT) x ilość (w zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ser żółty (salami, gouda, edamski) wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	61				
2	Jogurt naturalny op.11, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	350				
3	Jogurt naturalny (op. nie mniejsze niż 330 ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g	op	13				



	cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych						
4	Jogurt naturalny (op.nie mniejsze niż 200 ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	6				
5	Jogurt naturalny bez laktozy (kubek -opakowanie nie wieksze niż 200ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	2				
6	Jogurt grecki kubek (opakowanie nie mniejsze niż 330 ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	12				
7	Jogurt grecki kubek (opakowanie nie mniejsze niż 170 ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	4				
8	Jogurt grecki op. 1 l, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej	l	2				

	niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych						
9	Jogurt owocowy z dużą ilością owoców (opakowanie nie większe niż 150g) wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	1.740				
10	Jogurt owocowy pitny z dużą ilością owoców (opakowanie nie większe niż 200g) wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	Op	66				
11	Jogurt owocowy bez laktozy (opakowanie nie większe niż 150g), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	Op	28				
12	Kefir naturalny (opakowanie nie większe niż 300g) wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	Op	3				

13	Kefir naturalny (op.- 1l) wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	l	18				
14	Maślanka owocowa op. 1L, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	L	10				
15	Maślanka owocowa (opakowanie nie większe niż 500ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr wyraźnie podany termin przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	20				
16	Maślanka op. 1L, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	l	30				
17	Maślanka (opakowanie nie większe niż 200ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr wyraźnie podany termin	op	16				

	przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych						
18	Mleko karton 2% 1l dobrej jakości, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących	l	4.450				
19	Mleko karton 3,2% 1l dobrej jakości, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących	l	24				
20	Mleko smakowe (opakowanie nie większe niż 200ml), dobrej jakości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	100				
21	Mleko karton bez laktozy 1l, dobrej jakości, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących	L	50				
22	Mleko karton bez laktozy (opakowanie nie większe niż 200ml),	op	20				
23	Masło ekstra 200g, dobrej jakości, min. 82% tłuszczu zwierzęcego, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	1.720				
24	Masło roślinne kubek 250g, dobrej jakości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	10				
25	Masło roślinne kubek 500g, dobrej jakości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	3				
26	Śmietana 12% kubek 330 ml, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	1.485				
27	Śmietana 12% kubek 200g, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g	op	5				

	cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych						
28	Śmietana 30% kubek 330ml, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	5				
29	Śmietana 30% kubek 200ml, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	5				
30	Twaróg półtłusty, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	108				
31	Twaróg tłusty, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10				
32	Twaróg śmietankowy, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących	kg	10				

	zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych						
33	Serek śremski, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10				
34	Serek biały kozi (opakowanie nie większe niż 200g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5				
35	Serek żółty kozi (opakowanie nie większe niż 200g) wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5				
36	Serek homogenizowany (opakowanie nie większe niż 200g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	182				
37	Deser czekoladowy (opakowanie nie większe niż 200ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	691				
38	Pudding (opakowanie nie większe niż 200ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Op	388				
39	Serek topiony (opakowanie nie większe niż 100g), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	szt	294				
40	Lody różki mrożone, (opakowanie nie większe niż 100g), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Szt	220				

## CZĘŚĆ NR 4

### MIĘSO, DRÓB I WĘDLINY

**Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola**

Lp	Przedmiot zamówienia	j.m	ilość	Cena netto za 1 szt (zł)	Stawka podatku VAT w %	Cena brutto za 1 szt (w zł)
1	2	3	4	5	6	7
1	Filet z kurczaka świeży , zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży, bez kostki	Kg	180			
2	Filet z indyka świeży , zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży, bez kostki	kg	41			
3	Nóżka z kurczaka, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	180			
4	Podudzie z kurczaka, zawierające min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	24			
5	Skrzydło z kurczaka , zawierające min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach	Kg	90			

	organoleptycznych, świeża					
6	Skrzydełko z indyka , zawierające min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	20			
7	Ćwiartki z kurczaka, zawierająca min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	20			
8	Porcja rosółowa,z kurczaka zawierająca min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	750			
9	Porcja rosółowa z indyka, zawierająca min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	15			
10	Porcja rosółowa z kaczki, zawierająca min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	15			
11	Schab wieprzowy, zawierający min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży, bez kości	Kg	49			
12	Szynka wieprzowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więc ej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża, bez kości	Kg	240			



