

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 2023 - dwie lokalizacje”**

Nowogród Bobrzański 02.12.2022

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

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 2023 wyspecyfikowanych poniżej.

Zadanie podzielone zostało na siedem części:

- Część 1 - CPV15800000-6 – różne produkty spożywcze
- Część 2 – CPV 15300000-1 – warzywa i owoce
- Część 4 - CPV 15600000-4 – pieczywo i wyroby piekarskie
- Część 3 – CPV 15500000-3 - produkty mleczarskie
- Część 5 – CPV 15100000-9 –mięso, produkty mięsne, wędliny
- Część 6 – CPV 15200000-0 – ryby i przetwory rybne
- Część 7 - CPV 03142500-3 – jaja

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
1	Biszkopty op. 120 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	70
2	Biszkopty op. 100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	16
3	Biszkopty op. 250 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2
4	Biszkopty op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2
5	Biszkopty podłużne op. 200g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	Op	12
6	Biszkopty podłużne op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	30
7	Biszkopty podłużne op. 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2
8	Ciastka zbożowe (opakowanie nie mniejsze niż 150g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	45
9	Ciastka zbożowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	15
10	Ciastka, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	54
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	50
13	Kostka kokosowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	5
14	Wafelki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	6
15	Wafelki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	380
16	Wafelek ryżowy (opakowanie nie mniejsze niż 100g),	op	80

	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		
17	Herbatniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	26
18	Herbatniki op.50g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	28
19	Herbatniki op. 100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	70
20	Sezamki (opakowanie nie mniejsze niż 50g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
21	Batony b/c, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
22	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	10
23	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	28
24	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
25	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	28
26	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
27	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
28	Muessli (opakowanie nie mniejsze niż 350 g) o smaku	op	4

	owocowe, czekoladowe, orzechowe, 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		
29	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
30	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
31	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
32	Płatki śniadaniowe bezgluten. op. 500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	2
33	Płatki śniadaniowe bezglutenowe op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	kg	2
34	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
35	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
36	Płatki śniadaniowe 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
37	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
38	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	kg	2

	niskiej zawartości sodu/soli		
39	Ryż biały, op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	45
40	Ryż biały op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
41	Płatki ryżowe błyskawiczne op.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	8
42	Ryż brązowy op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	54
43	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	14
44	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	378
45	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
46	Kasza jęczmienna, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	13
47	Kasza jęczmienna perłowa op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	52
48	Kasza wiejska op. 400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia		10
49	Kasza jaglana op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	30
50	Kasza gryczana bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	8
51	Kasza gryczana bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
52	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	kg	60

	zawartości sodu/soli		
53	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	24
54	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	32
55	Kasza manna błysk. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
56	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	290
57	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	4
58	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	120
59	Makaron zacierka 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	6
60	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	20
61	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	200
62	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	11
63	Makaron kolanka op.400g, bez śladów uszkodzeń	op	6

	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		
64	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	20
65	Makaron muszelki 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	12
66	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
67	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
68	Makaron łazankowy 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	30
69	Makaron łazankowy , 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
70	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
71	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	5
72	Makaron razowy 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	4
73	Makaron razowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	kg	2

	wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli		
74	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	20
75	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	16
76	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	4
77	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
78	Cukier, 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/soliści do spożycia	kg	274
79	Cukier waniliowy op.16g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	240
80	Cukier waniliowy op.30g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	14
81	Cukier puder op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
82	Cukier puder op. 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
83	Kapusta kiszona, opakowanie bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	267
84	Dynia mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10
85	Dynia mr. op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10

86	Dynia mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
87	Dynia mr. op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
88	Marchew mini” mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
89	Marchew mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Kg	10
90	Marchew mr. op.400g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
91	Marchewka z groszkiem mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
92	Marchewka z groszkiem mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
93	Seler konserwowy (opakowanie nie większe niż 300g),bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	2
94	Seler konserwowy (opakowanie nie większe niż 1000g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	2
95	Seler konserwowy (opakowanie nie większe niż 2500g)bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	Op	2
96	Słonecznik łuskany op.100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
97	Słonecznik łuskany op. 150 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
98	Słonecznik łuskany op.90 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
99	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	2
100	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	2
101	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	10

