

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie podstawowym – wariant I – bez negocjacji
o wartości zamówienia poniżej 214 000 EURO**

na zadanie pod nazwą:

„Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku”

ogłoszonym w Biuletynie Zamówień Publicznych

sygnatura postępowania: 1/2022/SP1

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

ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa Nr 1 w Gdańsku

ul. Poli Gojawczyńskiej 10

80-286 Gdańsk

NIP 957-05-73-217

Tel. 58 341-01-67 w.42

PODSTAWA PRAWNA

Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021 roku, poz.1129 z późn. zm.), zwana dalej „Ustawą” lub „Pzp”.

SPIS TREŚCI:

- Rozdział 1** Informacje dotyczące postępowania
- Rozdział 2** Określenie przedmiotu zamówienia
- Rozdział 3** Warunki udziału w postępowaniu
- Rozdział 4** Podstawy wykluczenia z postępowania
- Rozdział 5** Wykaz podmiotowych środków dowodowych. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ustawy Pzp
- Rozdział 6** Forma sporządzania dokumentów oraz sposób ich przekazywania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego
- Rozdział 7** Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie kontaktował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania i odbierania korespondencji elektronicznej
- Rozdział 8** Wymagania dotyczące wadium
- Rozdział 9** Opis sposobu przygotowania oferty
- Rozdział 10** Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert
- Rozdział 11** Opis sposobu obliczenia ceny
- Rozdział 12** Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
- Rozdział 13** Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- Rozdział 14** Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
- Rozdział 15** Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia
- Rozdział 16** Klauzula informacyjna RODO
- Rozdział 17** Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego (Wzór umowy)
- Rozdział 18** Wzór oferty
- Rozdział 19** Wzory załączników do oferty
- Rozdział 20** Opis przedmiotu zamówienia (odpowiedni dla danej części)

ZAŁĄCZNIKI DO OFERTY

- Załącznik nr 1-** Oświadczenie dot. spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 2-** Formularze cenowe dla poszczególnych części zamówienia

Rozdział 1

Informacje dotyczące postępowania

1. **Nazwa oraz adres Zamawiającego:** Szkoła Podstawowa Nr 1 w Gdańsku, ul. Poli Gojawiczyńskiej 10 80-286 Gdańsk NIP: 957-05-73-217
2. **Płatnik:** Szkoła Podstawowa Nr 1 w Gdańsku, ul. Poli Gojawiczyńskiej 10 80-286 Gdańsk
3. **Nabywca :** Gmina Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12 80-803 Gdańsk NIP: 583-001-19-69
4. **Odbiorca:** Gdańskie Centrum Usług Wspólnych Al. Gen. J. Hallera 16/18 80-426 Gdańsk
5. **Elektroniczna skrzynka podawcza Zamawiającego:** ePUAP/SP1Gdansk
6. **Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami w sprawach proceduralnych:** Izabela Kucharczyk
7. **Adres poczty elektronicznej e-mail:** obiady@sp1gda.pl
8. **Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:** <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
9. **Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:** <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
10. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym – wariant I – bez negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 Pzp oraz niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
11. Zamawiający prowadząc niniejsze postępowanie przestrzega przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, a w szczególności z art. 6 ww. ustawy, zapewniając każdemu Wykonawcy, w tym osobom ze szczególnymi potrzebami, swobodny i nieograniczony dostęp do dokumentów prowadzonego postępowania; dokumenty adresowane do Wykonawców dostępne są pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/> (strona internetowa prowadzonego postępowania).
12. Strona internetowa prowadzonego postępowania jest zgodna z ustawą z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych, zatem spełnia wymagania dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami; deklaracja dostępności ww. platformy zakupowej dostępna jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/DeklaracjaDostepnosci>
13. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasady pisemności, zatem każdy Wykonawca chcący uzyskać informację na temat prowadzonego postępowania, w tym każda osoba ze szczególnymi potrzebami, powinna skontaktować się z Zamawiającym z zachowaniem tej zasady poprzez platformę zakupową prowadzonego postępowania dostępną pod adresem określonym w punkcie 1.
14. Szczegółowe zasady dotyczące środków komunikacji elektronicznej przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej, określone zostały przez Zamawiającego w niniejszej specyfikacji. Powyższe zasady dotyczą każdego Wykonawcy, w tym osób ze szczególnymi potrzebami.
15. Zamawiający podczas prowadzonego postępowania nie dopuszcza innej formy komunikacji z Wykonawcami, zatem nie określa w dokumentach zamówienia dla osób ze szczególnymi potrzebami innych wymagań, w tym nie określa zasad poruszania się po siedzibie Zamawiającego osób ze szczególnymi potrzebami, i nie opisuje dostępnej dla takich osób infrastruktury.

Rozdział 2

Określenie przedmiotu zamówienia

1. Ustalenia ogólne dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1.1. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
- 1.2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na części określone w opisie przedmiotu zamówienia.
- 1.3. Zamawiający podzielił postępowanie na 8 części zamówienia.
- 1.4. Jeden wykonawca może złożyć ofertę maksymalnie na dwie części zamówienia.**
- 1.5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 1.6. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.
- 1.7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
- 1.8. Zamawiający nie przewiduje możliwości złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
- 1.9. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 Pzp w ramach każdej z części zamówienia, a więc Zamawiający przewiduje powtórzenie podobnych dostaw będących przedmiotem zamówienia (dostaw zgodnych z OPZ, opisanych w OPZ), a określonych w opisie przedmiotu zamówienia i formularzu cenowym, w zakresie do 50% wartości zamówienia (zawartej umowy w ramach każdej z części), w przypadku gdy Wykonawca wykona szacowane ilości dostaw produktów określone w opisie przedmiotu zamówienia, wyczerpując jednocześnie kwotę określoną w formularzu ofertowym/cenowym.
- 1.10. Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 50% wielkości dostaw, określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie gwarantuje wykonania ww. poziomu zamówienia w przypadku zaistnienia siły wyższej. Zamawiający zastrzega, że za siłę wyższą uzna zamknięcie placówki oświatowej Zamawiającego z przyczyn związanych z pandemią COVID-19 lub inne. W takim wypadku wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym. Zastrzegamy sobie zakup innych artykułów spożywczych, które nie widnieją w częściach zamówienia.**

2. Podwykonawstwo

- 2.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 2.2. Zamawiający nie zastrzega osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- 2.3. Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podanie nazw ewentualnych podwykonawców (o ile są znani na tym etapie).

3. Przedmiot zamówienia

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów żywnościowych na rzecz Zamawiającego – Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku (odpowiednio w ramach danych części zamówienia), do punktu (miejsca dostawy) przy ul. Poli Gojawicyńskiej 10. Wykonawca dostarczy produkty do pomieszczenia na parterze.
- 3.2. Budynek szkoły spełnia wymagania wynikające z przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, a w szczególności z art. 6 ww. ustawy (wymagania architektoniczne).