13	Łopatka wieprzowa , zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża, bez kości	Kg	46			
14	Karkówka wieprzowa , zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża, bez kości	Kg	183			
15	Mielone drobiowe , zawierające min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże, bez kości	Kg	5			
16	Mielone wieprzowe , zawierające min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże, bez kości	Kg	5			
17	Pasztet mięsny zapiekany w foremkach, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	Kg	10			
18	Pasztet wieprzowy, zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	kg	2			
19	Pasztet drobiowy, zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	kg	2			

20	Pasztek drob. Kons. (opakowanie nie mniejsze niż 130 g ), zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	Op	14			
21	Paszet wieprz.kons. (opakowanie nie mniejsze niż 130 g ), zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	op	14			
22	Schab wieprzowy kanapkowy, zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	Kg	57			
23	Szynka wieprzowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	78			
24	Szynka drobiowa kanapkowa , zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	10			
25	Kabanos wieprzowy, (opakowanie nie mniejsze niż 90g) zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	op	106			
26	Kabanos drobiowy, (opakowanie nie mniejsze niż 90g) zawierający min. 70%	op	106			

	mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, śwież					
27	Kiełbasa wieprzowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	33			
28	Kiełbasa drobiowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	33			
29	Pieczeń wieprzowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	4			
30	Pieczeń drobiowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	3			
31	Parówki , wyrób drobiowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości mięsa drobiowego min. 74% bez dodatku glutaminianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 I 6, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże	kg	103			
32	Parówki , wyrób wieprzowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości mięsa wieprzowego min. 74% , bez dodatku glutaminianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 I 6, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże	kg	103			

33	Parówki op. 250 g, wyrób drobiowy lub wieprzowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości mięsa drobiowego lub mięsa wieprzowego min. 74% , bez dodatku glutaminianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 I 6, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże	op	157			
34	Polędwica wieprzowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	10			
35	Polędwica drobiowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	kg	10			
36	Wędzonka wp, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	20			
37	Filet drobiowy kanapkowy, zawierający min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	Kg	28			
38	Wędlina drobiowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża	Kg	25			
39	Wędlina wieprzowa kanapkowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku	kg	45			

	żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża					
40	Boczek wędzony, , bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeży	kg	18			

**CZĘŚĆ NR 5**  
**RYBY I PRZETWORY RYBNE**

**Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola**

<b>L p.</b>	<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>j.m</b>	<b>ilość</b>	<b>Cena netto za 1 szt (zł)</b>	<b>Stawka podatku VAT w %</b>	<b>Cena brutto za 1 szt (w zł)</b>	<b>Wartość brutto= (cena netto + VAT) x ilość (w zł)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	Filet z soli SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	26,5				
2	Filet z tilapii SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	208				
3	Filet z morszczuka SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	5				
4	Filet z flądry SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	24				
5	Filet z mintaja SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	5				
6	Filet z dorsza SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	34				
7	Filet z miruny SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	114				

8	Kostka z mintaja SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	25				
9	Makrela wędzona, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	Kg	31,60				
10	Makrela w pomid. ,(opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6				
11	Makrela w oleju ,(opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6				
12	Tuńczyk w oleju , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	140				
13	Tuńczyk w sosie własnym , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	10				
14	Tuńczyk w pomid., (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10				
15	Śledź w pomid. , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6				
16	Śledź w oleju , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6				
17	Paluszki rybne z fileta mr. (opakowanie nie mniejsze niż 300g), wyraźnie oznakowany	op	11				

	termin przydatności do spożycia						
18	Paluszki rybne z fileta mr. (opakowanie nie mniejsze niż 450g), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	13				
19	Paluszki rybne z fileta mr. (opakowanie nie mniejsze niż 500g), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	9				

## CZĘŚĆ NR 6 JAJA

**Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola**

<b>L p.</b>	<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>j.m</b>	<b>ilość</b>	<b>Cena netto za 1 szt (zł)</b>	<b>Stawka podatku VAT w %</b>	<b>Cena brutto za 1 szt (w zł)</b>	<b>Wartość brutto= (cena netto + VAT) x ilość (w zł)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	Jajka "S", wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	30				
2	Jajka "M", wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	6.400				
3	Jajka "L", wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	150				