102	Groch łuskany, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	18
103	Groch łuskany op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
104	Cieciorka 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	43
105	Cieciorka 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
106	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	34
107	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	8
108	Soczewica . op.425 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	20
109	Groszek zielony mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	100
110	Groszek zielony mr op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	20
111	Groszek zielony mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10
112	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	12
113	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	22
114	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	22
115	Fasola drobna op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatków cukrów I substancji	op	18

	słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli		
116	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	2
117	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	2
118	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	2
119	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	2
120	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	2
121	Fasolka szparagowa żółta/zielona mr.op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	194
122	Fasolka szparagowa żółta/zielona mr. 450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
123	Fasolka szparagowa żółta/zielona mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	25
124	Włoszczyzna mr. Paski 4 skł. , wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	600
125	Włoszczyzna mr. paski 4 skł. op.450 g, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	2
126	Włoszczyzna mr. paski 4 skł.op. 400 g, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
127	Włoszczyzna mr. paski 4 skł. op.500 g, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
128	Brukselka mr.op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
129	Brukselka mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
130	Brukselka mr. op.500 g,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
131	Brukselka mr. , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	2

132	Kalafior mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	74
133	Kalafior mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	12
134	Kalafior mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	74
135	Kalafior mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
136	Brokuł mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
137	Brokuł mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
138	Brokuł mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4
139	Brokuł mr.,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
140	Bukiet warzyw mr. 3 skł., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	60
141	Bukiet warzyw mr. 3 skł. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
142	Bukiet warzyw 3 skł. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
143	Bukiet warzyw mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
144	Barszcz ukraiński mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4
145	Barszcz ukraiński mr. op.450 g bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	4
146	Barszcz ukraiński mr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4
147	Barszcz ukraiński mr. , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
148	Mieszanka warzywna mr. 7 skł., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
149	Mieszanka warzywna mr. 7 skł. op.400g, bez śladów	op	8

	uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia		
150	Mieszanka warzywna nr. 7 skł. op. 450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
151	Mieszanka warzywna nr. op.500 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
152	Szpinak mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	15
153	Szpinak mr. op.400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
154	Szpinak mr. op.450 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3
155	Szpinak mr. op.500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3
156	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	6
157	Kawa zbożowa op.150 g rozpuszczalna, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	152
158	Kawa zbożowa miodowa op.200 g rozpuszczalna, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
159	Kakao naturalne op. 80 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	90
160	Kakao naturalne op.100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
161	Kakao naturalne op. 150 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
162	Kakao naturalne op.180g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
163	Herbata ekstr. czarna op.20 tor., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	4
164	Herbata ekspresowa czarna op.40 tor.,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
165	Herbata ekstr. czarna op. 80 torebek, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin	op	10

	przydatności do spożycia		
166	Herbata ekspresowa czarna op. 90 tor., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	1
167	Herbata ekspresowa czarna op. 100 tor., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	1
168	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	82
169	Kisiel owocowy b/c, różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
170	Kisiel owocowy z/c, różne smaki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	502
171	Budyń śmietankowy z/c , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	100
172	Budyń śmietankowy b/c , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
173	Budyń waniliowy z/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
174	Budyń waniliowy b/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
175	Budyń owocowy z/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	26
176	Budyń owocowy b/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	26
177	Budyń czekolad. B/c , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
178	Budyń czekoladowy z/c, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	180
179	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
180	Miód pszczeli (wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym(opakowanie nie większe niż 400g), bez śladów	op	262

	uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli		
181	Miód pszczeleli (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
182	Miód pszczeleli (wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym (opakowanie nie większe niż 1200g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	2
183	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	238
184	Powidła śliwkowe (opakowanie nie większe niż 300g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	24
185	Brzoskwinie w syropie (opakowanie nie mniejsze niż 550g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
186	Ananasy w syropie (opakowanie nie większe niż 450g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20
187	Truskawki mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	80
188	Truskawki mr.,(opakowanie nie mniejsze niż 300g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	6
189	Jagody mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	2
190	Jagody mr.(op. Nie mniejsze niż 300 g), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
191	Śliwki mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	80
192	Rabarbar mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	4
193	Wiśnie mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	70
194	Wiśnie mr.,(opakowanie nie mniejsze niż 300g) bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany	Op	20