- 3.3. Szczegółowe wymagania dotyczące zakresu, i zasad dostarczenia produktów żywnościowych określa załącznik do SWZ (opis przedmiotu zamówienia w ramach poszczególnych części zamówienia).
- 3.4. Szczegółowe postanowienia dotyczące warunków wykonania przedmiotu zamówienia zostały zawarte we wzorze umowy, zawartej w Rozdziale 17 SWZ.
- 3.5. Kody CPV:

CZĘŚĆ: 1) PIECZYWO, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

15000000-8,15811000-6, 15810000-9 , 15612500-6, 15613300-1, 15800000-6, 15811100-7, 15811400-0

CZĘŚĆ: 2) MIĘSO I WEDLINY

15000000-8,15110000-2, 15131110-9, 15131130-5,15110000-2 , 03321100-6, 03323000-9, 15111000-9,15111100-0, 15112000-6, 15112120-3, 15113000-3, 15131100-6, 15131130-5, 15131135-0,15131410-2, 15131500-0,

CZĘŚĆ: 3) PRODUKTY MLECZARSKIE

15000000-8,15500000-3, 15400000-2, 15412000-9, 15412100-0, 15510000-6, 15511000-3, 15511100-4,15511210-8, 15512000-0, 15530000-2, 15542100-0, 15544000-3, 15551300-8, 15841200-7,

CZĘŚĆ: 4) WARZYWA I OWOCE, JAJA

15000000-8,0320000-3,03212000-2,15331100-8,15300000-1, 03142500-3, 03221000-6,03210000-6, 03220000-9,03221100-7, 03221110-0, 03221111-7, 03221112-4, 03221113-1, 03221114-8, 03221120-3,03221200-8, 03221230-7, 03221240-0, 03221250-3, 03221270-9, 03221300-9, 03221310-2, 03221400-0, 03221410-3,03222000-3, 03222110-7, 03222111-4, 03222112-1, 03222113-8, 03222117-6, 03222118-3, 03222210-8,03222220-1, 03222230-4, 03222240-7, 03222320-2, 03222321-9, 03222322-6, 03222330-5,03222331-2,03222332-9, 03222334-3, 03222340-8,

CZĘŚĆ: 5) RYBY

15000000-8,03311000-2, 03310000-5, 03311200-4, 03311210-7, 03311700-9, 15210000-3, 15211000-0, 15211100-1, 15220000-6,

CZĘŚĆ:6) MROŻONKI WARZYWNE I OWOCOWE, MROŻONE PRODUKTY RYNE

15000000-8, 15331170-9, 15229000-9, 15220000-6, 03221212-5, 03221340-1, 03221420-6, 03221430-9,03222313-0, 15234000-7, 15241700-6,

CZĘŚĆ:7) PRODUKTY GARMAŻERYJNE

15000000-8,15800000-6,

CZĘŚĆ: 8) KASZE, MĄKI, OLEJE, PRZYPRAWY, SOKI, SŁODYCZE

15000000-8,15612000-1, 15870000-7, 15800000-6, 03131200-0, 03131400-2, 03132000-5, 03142100-9, 03211000-3, 03211100-4, 03211110-7, 03211120-0, 03211300-6, 03212000-0,03212200-2, 03212211-2, 03212212-9, 03212213-6, 03222100-4,03222114-5, 03222115-2, 03222116-9, 14410000-8, 15321000-4, 15331134-5, 15331425-2, 15332200-6, 15332261-1, 15332290-3, 15332419-4, 15400000-2, 15411100-3, 15411110-6, 15612000-1, 15612100-2,15612220-9, 15830000-5, 15831000-2, 15871273-8,15872300-4,

3.2. Termin realizacji zamówienia: **od dnia 01.01.2022r. do dnia 31.12.2022 r.**

W przypadku przesunięcia terminu podpisania umowy od dnia podpisania umowy do 31.12.2022

Rozdział 3

Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - 1.1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 1.2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie
 - 1.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie
 - 1.4. Zdolności technicznej lub zawodowej:
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie
2. **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:**
 - 2.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
 - 2.2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
 - 2.3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
 - 2.4. Zamawiający informuje, że w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w Rozdz. 4 SWZ musi wykazać każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Rozdział 4

Podstawy wykluczenia z postępowania

Zgodnie z art. 108 ust. 1 pkt 1-6Pzp, 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 został 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 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 lub oferty częściowe, 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.

Rozdział 5

Wykaz podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych.

Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 Pzp i inne dokumenty.

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania- wg załączonego wzoru- **załącznik nr 1 do oferty**. Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw do wykluczenia oraz spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
 - 1.1. w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;
 - 1.2. w przypadku, gdy Wykonawca zamierza zlecić część zamówienia podwykonawcy nie jest

zobowiązany do przedłożenia odrębnych oświadczeń o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania dla tych podwykonawców.

2. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy/ wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia/ podmiotu udostępniającego zasoby jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

Rozdział 6

Forma sporządzania dokumentów oraz sposób ich przekazywania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

1. Dokumenty takie jak:
 - 1.1. oferta, w tym formularz cenowy,
 - 1.2. oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp,
 - 1.3. podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp (oświadczenie dot. Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, z którego wynika, które części zamówienia wykonają poszczególni Wykonawcy),
 - 1.4. zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy Pzp (jeśli dotyczy),
 - 1.5. pełnomocnictwo,
 - 1.6. dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp (nie dotyczy przedmiotowego postępowania),

sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 roku o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 roku, poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ustawy Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
2. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w ust. 1., przekazywane w postępowaniu **sporządza się w postaci elektronicznej** w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dn. 17 lutego 2005 roku o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne **lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.**
3. **Ofertę oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
4. **Podmiotowe środki dowodowe**, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, **oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe**, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty, **oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
5. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli zamawiający wyraził zgodę, w przypadkach, o

których mowa w art. 20 ust. 3 ustawy Pzp.

6. Dokumenty elektroniczne przekazuje się w postępowaniu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych przez Zamawiającego w Rozdziale 7 ust. 1 SWZ.
7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 Pzp, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
8. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
9. Poświadczenie zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 7. dokonuje w przypadku:
 - 9.1. podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 9.2. przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 9.3. innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
10. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 7., może dokonać również notariusz.
11. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w ust. 7, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
12. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
13. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 12., dokonuje w przypadku:
 - 13.1. podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca, wykonawca

- wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
- 13.2. przedmiotowego środka dowodowego, dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 2 Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
- 13.3. pełnomocnictwa – mocodawca.
14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 12., może dokonać również notariusz.
15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Rozdział 7

Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie kontaktował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, między Zamawiającym, a Wykonawcą odbywa się przy użyciu:
- 1.1. miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>,
 - 1.2. ePUAPu dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal>, na adres skrzynki **Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku**: /SP1Gdansk/SkrytkaESP
 - 1.3. poczty elektronicznej: obiady@sp1gda.pl (rekomendowana jest np. do przesyłania pytań, składania dokumentów na wezwanie Zamawiającego, przesyłania wyjaśnień/uzupełnień).
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”.
3. 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).
4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.
5. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem **dedykowanego formularza** dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal: **„Formularz do komunikacji”**. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się wewnętrznym numerem postępowania podanym w SWZ.

6. Dokumenty elektroniczne składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w ust. 1 pkt. 1.3. adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).
7. Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Rozdział 8

Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga złożenia wadium w niniejszym postępowaniu.