## CZEŚĆ NR 7 WODA ŹRÓDLANA

**Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb  
przedszkola**

<b>L p.</b>	<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>j.m</b>	<b>ilość</b>	<b>Cena netto za 1 szt (zł)</b>	<b>Stawka podatku VAT w %</b>	<b>Cena brutto za 1 szt (w zł)</b>	<b>Wartość brutto= (cena netto + VAT) x ilość (w zł)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	Woda źródłana ,( opakowanie nie mniejsze niż 18,9l ), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	180				

## V. Wizja lokalna

1. Zamawiający informuje, że nie uzależnia złożenia oferty od odbycia wizji lokalnej.

## VI. Tajemnica przedsiębiorstwa

1. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
2. Zgodnie z ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
3. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa winno być złożone wraz ze stosownym uzasadnieniem, w którym wykazane zostaną aspekty uzasadniające wyłączenie jawności danych informacji zgodnie z pkt. 2. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia (lub jeżeli uzasadnienie nie będzie wykazywało spełnienia przesłanek zastrzeżenia z ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji), będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne, ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.
4. Zgodnie z § 4.1. Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie „w przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu lub konkursie, 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, wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku”.
5. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek właściwego zabezpieczenia i przekazania informacji które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa dla Zamawiającego.
6. Wykonawca, który nie przekazuje dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w wydzielonym pliku tylko dołącza do wszystkich dokumentów złożonych w postępowaniu, w przypadku udostępnienia przez Zamawiającego takich informacji osobom trzecim nie ma podstaw prawnych do wniesienia sprzeciwu na działania Zamawiającego.

## VII. Termin wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie, stosownie do potrzeb zamawiającego od dnia 02.01.2024 do 30.12.2024 lub do całkowitego wyczerpania zakresu przedmiotowego zamówienia. Zamówienie będzie składane w formie pisemnej lub telefonicznej. Wymagane są różne terminy realizacji poszczególnych części zamówienia uzależnione od potrzeb Zamawiającego.

## VIII. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**  
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
  - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**  
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
  - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**  
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
  - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**  
Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże należyte wykonanie, a gdy dostawy mają charakter powtarzający się lub ciągły i nie zostały zrealizowane, aktualne wykonywanie w okresie ostatnich trzech lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, co najmniej dwóch dostaw realizowanych na podstawie dwóch odrębnych umów i mających za przedmiot artykuły żywnościowe dostarczane na potrzeby stołówek szkolnych, przedszkoli lub innych zakładów zbiorowego żywienia z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania oraz załączyć dokumenty (np. referencje), że te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
3. **W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki, o których mowa w rozdz. VIII. pkt 2 ppkt. 4) niniejszej SWZ zostaną spełnione wyłącznie jeżeli:** minimum jeden z nich wykaże należyte wykonanie, a gdy dostawy mają charakter powtarzający się lub ciągły i nie zostały zrealizowane, aktualne wykonywanie w okresie ostatnich trzech lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, co najmniej dwóch dostaw realizowanych na podstawie dwóch odrębnych umów i mających za przedmiot artykuły żywnościowe dostarczane na potrzeby stołówek szkolnych, przedszkoli lub innych zakładów zbiorowego żywienia z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania oraz załączyć dokumenty (np. referencje), że te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.  
Zamawiający nie dopuszcza sumowania zdolności technicznej lub zawodowej, tzn. warunek nie zostanie uznany za spełniony w sytuacji, gdy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie wykażą, że zrealizowali w sumie wymaganą przez Zamawiającego ilość zamówień, ale żaden z nich nie zrealizował samodzielnie ilości zamówień wymaganych przez Zamawiającego.
4. W przypadku, gdy Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający uzna warunek dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej za spełniony, gdy podmiot udostępniający zdolność techniczną lub zawodową wykaże samodzielnie spełnienie warunku udziału, o którym mowa w rozdziale VIII pkt. 2 ppkt. 4) niniejszej SWZ.
5. Dodatkowe informacje o Wykonawcach polegających na zasobach innych podmiotów oraz o Wykonawcach wspólnie ubiegających się o uzyskanie zamówienia zawarte zostały w rozdziale XI i XII niniejszej SWZ.
6. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

## IX. Podstawy wykluczenia z postępowania

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

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

    - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
      - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
      - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
      - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
      - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
      - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
      - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
      - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
      - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
    - lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
  - 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
  - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
  - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.