	termin przydatności do spożycia		
195	Mieszanka kompotowa mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	300
196	Czarna porzeczka mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	25
197	Aronia mr., bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10
198	Ogórek kwaszony op. 400 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	100
199	Ogórek kwaszony op 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20
200	Ogórek kwaszony, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	20
201	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	360
202	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	24
203	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	24
204	Ketchup łagodny pomidorowy (opakowanie nie mniejsze niż 450g) z zawartością pomidorów min. 63% , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	op	120
205	Pieprz naturalny op. 15 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	150
206	Pieprz ziarnisty op. 15 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	68
207	Pieprz cytrynowy (op. nie mniejsze niż 15) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	82

208	Ziele angielskie op. 15 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	134
209	Zioła prowansalskie op. 10g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	88
210	Lubczyk suszony op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	300
211	Majeranek op. 8 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	202
212	Majeranek op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	12
213	Majeranek op. 20G g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
214	Liść laurowy op. 5 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	16
215	Liść laurowy op. 7g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20
216	Liść laurowy op. 6 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20
217	Natka pietruszki suszona op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
218	Natka pietruszki suszona op. 7 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
219	Natka pietruszki suszona op. 6 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
220	Koperek suszony op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
221	Koperek suszony op. 7 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6

222	Koperek suszony op. 6 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	50
223	Czosnek granulowany op. 20 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	336
224	Papryka słodka op. 20 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	114
225	Papryka słodka wędzona op. 20 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	10
226	Bazylia op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	21
227	Bazylia op. 8g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
228	Oregano op. 10 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	62
229	Oregano op. 8 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	16
230	Przyprawa do kurczaka op. 30 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	15
231	Przyprawa do ryb op. 20 g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	15
232	Tymianek (opakowanie nie mniejsze niż 8 g)PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
233	Rozmaryn (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
234	Kurkuma (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
235	Curry (opakowanie nie mniejsze niż 8 g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń	Op	2

	mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia		
236	Kwasek cytrynowy (opakowanie nie mniejsze niż 10g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
237	Sól, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	86
238	Gałka muszkatołowa (opakowanie nie mniejsze niż 8g) PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
239	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
240	Majonez op.300 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
241	Majonez op.700 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
242	Majonez op. 400 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
243	Majonez op. 900 ml, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
244	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	l	258
245	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
246	Oliwa z oliwek, op 1l, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	l	2
247	Oliwa z oliwek (opakowanie nie większe niż 800ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2
248	Drożdże 100g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	70
249	Żurek – zakwas (opakowanie nie mniejsze niż 370ml), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	56
250	Cynamon op. 20g PET, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	2

251	Kluski śląskie, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
252	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	40
253	Morele suszone 300 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	4
254	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	4
255	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	5
256	Śliwka susz. op.100 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
257	Śliwka suszona , op. 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	1
258	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
259	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
260	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
261	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
262	Chrupki kukurydziane 60 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	op	60
263	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	20
264	Chrupki kukurydziane 80 g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru I substancji	op	2

	słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli		
265	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	100
266	Sok warzywno-owocowy (opakowanie nie większe niż 900ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	150
267	Sok warzywno-owocowy (opakowanie nie większe niż 300ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
268	Sok warzywno-owocowy (opakowanie nie większe niż 200ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
269	Sok owocowy (opakowanie nie większe niż 200ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
270	Sok owocowy (opakowanie nie większe niż 500ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	OP	10
271	Nektar owocowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	L	140
272	Sok owocowy (opakowanie nie większe niż 700ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	OP	2
273	Sok owocowy op. 1 l, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	L	130
274	Sok warzywny (opakowanie nie większe niż 200ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	oop	7
275	Sok warzywny (opakowanie nie większe niż 500ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	10
276	Sok warzywny (opakowanie nie większe niż 750ml), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	7
277	Sok warzywny, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	l	24
278	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	26
279	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	20
280	Przyprawa uniwersalna (opakowanie nie mniejsze niż	op	2

	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		
281	Przyprawa uniwersalna w płynie (opakowanie szklane 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	2
282	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	2
283	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