Rozdział 9

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim i tym samym ofertę należy sporządzić w języku polskim.
2. **Jeden Wykonawca może złożyć oferty maksymalnie na dwie różne części zamówienia, powyżej dwóch części spowoduje odrzucenie tych ofert jako niezgodnych z warunkami zamówienia.** Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia (odpowiednio dla danej części).
3. Zaleca się, aby oferta została sporządzona na formularzu załączonym do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia- Rozdział 18 „Wzór oferty”.
4. Do oferty należy dołączyć formularz cenowy (właściwy dla danej części), oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w formie elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym oraz inne załączniki, których złożenie jest wymagane wraz z ofertą, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
5. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo z określeniem jego zakresu. Pełnomocnictwo winno być złożone w formie określonej w Rozdziale 6.
6. W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 roku, poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Plik zawierający informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa należy zaszyfrować razem z plikami stanowiącymi jawną część oferty.

7. Zgodnie z art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

Rozdział 10

Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Sposób i termin składania ofert

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

1.8. Termin składania ofert upływa:

dnia	29.12.2021	o godzinie	10:00
------	-------------------	------------	--------------

- 1.9. **Termin związania ofertą** wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia **05.01.2022 roku**.

2. Sposób i termin otwarcia ofert:

2.1. Otwarcie ofert nastąpi:

w dniu	29.12.2021	o godzinie	11:00
--------	-------------------	------------	--------------

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

Rozdział 11

Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca jest zobowiązany do określenia w formularzu OFERTY ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, zawierającej cenę netto i należny podatek VAT - jako ceny kompletnej, jednoznacznej i ostatecznej. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia formularza cenowego stanowiącego załącznik do oferty wraz z cenami brutto.
2. Wykonawca zobowiązany jest, pod rygorem odrzucenia oferty, do wypełnienia formularza ofertowego i cenowego w całości (odpowiednio dla danej części). Cena, oprócz zamawianych artykułów spożywczych, obejmuje również koszt dostawy/dowozu, załadowania, rozładowania, i wniesienia zamawianych produktów do wskazanego pomieszczenia (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia). Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do bardzo starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkim czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia, w tym czynnikami związanymi z dynamiczną sytuacją gospodarczą oraz warunkami działania w dobie pandemii związanej z COVID 19.
4. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytego i zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN). Ceny podane w ofercie powinny być określone jednoznacznie i podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł/gr).
6. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub

7. W ofercie, o której mowa w ust. 6, wykonawca ma obowiązek:

8. Omyłki będą poprawiane zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy Pzp.

Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

kryterium 1: cena ofertowa - waga 60 %,

przy czym każdej ofercie przyznana będzie liczba punktów w każdym kryterium obliczona według następujących wzorów:

Liczba punktów w kryterium cena ofertowa będzie liczona według wzoru:

$$P_c = (C_n / C_o) \times 60 \text{ pkt}$$

Pc - liczba punktów ocenianej oferty w kryterium cena ofertowa

Cn - najniższa zaoferowana cena, spośród ofert nieodrzuconych

Co - cena zaoferowana w ofercie ocenianej

Wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku. Oferta może uzyskać maksymalnie 60 pkt.

czas realizacji dostawy towaru od 1 godz. - do 3 godz. – waga kryterium: max **40 %**

Liczba punktów w kryterium czas realizacji dostawy towaru będzie liczona według wzoru:

- do 1 godziny – 40pkt.
- powyżej 1 godziny do 2 godzin – 20pkt.
- powyżej 2 godzin do 3 godzin – 0pkt.

Wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku.

Oferta może uzyskać maksymalnie 40 pkt.

- ✓ Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem.
- ✓ Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.
- ✓ W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- ✓ Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z uwzględnieniem art. 223 ust. 2 ustawy Pzp, dokonywanie jakiejkolwiek zmiany w jej treści.
- ✓ Zamawiający poprawia w tekście oferty omyłki na podstawie art. 223 ust. 2 ustawy Pzp, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- ✓ W przypadku kiedy oferty są równoważne w kryterium 1 i 2 – ostateczny głos w wyborze zastrzega sobie Dyrektor Szkoły.

12.3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta, oceniona zgodnie z kryteriami oceny ofert, uzyska największą liczbę punktów obliczoną jako suma punktów uzyskanych w ww. kryteriach. W toku oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

Rozdział 13

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie określonym w ustawie.
2. Warunki, na których będzie zawarta umowa określa Rozdział 17 SWZ Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego tj. „Wzór umowy”.
3. Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu następujące dokumenty:
 - 3.1. Oświadczenie dotyczące podatku VAT, które stanowiło będzie załącznik do umowy;
 - 3.2. Wykonawca zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy **do ubezpieczenia a następnie dostarczenie Zamawiającemu kopii polisy lub innych dokumentów ubezpieczeniowych wraz z dowodem opłacenia należnej i wymagalnej składki, potwierdzonych przez Wykonawcę „za zgodność z oryginałem”:**
ubezpieczenia działalności związanej z przedmiotem zamówienia za szkody związane z dostarczeniem i użyciem przez Zamawiającego produktów spożywczych (np. zatrucie),
na następujących warunkach:
 - a) suma ubezpieczenia na poziomie co najmniej 100.000 zł,

- b) franszyza redukcyjna nie wyższa niż 5% wartości szkody,
Zamawiający wymaga utrzymania ubezpieczenia przez cały okres wykonywania umowy.
W przypadku, gdy dostarczona Zamawiającemu przed zawarciem umowy polisa lub inny dokument ubezpieczeniowy obejmuje okres krótszy niż okres wykonywania umowy, Wykonawca przedłuża polisę lub inny dokument ubezpieczeniowy na cały okres wykonania umowy w sposób zapewniający ciągłość ubezpieczenia, zgodnie z umową, dokumenty potwierdzające posiadanie przedmiotowego ubezpieczenia Wykonawca przedkłada każdorazowo Zamawiającemu w kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem”.
4. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne przedłożyć Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców, zgodną z zapisami art. 353¹ Kodeksu Cywilnego.
5. W przypadku nie dopełnienia przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa powyżej, będzie to uznane przez Zamawiającego za tożsame z uchylaniem się od zawarcia umowy.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 255 ustawy Pzp.

Rozdział 14

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 15

Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX art. 505-590 ustawy Pzp.