## X. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy Zamawiającemu, w tym podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe

### A. Oświadczenia i dokumenty składane wraz z ofertą

- 1. Do oferty** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp – **Załącznik nr 2 do SWZ**.  
Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa powyżej stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 2. Do oferty** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, sporządzoną nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania.  
Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. W przypadku wskazania dostępności powyższych dokumentów pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Wykonawca przedstawia tłumaczenie tych dokumentów na język polski. Dokumenty, o których mowa powyżej powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa powyżej, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskaże dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
- 3. Do oferty** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy, jeżeli w jego imieniu działa osoba, której umocowanie do reprezentowania wykonawcy nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt. 2. W sytuacji wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do oferty Wykonawcy zobowiązani są dołączyć pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podpisane odpowiednio przez osoby umocowane do reprezentowania tych Wykonawców.
- 4.** Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w oparciu o art. 117 ust. 4 ustawy Pzp dołączają **do oferty** oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy – **Załącznik nr 3 do SWZ**.
- 5.** Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, **wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów – **Załącznik nr 4 do SWZ**.  
Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w niniejszym punkcie, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
  - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji

zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

6. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia **do oferty**, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby – **Załącznik nr 5 do SWZ**.
7. Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

#### **B. Oświadczenia i dokumenty składane na wezwanie**

1. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, poniżej wymienionych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia:
  - 1) Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, w tym również oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenie 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 – **załącznik nr 6 do SWZ**;
  - 2) wykaz dostaw, wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat licząc wstecz od dnia w którym upłynął termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane w okresie ostatnich 3 miesięcy - **załącznik nr 9 do SWZ**;  
**UWAGA:** Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji dostaw wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz o którym mowa powyżej dotyczy dostaw, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których wykonywaniu bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.

#### **C. Dokumenty podmiotów zagranicznych**

1. Zamawiający nie żąda od Wykonawcy mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej dokumentów potwierdzających nie podleganie wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp – w postępowaniu nie określono wymogu przedłożenia dokumentów w tym zakresie.

#### **D. Inne dokumenty i informacje**

1. Wykonawca, wezwany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada w swojej dyspozycji, jeżeli

Wykonawca wskaże te środki dowodowe oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność - **załącznik nr 7 do SWZ**.

2. W sytuacji dobrowolnego złożenia przez Wykonawcę wraz z ofertą dokumentów nie wymaganych na tym etapie od Wykonawcy i jednoczesnym braku oświadczenia o aktualności dokumentów, o którym mowa w pkt. 1, Wykonawca zostanie wezwany do złożenia tych dokumentów na podstawie art. 274 ust. 1 ustawy Pzp. Natomiast w przypadku złożenia oświadczenia o aktualności dokumentów i jednoczesnym złożeniu do oferty dokumentów niekompletnych lub zawierających błędy, Wykonawca zostanie wezwany do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia zgodnie z art. 128 ust. 1 ustawy Pzp.
3. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 12 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.

## XI. Podwykonawstwo oraz poleganie na zasobach innych podmiotów

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców – **załącznik nr 1 do SWZ**.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
4. **W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.**
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów, o którym mowa w rozdziale VIII pkt.2 ppkt. 4 niniejszej SWZ na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
6. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w rozdziale X ust. A pkt. 1 niniejszej SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, o którym mowa w rozdziale VIII pkt.2 ppkt. 4.
7. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
9. **UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

## XII. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty zgodnie z zapisami rozdziału X ust. A pkt. 3 niniejszej SWZ.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w rozdziale X ust. A pkt. 1 niniejszej SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie o którym mowa w rozdziale X ust. A pkt. 4 niniejszej SWZ, z którego wynika, które roboty budowlane/dostawy/usługi wykonują poszczególni wykonawcy, zgodnie z art. 117 ust. 4 ustawy Pzp.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie składają z zastrzeżeniem art. 117 ust. 3 ustawy Pzp, tj. „W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane” – co winno mieć odzwierciedlenie w oświadczeniu składanym zgodnie z art. 117 ust. 4 ustawy Pzp.