CZĘŚĆ NR 2 ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE

Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Ilość
1	Buraki , nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	290
2	Buraki młode, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10
3	Botwinka , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	10
4	Ziemniaki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	3.580
5	Ziemniaki młode, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	462
6	Cebula, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	204
7	Cebula młoda, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10,0
8	Szcypiorek, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	160
9	Czosnek, dojrzały, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	
10	Cukinia, dojrzała, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	16,0
11	Dynia, dojrzała, nienadmarznięta bez uszkodzeń mechanicznych	kg	43,00
12	Kabaczek, dojrzały, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	16,00
13	Kapusta biała, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	20
14	Kapusta biała, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	120
15	Kapusta włoska , dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	6
16	Kapusta czerwona, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	67
17	Kapusta pekińska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych,	Kg	42
18	Brukselka świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	1
19	Marchew, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	290
20	Marchew młoda, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	15
21	Pietruszka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	74
22	Seler, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	68
23	Seler młody ,dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	2
24	Por, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	84
25	Por, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	6

26	Fasola szparagowa świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	2
27	Włoszczyzna 4 skł. Świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	44
28	Kalafior świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	6
29	Brokuł świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	12
30	Kukurydza w kolbie, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	100
31	Mandarynka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	287,0
32	Pomarańcza, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	126
33	Banany, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	568
34	Jabłka, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	1.153
35	Gruszki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	552
36	Brzoskwinie, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	109
37	Nektarynki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	25
38	Morele, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10
39	Truskawki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	10
40	Maliny świeże 250 g, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	op	3
41	Maliny świeże, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	3
42	Borówka amerykańska świeża 500 g, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	op	1
43	Borówka amerykańska świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	1
44	Winogrona, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	47
45	Kiwi, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	39
46	Arbuz, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	76
47	Melon, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2
48	Kaki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2
49	Ananas, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2
50	Awokado, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2
51	Pomelo, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2
52	Śliwki, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	77
53	Wiśnie, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	24
54	Czereśnie, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	8
55	Rabarbar świeży w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	10
56	Porzeczka czerwona świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5

57	Porzeczka czarna świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5
58	Aronia świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10
59	Ogórek świeży, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	114
60	Cytryna dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	54
61	Lubczyk świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Peczek	170
62	Natka pietruszki świeża, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	40
63	Koperek świeży, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Pęczek	180
64	Pomidory dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	144
65	Papryka czerwona, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Kg	94
66	Papryka żółta, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5
67	Papryka zielona, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5
68	Papryka biała, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5
69	Papryka – mix kolorów, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5
70	Sałata, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	84
71	Sałata lodowa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	14
72	Rzodkiewka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Peczek	186
73	Rzodkiewka biała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	6
74	Czarna rzepa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	10
75	Czarna rzepa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	2
76	Kalarepka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	Szt	10
77	Rukola świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	Op	3
78	Sałata, mix, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	op	3
79	Szpinak świeży, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	op	3
80	Pieczarka, dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	24

CZĘŚĆ NR 3

WYROBY MLECZARSKIE

Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m	ilość
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	65
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	330
3	Jogurt naturalny (op. 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	25
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 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 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	5
7	Jogurt grecki kubek (opakowanie nie mniejsze niż 170 ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia,	op	2

	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		
8	Jogurt grecki op. 1 l, 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	2
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	2.300
10	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	50
11	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	50
12	Maślanka owocowa (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 1333/2008, bez dodatku cukru i substancji słodzących 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	op	120
13	Mleko karton 2% 1l dobrej jakości, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących	l	4.150
14	Mleko smakowe (opakowanie nie większe niż 200ml), dobrej jakości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	100
15	Mleko karton bez laktozy 1l, dobrej jakości, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia bez dodatku cukru i substancji słodzących	L	50
16	Mleko karton bez laktozy (opakowanie nie większe niż 200ml),	op	20
17	Masło ekstra 200g, dobrej jakości, min. 82% tłuszczu zwierzęcego, wyraźnie oznakowany termin przydatności do	op	1.560

	spożycia		
18	Masło roślinne kubek 250g, dobrej jakości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	12
19	Masło roślinne kubek 500g, dobrej jakości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	2
20	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	1.730
21	Śmietana 12% kubek 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	5
22	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
23	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
24	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	100
25	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	29
26	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 zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10
27	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	5