Rozdział 16

Klauzula informacyjna RODO

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

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 1 w Gdańsku, ul. Poli Gojawiczyńskiej 10, 80-286 Gdańsk, z którym można się kontaktować pisemnie, na adres siedziby, przez adres e-mail: obiady@sp1gda.pl bądź telefonicznie pod numerem: (58) 341-01-67
2. Z inspektorem ochrony danych osobowych można się skontaktować pisemnie, na adres siedziby, przez adres e-mail: rodo.sp1@wp.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;

4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 3 ustawy, z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciąży na Pani/ Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO

Dyrektor Szkoły
Robert Cyrta

.....
Zatwierdził ze strony Zamawiającego

Rozdział 17

**Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego
(WZÓR UMOWY)**

zawarta w Gdańsku, dnia / / 20.....r. między:

Szkołą Podstawową nr 1 z siedzibą pod adresem ul. Poli Gojawiczyńskiej 10, 80-286 Gdańsk, NIP 957-05-73-217.

nazywanym dalej Zamawiającym, którą reprezentuje:

1. –,

2. –

a

..... z siedzibą pod adresem,

NIP

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

..... –

o następującej treści:

W wyniku dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym – wariant 1 – bez negocjacje - zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), dalej: Pzp, została zawarta Umowa następującej treści:

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY I WARUNKI REALIZACJI

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa (partiami) artykułów spożywczych (w ramach części zamówienia), które co do rodzaju, ilości i cen jednostkowych zostały wyszczególnione w opisie przedmiotu zamówienia dla części zamówienia.
2. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie, o którym mowa w § 3 ust. 1 zawiera wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem umowy oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego w tym: podatek od towarów i usług, koszty dostawy, załadunku, rozładunku, opakowania, ubezpieczenia towaru na czas transportu.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) dostarczenia przedmiotu zamówienia posiadającego odpowiednie świadectwa oraz spełniające obowiązujące wymagania i normy jakościowe,
 - b) dostarczenia przedmiotu zamówienia o maksymalnie długim terminie przydatności/ważności, nie krótszym niż dni od daty odbioru partii towaru, **informacja w opisie produktu**
 - c) dostarczenia przedmiotu zamówienia do Zamawiającego na własne ryzyko i koszt,
 - d) dostarczenia przedmiotu zamówienia specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi prawne; środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych, w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością,
 - e) zabezpieczenia należycie przedmiotu zamówienia na czas przewozu i ponoszenia

- całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- f) ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu przedmiotu zamówienia oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
4. Wykonawca zapewnia dołożenie najwyższej staranności przy realizowaniu złożonych przez Zamawiającego zamówień bieżących, uwzględniając najwyższe standardy i polskie normy.
5. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą umowną, jak też deliktową, w tym ponosi odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny.

§ 2

DOSTAWA I ODBIÓR

1. Dostawa artykułów spożywczych będzie się odbywać sukcesywnie, wg faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie pisemnych zamówień przesłanych Wykonawcy mailem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w terminie do 1-3 godz. (zgodnie z kryteriami oceny ofert) od daty wysłania zamówienia. W zamówieniu podany zostanie asortyment zamawianych artykułów oraz wielkość zamówienia.
2. Wydawanie (dostarczanie) artykułów spożywczych będzie następować w punkcie odbioru Zamawiającego w Gdańsku, przy ul. Poli Gojawicyńskiej 10, w dni robocze, w godzinach pracy Zamawiającego.
3. Za dni robocze, zarówno w tym, jak i w dalszych fragmentach Umowy, nie uznaje się sobót oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
4. Wykonawca oświadcza, że wszystkie oferowane artykuły spożywcze będą dobrej jakości oraz będą spełniały wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności określone w odrębnych przepisach.
5. Zamawiający ma prawo składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ujawnienia wad towaru.
6. Jeżeli w toku czynności odbioru zostaną stwierdzone wady fizyczne przedmiotu umowy, to Zamawiający może odmówić odbioru, a Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć, na swój koszt i ryzyko, towar wolny od wad w terminie 2 (dwóch) godz. stwierdzenia wad.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości poszczególnych artykułów spożywczych ze względu na aktualne potrzeby lub posiadane środki finansowe. Zamawiający oświadcza, że minimalna wartość zamówienia, jaka zostanie zrealizowana w okresie obowiązywania umowy (łącznie wartość kolejnych dostaw), będzie nie mniejsza niż 50 % maksymalnego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, określonego w § 3 ust. 1 Umowy.
8. Wykonawca zapewnia, że termin ważności (przydatności do użycia) artykułów spożywczych wynosi, co najmniej, dni od daty odbioru danej partii. **Informacja w opisie produktu.**
9. W ramach uprawnień Zamawiającego z tytułu rękojmi może on w szczególności żądać od Wykonawcy wymiany towaru wadliwego na wolny od wad w terminie 2 (dwóch) godz. od daty otrzymania zawiadomienia o ujawnieniu wady, a Wykonawca jest zobowiązany żądanie to zrealizować.
10. Upoważnionymi przez Zamawiającego do współdziałania z Wykonawcą, w tym do składania zamówień i do odbioru poszczególnych partii przedmiotu umowy, są: Izabela Kucharczyk, e-mail: obiady@sp1gda.pl
11. Upoważnionymi przez Wykonawcę do współdziałania z Zamawiającym, w tym do przyjmowania zamówień na dostawę poszczególnych partii przedmiotu umowy, są: imię nazwisko, e-mail:, telefon

12. Zmiana osób, o których mowa w ust. 10 i 11 bądź ich danych kontaktowych, wymaga zachowania formy pisemnej, nie stanowi jednak zmiany umowy.
13. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, bez pisemnej (pod rygorem nieważności) zgody Zamawiającego.

§ 3

OPŁATY, ROZLICZANIE, KARY UMOWNE

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy w okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć kwoty:
brutto zł (słownie złotych:)
.....)
2. Należność za dostarczone artykuły spożywcze będzie obliczana przez cały okres obowiązywania Umowy wg cen jednostkowych określonych w Ofercie Wykonawcy (formularzu cenowym), stanowiącej załącznik do Umowy.
3. Strony ustaliły następujący tryb rozliczeń finansowych:
 - 3.1. za każdą wydaną i odebraną partię przedmiotu umowy Wykonawca będzie wystawiać Zamawiającemu fakturę,
 - 3.2. zapłata faktury nastąpi przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze,
 - 3.3. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany na fakturze:
 - a) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, jak również
 - b) rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od dnia 1 września 2019 roku przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, zgodnie z art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r., poz. 685), zwanym dalej „Wykazem”. Postanowienia niniejszego punktu b stosuje się do innych wykazów, które zastąpią Wykaz, a będą obejmować rachunki bankowe podatników podatku od towarów i usług,
 - 3.4. w przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy nie spełnia warunków określonych w ust. 3.3 powyżej, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w Umowie, powstałe wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego płatności wynagrodzenia z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności bądź dokonania płatności na rachunek objęty Wykazem, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek rekompensat, odszkodowań lub roszczeń (w szczególności odsetek) z tytułu dokonania nieterminowej płatności,
 - 3.5. za termin zapłaty przyjmuje się dzień złożenia polecenia przelewu w banku prowadzącym rachunek Zamawiającego,
 - 3.6. za opóźnienie w zapłacie należności podanej w fakturze Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych za każdy dzień opóźnienia.
4. Strony postanawiają, iż w ramach obowiązywania niniejszej Umowy, podlegać będą obowiązкови zapłaty kar umownych na następujących zasadach:
 - 4.1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:
 - a) w razie zwłoki w terminowym dostarczeniu przedmiotu umowy – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w § 2 ust. 1 Umowy,

- b) w razie zwłoki w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w § 2 ust. 6 Umowy,
 - c) w razie zwłoki w usunięciu wad ujawnionych w okresie rękojmi – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w § 2 ust. 9 umowy,
 - d) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% (dziesięć procent) wartości umowy określonej w ust. 1.
- 4.2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% (dziesięć procent) wartości umowy określonej w ust. 1 za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego.
- 4.3. Zamawiający może potrącić należność z tytułu kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, z ograniczeniem wynikającym z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
- 4.4. Zapłata lub potrącenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizacji umowy.
- 4.5. Jeżeli należność z tytułu kar umownych nie pokryje szkody, Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
- 4.6. Maksymalna wysokość kar umownych, o których mowa w § 4.1.lit. a-c nie może przekroczyć 30% maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 1 Umowy.