## XIII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

**Komunikacja** w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie Ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą **odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej**, tj.:

- a) miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> (informacja o postępowaniu, szyfrowanie oferty, formularze ePuap)
  - b) ePUAPu <https://moj.gov.pl/nforms/ezamowienia> lub <https://epuap.gov.pl/wps/portal> (formularze do komunikacji, SKŁADANIE OFERT)
  - c) poczty elektronicznej [przedszkole@nowogrodoborz.pl](mailto:przedszkole@nowogrodoborz.pl) (korespondencja oprócz Ofert).
- jak również przy użyciu:
- d) Platformy e-Zamówienia <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> (Ogłoszenie o zamówieniu, informacje o postępowaniu)
  - e) strony internetowej prowadzonego postępowania <https://mgpsnowogrodoborz.bip.gov.pl/> (Ogłoszenie o zamówieniu, dokumenty zamówienia, w tym SWZ i Informacje dla Wykonawców)).

Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.

1. **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”.
2. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP). Regulaminy dostępne są odpowiednio na stronach miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>. Przed przystąpieniem do wysyłania i odbierania w/w dokumentów Wykonawca powinien zapoznać się z



aktualnymi i bieżącymi regulaminami i instrukcjami korzystania z miniPortalu oraz ePUAP, oraz do postępowania zgodnie z nimi.

3. Za datę przekazania Oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP, a w przypadku komunikacji za pomocą poczty e-mail, datę wpływu na serwer poczty Zamawiającego.
4. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń 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.
5. **W celu skrócenia m.in. czasu udzielenia odpowiedzi na pytania Zamawiający zaleca, aby korespondencja elektroniczna (inna niż Oferta Wykonawcy i załączniki do Oferty) odbywała się za pomocą poczty elektronicznej na adres [przedszkole@nowogrodoborz.pl](mailto:przedszkole@nowogrodoborz.pl).** Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem poczty elektronicznej wynosi 100MB.
6. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pomocą poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
7. Wykonawca ma także możliwość komunikowania się elektronicznie za pomocą dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal („Formularz do komunikacji”). **Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza (poza ofertą i załączonymi do niej oświadczeniami, dokumentami itd.) nie może być szyfrowana.** Adres skrzynki ePUAP Zamawiającego, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem . Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150MB.
8. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania nadanym przez Zamawiającego.
9. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 284 ust. 6 ustawy Pzp treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (bez ujawnienia źródła zapytania) udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania. Tym samym wszelkie informacje przekazywane Wykonawcom stanowią integralną część specyfikacji warunków zamówienia i dotyczą wszystkich Wykonawców biorących udział w ww. postępowaniu. Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę uwzględniającą wszelkie zmiany i wyjaśnienia zawarte na stronie prowadzonego postępowania.
10. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

#### XIV. Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ

1. Wykonawca składa ofertę, za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP <https://epuap.gov.pl/wps/portal> ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.
2. Adres skrzynki ePUAP Zamawiającego, na który należy składać oferty, a także na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem .
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert, oświadczeń i dokumentów w języku innym niż polski. W przypadku, gdy przedkładane dokumenty lub oświadczenia sporządzone są w innym języku, należy przedłożyć je wraz z ich tłumaczeniem na język polski. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów.
4. Ofertę w postępowaniu składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został