28	Serek biały kozi (opakowanie nie większe niż 200g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	8
29	Serek żółty kozi (opakowanie nie większe niż 200g) wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	5
30	Serek homogenizowany (opakowanie nie większe niż 200g), wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	440
31	Deser czekoladowy (opakowanie nie większe niż 200ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	op	440
32	Pudding (opakowanie nie większe niż 200ml), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Op	324
33	Serek topiony (opakowanie nie większe niż 100g), wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	szt	206

CZEŚĆ NR 4

PIECZYWO I WYROBY PIEKARSKIE

Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Ilość
1	Chleb baltonowski 600 g, pakowany w folię, świeży	Szt	50
2	Chleb baltonowski 800g, pakowany w folię, świeży	szt	2
3	Chleb baltonowski 500g, pakowany w folię, świeży	szt	50
4	Chleb baltonowski 480g, pakowany w folię, świeży	szt	1.000
5	Chleb baltonowski 300g, pakowany w folię, świeży	Szt	10
6	Chleb kukurydziany , pakowany w folię, świeży	Szt	40
7	Chleb staropolski , pakowany w folię, świeży	Szt	40
8	Chleb wiejski , pakowany w folię, świeży	Szt	96
9	Chleb wiejski duży, pakowany w folię, świeży	szt	36
10	Chleb słonecznikowy, pakowany w folię, świeży	Szt	40
11	Chleb wieloziarnisty , pakowany w folię, świeży	Szt	68
12	Chleb graham , pakowany w folię, świeży	Szt	240
13	Chleb razowy, pakowany w folię, świeży	szt	2
14	Chleb rodzinny, pakowany w folię, świeży	szt	2
15	Chleb tostowy, pakowany w folię, świeży	szt	2
16	Chleb firmowy, pakowany w folię, świeży	szt	2
17	Chleb dobry, pakowany w folię, świeży	szt	2
18	Chleb dworski, pakowany w folię, świeży	szt	2
19	Chleb ziarno prosa, pakowany w folię, świeży	szt	2
20	Chleb ziarno żyta, pakowany w folię, świeży	szt	2
21	Chleb ziemniaczany, pakowany w folię, świeży	szt	2
22	Chleb mazowiecki , pakowany w folię, świeży	Szt	40
23	Chleb na naturalnym zakwasie , pakowany w folię, świeży	szt	10
24	Chleb żytni, pakowany w folię, świeży	szt	10
25	Chleb żytni z dodatkami, pakowany w folię, świeży	szt	2
26	Chleb – pieczywo mieszane, pakowany w folię, świeży	szt	10
27	Chleb orkiszowy, pakowany w folię, świeży	szt	10
28	Chleb pszenny, pakowany w folię, świeży	szt	2
29	Chleb bezglutenowy, pakowany w folię, świeży, bez dodatku cukru I substancji słodzących	szt	5
30	Bułka tarta z bułki pszennej op. 450g, świeża, o dobrych cechach organoleptycznych, drobno mielona	Szt	150
31	Bułka tarta z bułki pszennej op. 1 kg, świeża, o dobrych cechach organoleptycznych, drobno mielona	kg	16
32	Bułka mała , dobrej jakości, świeża	Szt	100
33	Bułka bezglutenowa, dobrej jakości, świeża	szt	10
34	Bułka orkiszowa, świeża	szt	10
35	Bułka duża , świeża	szt	2.500
36	Bułka „baton” , świeża	Szt	10
37	Bułka grahamka , świeża	Szt	200
38	Bułka grahamka ze słonecznikiem , świeża	Szt	100