§ 4

CZAS OBOWIĄZYWANIA, TRYB ROZWIĄZANIA UMOWY, WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Realizacja Umowy nastąpi w terminie od **01.01.2022 r. do 31.12.2022 r.**
W przypadku przesunięcia terminu podpisania umowy od dnia podpisania umowy do 31.12.2022 r.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania Umowy w sytuacji, gdy:
 - 2.1. nastąpi ogłoszenie upadłości, likwidacja przedsiębiorstwa Wykonawcy lub wydanie nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 2.2. jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji umowy, przerwał jej wykonanie albo w terminie nie wydał przedmiotu umowy, a powstała w tych wypadkach zwłoka była dłuższa niż 7 dni roboczych.
 - 2.3. Wykonawca trzykrotnie naruszy normy jakościowe dostarczonych produktów.
3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający popadł w zwłokę w zapłacie faktury przez okres dłuższy niż 30 dni ponad określony w Umowie termin zapłaty. Wykonawca może zrealizować (Uprawnienie do odstąpienia od umowy po uprzednim wezwaniu Zamawiającego na piśmie do zapłaty i wyznaczeniu dodatkowego 14-dniowego terminu na zapłatę liczonego od daty odebrania wezwania).
4. Oprócz sytuacji uregulowanych w kodeksie cywilnym, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy także w okolicznościach przewidzianych w art. 456 ustawy Pzp. Wówczas Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o takich okolicznościach, a Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
5. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa, w przypadku:
 - 1) wycofania z dystrybucji przedmiotu umowy i zastąpienia go produktem o parametrach nie gorszych niż oferowany, za cenę taką jaka została ustalona w niniejszej umowie

- (formularzu cenowym),
- 2) gdy Zamawiający zrezygnuje z części zakresu przedmiotu umowy,
 - 3) ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
 - 4) zmiany osób upoważnionych do realizacji umowy wskazanych w umowie,
 - 5) zmiany terminu realizacji umowy – wydłużenia, nie dłużej jednak niż o 3 miesiące w przypadku niewykorzystania zaplanowanych ilości dostaw poszczególnych produktów.
6. Podstawą dokonania zmian, o których mowa w ust. 5, jest złożenie wniosku przez jedną ze Stron i jego akceptacja przez drugą Stronę.
 7. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa jeżeli łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy.
 8. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 5.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

.....
KONTRASYGNA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
(będzie to zakres odpowiedni dla danej części zamówienia na którą Wykonawca złożył ofertę)

OFERTA WYKONAWCY

(będzie to plik oferty złożony przez Wykonawcę)

1) dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

OŚWIADCZENIE
(dot. statusu podatnika VAT)

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

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

**niewłaściwe wykreślić*

.....
miejsce i data

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

lub

2) dla osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą:

OŚWIADCZENIE
(dot. statusu podatnika VAT)

Jako osoba upoważniona do reprezentowania spółki , NIP , REGON... ..
.... oświadczam, że Spółka jest/nie jest* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT
Jednocześnie oświadczam, że Spółka nie zawiesiła i nie zaprzestała wykonywania działalności
gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach
powyższego statusu.

**niewłaściwe wykreślić*

.....
miejsce i data

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

Rozdział 18
FORMULARZ OFERTY

O F E R T A

na zadanie pn.

Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

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

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

.....
Adres wykonawcy / wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

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

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

.....
adres skrzynki ePUAP na którym może być prowadzona korespondencja związana z postępowaniem

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

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

netto: zł

VAT %: zł

brutto: zł

2. Zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy Pzp informuję, iż:

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

Wartość towaru lub usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to: zł netto.

3. Oświadczam, że wyżej podana cena ofertowa obejmuje wykonanie całości przedmiotu zamówienia opisanego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

4. Oświadczam, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz uzyskałem konieczne informacje do przygotowania oferty.

5. W celu przyznania przez Zamawiającego punktów podczas oceny ofert wg kryteriów, o których mowa w Rozdziale 12 SWZ oświadczam, że oferuję termin dostawy

- ☐ do 1 godziny *
- ☐ powyżej 1 godziny do 2 godzin*
- ☐ powyżej 2 godzin do 3 godzin *

*¹Zaznaczyć właściwe

6. Oświadczam, że jestem związany ofertą do upływu terminu określonego datą w Rozdziale 10, ust. 1 pkt. 1.9 Specyfikacji Warunków Zamówienia
7. Termin płatności: zgodnie z wzorem umowy.
8. Wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia należy przekazać na rachunek w banku nr
9. Oświadczam, że akceptuję wzór umowy zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
10. Oświadczam, że zamówienie wykonam:
-**samodzielnie***
- **przy pomocy podwykonawców***:-
(należy podać nazwy podwykonawców, jeżeli są już znani)

którym zamierzamy powierzyć wykonanie następującej części zamówienia:
... ..
(należy podać części zamówienia oraz firmy podwykonawców)

11. Zgodnie z wymogami Zamawiającego, przedstawiam w załączeniu wymagane dokumenty wymienione w Specyfikacji Warunków Zamówienia (jeśli Zamawiający ich wymaga).
12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
13. Informujemy, że jesteśmy (należy postawić znak „x” we właściwym okienku):
 - ☐ **mikro przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 000 000 euro)
 - ☐ **małym przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 000 000 euro)
 - ☐ **średnim przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo które nie są mikro przedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 000 000 euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 000 000 euro)
 - ☐ **żadne z powyższych**

* niepotrzebne skreślić

UWAGA!!!

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

Rozdział 19

WZORY ZAŁĄCZNIKÓW DO OFERTY

ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa Nr 1w Gdańsku
ul. Poli Gojawiczyńskiej 10
80-286 Gdańsk

Wykonawca:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

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

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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

I.DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku**, prowadzonego przez Zamawiającego - **Szkołę Podstawową Nr 1 w Gdańsku**, oświadczam, co następuje:

A. Informacja dotycząca Wykonawcy:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale 3 ust. 1 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

B. Informacja w związku z poleganiem na ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Rozdziale 3 ust. 1Specyfikacji Warunków Zamówienia, polegam na zdolnościach podmiotu/ów udostępniającego/ych:

.....

(nazwa podmiotu/ów)

w

następującym

zakresie:

..... ... opisanym w

Rozdziale 3, w ust. 1, pkt. Specyfikacji Warunków Zamówienia

(określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)

W związku z poleganiem na ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW oraz zgodnie z zapisami Rozdziału 3 pkt. 3 Specyfikacji Warunków Zamówienia załączam wraz z ofertą:

1. zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby,

2. oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dotyczące przesłanek braku podstaw wykluczenia – stanowiące Załącznik 1a do SWZ.

II. DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 1-6 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp(*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:
.....

III. DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

IV. DODATKOWE INFORMACJE:

Wskazuję, że dokumenty, o których mowa w Rozdziale 5, ust. 3 SWZ, są dostępne pod następującym adresem ogólnodostępnej bezpłatnej bazy danych:

- ☐ <https://ems.ms.gov.pl>
- ☐ <https://prod.ceidg.gov.pl>

☐

(*właściwą treść należy zaznaczyć w następujący sposób: ☐*).

UWAGA!!!

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

FORMULARZE CENOWE – ODPOWIEDNIE DLA DANEJ CZĘŚCI

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

- 1) Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie (*wraz z szczegółami*) i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik w formacie EXCEL. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo dokładanego zamówienia.
- 2) Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów a nie zapłatę równo wartości nie zamówionych produktów czy odszkodowania za ich niezamówienie.

Formularz cenowy dla części I zamówienia

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

CZĘŚĆ: 1) PIECZYWO, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie 15000000-8, 15811000-6, 15810000-9, 15612500-6, 15613300-1, 15800000-6, 15811100-7, 15811400-0

Dostawa towaru do godz. 6:00
codziennie

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
			ilość			
1	Bułeczki z jabłkiem i kruszonką	kg	60			
2	Bułki grahamki Skład produktu - Mąka pszenna graham (56%), woda, mąka pszenna, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy. BEZ ZAWARTOŚCI L-cysteiny pozyskiwanej z włosów.	kg	100			
3	Pączki z nadzieniem	szt	700			
4	Bułki maślane z rodzynkami	kg	50			

5	Bułka pszenna - o wadze 60-100g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	kg	100			
6	Bułki ziarnista Skład produktu - Mąka pszenna, woda, ziarna słonecznika (4,0%), ziarna siemienia lnianego (4,0%), ziarna dyni (3,5%), ser żółty, drożdże, słód żytni, sól warzona, mąka żytnia, olej rzepakowy. Dodatkowo - inne ziarna w zależności od rodzaju bułki. BEZ oleju palmowego, syropów typu glukozowo - fruktozowy, maltozowy, sztucznych barwników. BEZ ZAWARTOŚCI L-cysteiny pozyskiwanej z włosów.	kg	50			
7	Chałki zdobne	kg	30			
8	Chleb graham	kg	50			
9	Chleb pszenny	kg	150			
10	Chleb ze słonecznikiem	kg	50			
11	Chleb żytni pełnoziarnisty	kg	50			
12	Chleb żytni razowy - chleb świeży z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, mięksisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba.	kg	50			
13	Paluchy słodkie z makiem	kg	70			
	razem:					

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części II zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

CZĘŚĆ: 2) MIĘSO I WEDLINY

**15000000-8,15110000-2, 15131110-9,
15131130-5,15110000-2 , 03321100-6,
03323000-9, 15111000-9,15111100-0,
15112000-6, 15112120-3, 15113000-3,
15131100-6, 15131130-5, 15131135-0,
15131410-2, 15131500-0,**

**Dostawa towaru do godz.6:30
codziennie**

Lp.	Nazwa	j.m	Przewidywana	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
			ilość			
1	Boczek wędzony bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	100			
2	Kiełbasa biała surowa	kg	50			
3	Kiełbasa krakowska, sucha pakowana po 100g na kanapki	kg	3			
4	Mięso z piersi indyka, bez skóry- mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	800			
5	Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego.	kg	1000			
6	Mięso z ud kurczaka, ze skórą trybułowane ze skórą bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.	kg	600			

7	Mięso z ud kurczaka, ze skórą bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.	kg	1200			
8	Mięso z udźca indyka, bez skóry pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	1300			
9	Mięso ze skrzydeł indyka, ze skórą bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	kg	500			
10	Parówki z szynki 100% mięsa wieprzowego bez konserwantów	kg	80			
11	Polędwica sopocka bez konserwantów , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.	kg	4			
12	Szynka z indyka, gotowana, krucha, kanapkowa pakowana po 100-150g na kanapiki	kg	70			
13	Polędwiczki wieprzowe ekstra – świeże, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, jednolity soczysty mięsień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	250			
14	Łopátka- wieprzowa - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	1000			
15	Schab ekstra bez kości - część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego.	kg	500			

16	Wieprzowina, szynka surowa barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	400			
17	Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka- bez kości część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	400			
18	Wołowina zrazowa dolna - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	700			
19	Wołowina, skrzydło wołowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	kg	300			
razem:						

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części III zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

	<p>CZĘŚĆ: 3) PRODUKTY MLECZARSKIE 15000000-8,15500000-3, 15400000-2, 15412000-9, 15412100-0, 15510000-6, 15511000-3, 15511100-4,15511210-8,15512000-0,15530000-2, 15542100-0 15544000-3, 15551300-8, 15841200-7,</p> <p style="text-align: right;">Dostawa do godz. 9:00 raz w tygodniu</p>					
Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
1	Actimel	L	300			
2	Almette różne smaki	kg	20			
3	Jogurt różne smaki 1,5% tłuszczu bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki, pojemność 150g kubek, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	L	20			
4	Jogurt grecki zawierający nie więcej niż 10g cukru na 100g/ml produktu, oraz zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe 400ml, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	L	10			
5	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu kubek plastikowy, poj. 0,38l, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.	L	400			
6	Kefir owocowy	L	40			
7	Masło klarowane	KG	40			
8	Masło śmietankowe 82% - niesolone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowaną, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze od 200	KG	250			

	do 250 g, producent: Trzebowniko, Jasienica Rosielna lub równoważne, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.					
9	Maślanka spożywcza, 0,5 % tłuszczu	L	50			
10	Mleko spożywcze, UHT 2% tłuszczu - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 2 %, opakowanie bezpośrednie: karton 1000 ml, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy	L	1500			
11	Monte 0,05g	KG	72			
12	Ser topiony śmietankowy	KG	20			
13	Ser twarogowy półtłusty - smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwała, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, opakowanie: kostka 200 g. producent: Trzebowniko, Jasienica Rosielna lub równoważne.	KG	70			
14	Ser, Edamski pełnotłusty , smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwała, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg.	KG	45			
15	Ser, parmezan wiórki	KG	10			
16	Ser, Gouda tłusty pełnotłusty , smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwała, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg.	KG	45			
17	Ser, Salami pełnotłusty , smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwała, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg.	KG	30			
18	Serek homogenizowany smak waniliowy, opakowanie kubek plastikowy 150g, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	KG	150			

19	Śmietana, 12% tłuszczu kwaśna 12%, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 380ml, opakowanie: kubki, producent: ZOTT lub równoważne.	L	250			
20	Śmietana, 12% tłuszczu słodka	L	250			
21	Śmietana, 18% tłuszczu kwaśna 18%, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 380ml, opakowanie: kubki, producent: ZOTT lub równoważne.	L	600			
22	Śmietana, 30% tłuszczu słodka homogenizowana , smak słodki kremowy, zapach czysty bez obcych zapachów, produkt o jednolitej kremowej konsystencji, barwa biała z odcieniem jasnokremowym,	L	150			
razem:						