- w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.
5. Kwalifikowany podpis elektroniczny, podpis zaufany lub podpis osobisty za pomocą którego podpisywana będzie oferta lub oświadczenia oraz za pomocą którego będzie potwierdzana zgodność z oryginałem kopii oświadczeń lub kopii dokumentów, powinien być aktualny i ważny w chwili podpisywania lub potwierdzania za zgodność z oryginałem.
  6. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Zamawiający zaleca, aby Wykonawca stworzył folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Następnie z tego folderu Wykonawca robi folder .zip (bez nadawania mu haseł i bez szyfrowania). W kolejnym kroku za pośrednictwem miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> Wykonawca zaszyfruje folder zawierający dokumenty składające się na ofertę.
  7. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania na ePUAP.  
*Zamawiający zaleca Wykonawcom wcześniejsze przystąpienie do złożenia oferty, gdyż na czas przesłania oferty wpływ mogą mieć czynniki, na które Zamawiający i Wykonawca mogą nie mieć wpływu tj. m.in. parametry techniczne sprzętu komputerowego z którego będzie przesyłana oferta, prędkość połączenia internetowego Wykonawcy lub inne problemy techniczne.*
  8. W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w sposób określony w Rozdziale VI niniejszej SWZ.
  9. Poświadczenia dokumentów za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą, w szczególnych przypadkach określonych w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 – również notariusz. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Szczegóły poświadczeń określone zostały *Rozporządzeniem* 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.
  10. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru zgodnie z Rozdziałem X Pkt. A. ppkt. 2 niniejszej SWZ.
  11. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 *ustawy z dnia 14 lutego 1991r. Prawo o notariacie*, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.
  12. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Regulaminem korzystania z systemu miniPortal oraz „Instrukcją użytkownika” miniPortal, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez**

Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy Pzp.

13. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do “Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”, zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.**
14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
15. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie rozszerzenia .zip.
16. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w plikach z takimi rozszerzeniami zostaną uznane za złożone nieskutecznie, w sytuacji gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać ich odczytu za pomocą dostępnych mu narzędzi i oprogramowania.**
17. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
18. W przypadku użycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego Zamawiający zaleca używanie podpisu wewnętrznego (Padex - dołączanego do dokumentu - po złożeniu podpisu otrzymujemy jeden plik, w którym znajdują się zarówno dokument, jak i informacje o podpisie). Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf. Użycie podpisu zewnętrznego (Xades - osadzonego w osobnym pliku - w pliku podpisu znajdują się tylko informacje o podpisie - należy go dołączyć do dokumentu którego dotyczy) nie będzie prowadziło do odrzucenia Wykonawcy, jednakże występuje ryzyko utraty integralności podpisu z danymi z powodu przypadkowej lub celowej edycji podpisanych danych. Podczas weryfikacji może nie być możliwości potwierdzenia zgodności z danymi w pliku podpisanym. Konieczne jest wysyłanie pary plików: źródłowego i podpisanego. Może się zdarzyć przekazanie pliku z danymi bez pliku z podpisem, co jest równoznaczne ze złożeniem niepodpisanych dokumentów.
19. Zamawiający zaleca aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju**. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
20. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
21. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
22. Zamawiający zaleca aby **nie** wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

## XV. Sposób obliczania ceny oferty

1. W każdej podlegającej rozpatrywaniu ofercie Wykonawca w Formularzu ofertowym określa kosztorysową cenę brutto w złotych polskich, w tym cenę ryczałtową netto oraz stawkę podatku VAT.
2. Przedmiot zamówienia objęty jest stawką VAT wskazaną przez Zamawiającego w Formularzu ofertowym. W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania.
3. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
4. Zgodnie z art. 225 ustawy Pzp - 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, 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. Wykonawca, składając ofertę, 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;
  - wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
5. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.
  6. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę)
  7. Zgodnie z art. 224 ust. 3 pkt 4) ustawy Pzp (...) koszty pracy, których wartość przyjęto do ustalenia ceny nie mogą być niższe od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie.
  8. W przypadku wystąpienia oczywistej omyłki rachunkowej w wyliczeniu ceny oferty brutto i netto, w sytuacji kiedy to nie będzie wynikało z treści oferty np. z kalkulacji – kosztorysu, Zamawiający dokona przeliczenia zgodnie z zasadami matematycznymi.
  9. Cena oferty jest sumą wartości poszczególnych cen jednostkowych - pozycji będących przedmiotem zamówienia.
  10. Cenę należy obliczyć na załączonym formularzu.

## XVI. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## XVII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą do dnia 02.01.2024 r.  
Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 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.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

## XVIII. Sposób i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia: **06.12.2023 r., do godz. 11:00**
2. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortal. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortal.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.

5. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na „ekranie sukcesu” otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

## XIX. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **06.12.2023 r., o godzinie 12:00**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego dla Zamawiającego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - a. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - b. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
7. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

**Uwaga:** Zgodnie z ustawą Pzp **Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania sesji otwarcia ofert w sposób jawny z udziałem Wykonawców.**

## XX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

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

### **KRYTERIUM NR 1:**

**Cena kosztorysowa brutto – 60 pkt**

$$K 1 = \frac{\text{Cena kosztorysowa brutto najtańsza} \times 100}{\text{Cena kosztorysowa brutto badana}} \times 60\%$$

### **KRYTERIUM NR 2:**

**Czas reakcji/dostawy - 40 pkt**

$$K 2 = \frac{\text{Czas reakcji /dostawy} \times 100}{\text{Czas reakcji /dostawy}} \times 40\%$$

2. Wybór oferty najkorzystniejszej nastąpi zgodnie z art. 239 ustawy Pzp.

$$\text{Ocena oferty} = K1 + K2$$

3. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymagom określonym w ustawie i w SWZ oraz uzyska największą liczbę punktów.

## XXI. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. Umowę w sprawie zamówienia publicznego zawiera się w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Umowę w sprawie zamówienia publicznego można zawrzeć przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Przed podpisaniem umowy należy przekazać Zamawiającemu:
  - a) w przypadku podpisywania umowy przez pełnomocnika - **pełnomocnictwo**, w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie, wystawione dla osoby podpisującej umowę, podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy,
  - b) **umowę regulującą współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**, w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie, zawierającą co najmniej następujące elementy:
    - określenie celu gospodarczego,
    - oznaczenie czasu trwania umowy o współpracę obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
    - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy o współpracę przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi,
    - solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia,
    - zakaz zmian w umowie o współpracę bez zgody Zamawiającego.

**Nie przedłożenie wymaganych dokumentów przed terminem podpisania umowy wyznaczonym przez Zamawiającego, zostanie potraktowane jako uchylanie się od zawarcia umowy zgodnie z art. 263 ustawy Pzp.**

## XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## XXIII. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Projektowanych Postanowieniach Umowy zawartych we Wzorce Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 8 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

3. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
4. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do umowy. Warunki i zasady wprowadzenia istotnych zmian do zawartej umowy:
  - a) Zamawiający dopuszcza w czasie trwania umowy zmianę gramatury produktów na inną niż określona w załączniku do umowy po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego
  - b) W uzasadnionych przypadkach dotyczących w szczególności : wstrzymania, zaprzestania produkcji, wycofania z rynku lub zmiany marki, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie oferowanego asortymentu z zastrzeżeniem, iż oferowany zamiennik musi odpowiadać parametrom jakościowym nie gorszym, jak zastępowany produkt. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym cena oferowanego zamiennika nie może być wyższa od ceny produktu zastępowanego podanej w ofercie.
  - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia zakresu umowy bez ponoszenia konsekwencji finansowych. W takim przypadku Strony dopuszczają zmianę wynagrodzenia kosztorysowego
  - d) W uzasadnionych przypadkach wzrostu cen produktów żywnościowych z przyczyn niezależnych od Dostawcy strony dopuszczają możliwość zmiany cen jednostkowych określonych w załączniku do umowy, a w ślad za tym zmianę wysokości wynagrodzenia kosztorysowego, nie więcej jednak niż o 15%, a w przypadku produktów sezonowych (warzywa, owoce) nie więcej niż o 20%, w całym okresie realizacji umowy i nie częściej niż raz na miesiąc. Zmiana, o której mowa w zdaniu poprzedzającym nastąpi w formie aneksu do umowy.
  - e) Przez okres pierwszych dwóch miesięcy realizacji umowy ceny jednostkowe oraz wysokość wynagrodzenia kosztorysowego nie mogą ulec zmianie. Zmiana w okresie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym będzie dopuszczalna w przypadku zmiany obowiązujących w dniu podpisania umowy stawek podatku od towarów i usług.

## XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale 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 Pzp.
2. 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 lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. 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.
4. 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, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.
5. Odwołanie, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, 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).
6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 4 i 5 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, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne
  7. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
  8. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
  9. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
  10. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
  11. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
  12. Pozostałe środki ochrony prawnej określone zostały w ustawie Pzp – Dział IX Środki ochrony prawnej.