39	Bułka kukurydziana , świeża	Szt	688
40	Bułka wieloziarnista , świeża	szt	1.214
41	Baton pszenny, dobrej jakości, świeży	szt	2
42	Rogal maślany , świeży	Szt	30
43	Rogal maślany z makiem , świeży	szt	400
44	Bułka maślana , świeża	Szt	516
45	Chałka ,pakowana w folię, świeża	Szt	17
46	Chałka z rodzynkami, pakowana w folię, świeża	Szt	17
47	Placek drożdżowy, świeży	Kg	10
48	Placek drożdżowy z owocami, świeży	kg	4
49	Placek drożdżowy z kruszonką , świeży	kg	4
50	Ciasto biszkoptowe , świeże	kg	4
51	Ciasto z owocami ,świeże		4
52	Babka piaskowa, pakowana w folię, świeża	Kg	8
53	Babka piaskowa (opakowanie nie większe niż 250g), pakowana w folię, świeża	szt	10
54	Babka w czekoladzie (opakowanie nie większe niż 250 g)	szt	8
55	Drożdżówka, świeża	Szt	200
56	Paluch drożdżowy , świeży	Szt	200
57	Pączek z lukrem , świeży	szt	60
58	Pączek z cukrem pudrem , świeży	szt	60
59	Pączek w czekoladzie , świeży	szt	60
	Pączek z budyniem, świeży	szt	60

CZĘŚĆ NR 5

MIĘSO, DRÓB I WĘDLINY

Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m	Ilość
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	175
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	10
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	131
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	11
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 organoleptycznych, świeża	Kg	90
6	Skrzydło z indyka , 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	20
7	Ćwiartki 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	kg	20,0

	organoleptycznych, świeża		
8	Porcja rosółowa, 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	750
9	Porcja rosółowa z indyka, 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	30
10	Schab 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, bez kości	Kg	43
11	Szynka 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
12	Łopátka 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	282
13	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	100
14	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
15	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
16	Pasztet mięsny zapiekany w foremkach,	Kg	2

	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		
17	Pasztek 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
18	Paszтет 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
19	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	12
20	Paszтет 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	12
21	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	17
22	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	41
23	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	20
24	Kiełbasa wieprzowa, zawierająca min. 70% mięsa I nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych	Kg	80

	konserwantów, wzmacniaczy smaku I innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych, świeża		
25	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	54
26	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	2
27	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	2
28	Parówki , wyrób drobiowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości mięsa drobiowego min. 74% bez dodatku glutamianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 I 6, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże	kg	40
29	Parówki , wyrób wieprzowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości mięsa wieprzowego min. 74% , bez dodatku glutamianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 I 6, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże	kg	45
30	Parówki op. 250 g, wyrób drobiowy lub wieprzowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości mięsa drobiowego lub mięsa wieprzowego min. 74% , bez dodatku glutamianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 I 6, o właściwych cechach organoleptycznych, świeże	op	40
31	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	20
32	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	kg	20

	organoleptycznych, świeża		
33	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
34	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	15
35	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	14

CZĘŚĆ NR 6

RYBY I PRZETWORY RYBNE

Podane niżej ilości są szacunkowe i uzależnione od bieżących potrzeb przedszkola

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Ilość
1	Filet z soli SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	70,00
2	Filet z tilapii SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	90,00
3	Filet z morszczuka SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	10,00
4	Filet z flądry SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	130,00
5	Filet z mintaja SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	5,00
6	Filet z dorsza SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	15,00
7	Filet z miruny SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	15,00
8	Kostka z mintaja SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	Kg	10,00
9	Kostka rybna SHP , świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	15,00
10	Makrela wędzona, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, bez dodatków cukrów I substancji słodzących	Kg	34

	zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli		
11	Makrela w pomid. ,(opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
12	Makrela w oleju ,(opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	6
13	Tuńczyk w oleju , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	92
14	Tuńczyk w sosie własnym , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	Op	12
15	Tuńczyk w pomid., (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	12
16	Śledź w pomid. , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3
17	Śledź w oleju , (opakowanie nie mniejsze niż 170g) alufolia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	3

CZĘŚĆ NR 7 JAJA

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

Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m	ilość
1	Jajka "S", wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	24
2	Jajka "M", wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	5.700
3	Jajka "L", wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	160

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 02.01.2023 do 30.12.2023 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, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, 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 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 spełnienia 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 spełnienia 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@nowogrodbobrz.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://mgpsnowogrodbobrz.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@nowogrodbobrz.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 zrobi folder .zip (bez nadawania mu hasła 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 miałyby 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 02.01.2023 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: **12.12.2022 r., do godz. 11:00**
2. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
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 **12.12.2022 r., o godzinie 12:00**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni 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.

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 wymogom 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 Wzorze 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.