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części IV zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

CZĘŚĆ: 4) WARZYWA I OWOCE, JAJA 15000000-8,0320000-3,03212000-2,15331100-8,15300000-1,03142500-3, 03221000-6, 03210000-6, 03220000-9,03221100-7, 03221110-0, 03221111-7, 03221112-4, 03221113-1,03221114-8, 03221120-3, 03221200-8, 03221230-7, 03221240-0, 03221250-3, 03221270-9, 03221300-9, 03221310-2, 03221400-0, 03221410-3,03222000-3, 03222110-7, 03222111-4, 03222112-1, 03222113-8, 03222117-6, 03222118-3, 03222210-8, 03222220-1, 03222230-4, 03222240-7, 03222320-2, 03222321-9, 03222322-6, 03222330-5,03222331-2, 03222332- 9, 03222334-3, 03222340-8,						
<p align="right">Dostawa do godz. 6:30 dwa razy w tygodniu</p>						
L p.	Nazwa	j. m.	Przewidywana ilość	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
1	Ananas owoc dojrzały, o twardej skorupie, o wadze nie większej niż 1,5 kg. Owoce powinny być - jędrne w momencie dostawy; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami	kg	100			
2	Arbuz	kg	40			
3	Awokado o idealnie ciemno zielonym zabarwieniu bez jakichkolwiek plam, otarć, śladów zepsucia, gnicia, uszkodzeń, skórka niezbyt miękka, nie gąbczasta. Owoce awokado powinny być - jędrne w momencie dostawy; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami; z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. Jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone; bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce awokado powinny być twarde. Owoce awokado powinny osiągnąć taki stopień rozwoju, który zapewni kontynuację procesu dojrzewania aż do osiągnięcia pełnej dojrzałości. Owoce dojrzałe nie powinny być gorzkie. Jakość owoców awokado powinny być takie, aby mogły one: wytrzymać transport i manipulacje, oraz	kg	15			

	dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość					
4	Banan kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem	kg	3000			
5	Borówki	kg	7			
6	Brzoskwinia	kg	200			
7	Burak kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	800			
8	Cebula - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	800			
9	Cebula czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50			
10	Cukinia kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200			
11	Cytryna kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	600			
12	Czosnek kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	9			
13	Granat	kg	30			
14	Grapefruit	kg	50			
15	Gruszka odmiany: Konferencja, Paryżanka, Łukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	2000			
16	Jabłko deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	5000			
17	Jaja kurze całe świeże klasy 0 lub 1, rozmiar m (waga 53-63g) Jaja - kurze CPV:03142500-3, PN-86/A- 86504 - zgodne z klasą I A, rozmiar L. każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości, nadrukowany numer identyfikacyjny	kg	500			
18	Kalarepa kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	300			
19	Kapusta biała kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400			
20	Kapusta czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100			
21	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	600			
22	Kapusta pekińska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400			

23	Kapusta włoska kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100			
24	Kielki rzodkiewki, brokuła, słonecznika	kg	1			
25	Kiwi kl.I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400			
26	Koper ogrodowy (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia	kg	45			
27	Mandarynki	kg	500			
28	Mango świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	20			
29	Maliny świeże	kg	5			
30	Marchew luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulaska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3000			
31	Melon	kg	50			
32	Mix sałat	kg	100			
33	Mięta	kg	30			
34	Morele	kg	150			
35	Nektarynka	kg	200			
36	Ogórek kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1000			
37	Ogórek kiszony kiszony o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	900			
38	Papryka czerwona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	550			
39	Papryka zielona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	250			
40	Pieczarka uprawna, świeża kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	600			
41	Roszpunka	kg	100			
42	Rzepa biała	kg	150			
43	Rzodkiewka	kg	25			
44	Pietruszka, korzeń , pakowana próżniowo po 5kg - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	450			
45	Pietruszka, liście	kg	20			
46	Pomarańcza	kg	1000			
47	Pomelo	kg	25			
48	Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600			
49	Pomidor koktajlowy	kg	80			
50	Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	300			

51	Salata lodowa	kg	100			
52	Seler korzeniowy	kg	300			
53	Seler naciowy	kg	50			
54	Szczypiorek	kg	20			
55	Śliwka	kg	400			
56	Winogrona białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400			
57	Ziemniaki, późne , pakowane próżniowo opak-10-20kg kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora	kg	8500			
RAZEM:						

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części V zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

CZĘŚĆ: 5) RYBY

**15000000-8,03311000-2, 03310000-5,
03311200-4, 03311210-7, 03311700-9,
15210000-3, 15211000-0,15211100-1,
15220000-6,**

Dostawa do godz. 9:00
raz w tygodniu

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
			ilość			
1	Dorsz, brzuszki bez skóry (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	500			
2	Dorsz, świeży, filety ze skórą (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres	kg	350			

	przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.					
3	Łosoś, świeży , filety ze skórą łososia bez skóry (filet mrożony), do 5% glazury, płaty produkcji morskiej bez ości, kl. I płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla łososia, smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla łososia, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwała, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	600			
4	Makrela, wędzona	kg	10			
5	Morszczuk mrożony	kg	300			
	razem:					

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części VI zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

	CZĘŚĆ:6) MROŻONKI WARZYWNE I OWOCOWE, MROŻONE PRODUKTY RYNE 15000000-8, 15331170-9, 15229000-9, 15220000-6, 03221212-5, 03221340-1, 03221420-6, 03221430-9, 03222313-0, 15234000-7, 15241700-6,		Dostawa do godz. 9:00 raz w tygodniu			
Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	cena jednostkowa a netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
1	Barszcz ukraiński, mrożony	kg	80			
2	Brokuły, mrożone I GATUNEK - całe róże, (średnica róży nie mniej niż 5 cm). Róże w całości, nie pokruszone. O kolorze intensywnie zielonym, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia.	kg	300			
3	Brukselka, mrożona I GATUNEK - wielkość pojedynczej główki pomiędzy 2-4 cm. Główki w całości, o charakterystycznym zielonym kolorze, bez oznak gnicia, zepsucia, pleśni, odbrawienia.	kg	150			
4	Dynia mrożona	kg	70			
5	Fasolka szparagowa, mrożona cała (nie krojona !)	kg	500			
6	Filet z morszczuka w panierce 61 %, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże. Mrożone bloki filetów rybnych są cięte na porcje, które są formowane w kształt filetów. Następnie uformowane filety są panierowane (panierem mokrym i suchym), wstępnie podsmażane i głęboko mrożone. Zamrożone porcje są układane do kartonów zbiorczych wyłożonych workami foliowymi, kartony są kontrolnie ważone, zamykane, oklejane etykietą zbiorczą, sprawdzane na obecność metalu i układane na paletach EURO zgodnie z zatwierdzonym schematem paletyzacji. Przed składowaniem palety są zabezpieczane folią stretch i oklejane etykietą.	kg	500			
7	Groszek zielony, mrożony	kg	150			
8	Kalafior, mrożony całe róże, (średnica róży + / - 5 cm). Róże w całości, nie pokruszone. O kolorze charakterystycznym dla kalafiora, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia.	kg	300			

SP1 w Gdańsku

9	Kasza pęczak ze szpinakiem i pomidorami	kg	50			
10	Kukurydza, mrożona	kg	50			
11	Łosoś kostka z kawałków fileta mrożona 100g	kg	240			
12	Maliny, mrożone	kg	50			
13	Marchew z groszkiem, mrożona	kg	500			
14	Marchewka mini bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 0,5-2,5kg.	kg	300			
15	Marchew, mrożona	kg	70			
16	Mieszanka owocowa, mrożona skład - rabarbar, czerwona porzeczka, czarna porzeczka, śliwka węgierka, truskawka,	kg	150			
17	Paluszki rybne XXL 60g 74% rybyPaluszki rybne na bazie filetów z mintaja (ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC), cięte i panierowane, wstępnie obsmażone. Produkt głęboko mrożony.filety z MINTAJA (74%), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, woda, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże.	kg	200			
18	Papryka czerwona, mrożona CZERWONA paski lub kostka	kg	200			
19	Porzeczki czarne mrożone bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 0,5-2,5kg.	kg	100			
20	Ryż z warzywami Mieszanka białego i dzikiego ryżu z brokułem, marchwią, kukurydzą, z dodatkiem pietruszki. Produkt głęboko mrożony. Składniki sosu zgodnie z recepturą mieszane są w młynku koloidalnym w celu uzyskania jednolitej konsystencji sosu. Ryż wraz z warzywami miesza się w mieszalniku bębnowym, a następnie pokrywa przygotowanym wcześniej sosem. Gotowa mieszanka rozdzielana jest do opakowań jednostkowych (worków), poddawanych następnie kontroli wagowej oraz kontroli na wykrywaczu metalu. Następnie produkt pakowany jest w kartony zbiorcze i układany na palecie zgodnie z obowiązującym schematem paletyzacji. Końcowym etapem jest przygotowanie palety do transportu poprzez owinięcie jej folią stretch.	kg	500			
21	Ryz po azjatycku skład: (woda, ryż basmati) (24%), woda, brzoskwinie, kielki fasoli mung, groszek śnieżny, żółta marchew, marchew, NASIONA SOI, grzyby mun, pędy bambusa, por, zielone szparagi, olej słonecznikowy, mleczko kokosowe (kokos, woda) (2%), sól, cukier, bulion warzywny (marchew, SELER, szpinak, sałata, burak), przyprawy (kolendra, pieprz cayenne, kminek, NASIONA GORCZYCY, nasiona kozieradki, kurkuma, koper włoski), skrobia ziemniaczana, sok cytrynowy z koncentratu. Może zawierać śladowe ilości: GLUTENU,	kg	500			

	SKORUPIAKÓW, JAJ, RYB, SOI, SELERA, GORCZYCY, MIĘCZAKÓW.					
22	Szpinak, mrożony rozdrobiony	kg	50			
23	Śliwki bez pestek, mrożone	kg	100			
24	Truskawki, mrożone owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg.	kg	300			
25	Warzywa z kaszą bulgur skład: kasza bulgur, kapusta włoska, cebula, marchewka, czerwona papryka, bakłażan, curry,	kg	100			
26	Wiśnie bez pestek, mrożone	kg	100			
27	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5kg.	kg	550			
razem:						

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części VII zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

	CZĘŚĆ:7) PRODUKTY GARMAŻERYJNE 15000000-8,15800000-6,	Dostawa do godz. 9:00				
Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
1	Błat naleśnikowy	kg	200			
2	Devolaille z masłem nie mielone 100g	kg	700			
3	Kopytka – świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu.	kg	300			
4	Kopytka szpinakowe	kg	300			
5	Krokiety z szynką i żółtym serem	kg	300			
6	Kluski śląskie	kg	300			
7	Kluski leniwe	kg	300			
8	Naleśniki z twarogiem 100g	kg	600			
9	Pierogi z jabłkiem	kg	300			
10	Pierogi z jagodami	kg	300			
11	Pierogi z serem twarogowym	kg	200			
12	Pierogi z mięsem	kg	200			
13	Pierogi z truskawkami	kg	300			
14	Pierogi ruskie	kg	200			
15	Pierogi z kapustą i grzybami	kg	100			
16	Pierogi ze szpinakiem i serem	kg	300			
17	Pierś drobiowa z pieczarkami Składniki:filet drobiowy z piersi kurczaka(56,1%), pieczarka(24,5%), mąkaPSZENNA, sermozzarella wiórki, cebula obrana, woda, papryka słodka, sól, pieprz czarny ,sos sojowogrzybowy:[nasionaSOI(26%),woda, sól, mąkaPSZENNA, cukier, ekstraktgrzybowy (pieczarka)(0,5%)].	kg	500			
18	Racuchy z jabłkiem	kg	400			
	razem:					

UWAGA!!!

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

Formularz cenowy dla części VIII zamówienia
Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.
Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Gdańsku

CZĘŚĆ: 8) KASZE, MĄKI, OLEJE, PRZYPRAWY, SOKI, SŁODYCZE 15000000-8,15612000-1, 15870000-7, 15800000-6, 03131200-0, 03131400-2, 03132000-5, 03142100-9, 03211000-3, 03211100-4, 03211110-7, 03211120-0, 03211300-6, 03212000-0, 03212200-2, 03212211-2, 03212212-9, 03212213-6, 03222100-4,03222114-5, 03222115-2, 03222116-9, 14410000-8, 15321000-4, 15331134-5, 15331425-2, 15332200-6,15332261-1, 15332290-3, 15332419-4, 15400000-2, 15411100-3, 15411110-6, 15612000-1, 15612100-2 15612220-9, 15830000-5, 15831000-2, 15871273-8, 15872300-4,						
<p align="right">Dostawa do godz. 9:00 raz w tygodniu</p>						
Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	cena jednostkowa netto zł	Stawka podatku VAT	cena jednostkowa brutto zł
1	Bazylia	kg	4			
2	Bułka tarta produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, zapach i smak: typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków; opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	kg	250			
3	Carry przyprawa naturalna	kg	6			
4	Chrzan słoik	kg	7			
5	Pasztet sojowy 115g	kg	1,15			
6	Ciasteczka owsiane Fit Ciasteczka Zbożowe z różne rodzaje bez cukru 300g	kg	100			
7	Chrupki kukurydziane Flips chrupki kukurydziane o różnym smaku 70g	kg	10			
8	Granola Gold różne smaki 300g	kg	10			
9	Ciecierzycza / ciecioraka/, sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń	kg	50			
10	Cukier kryształ bez zanieczyszczeń,	kg	50			
11	Cukier trzcinowy nierafinowany	kg	30			
12	Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią	kg	10			
13	Cynamon przyprawa korzenna bez dodatków	kg	2,5			
14	Cząber	kg	5			
15	Czekolada mleczna nadziewana	szt	700			
16	Czosnek granulowany	kg	6			
17	Deser sojowy o różnych smakach 125g	kg	7,5			

18	Daktyl, suszone	kg	2,5			
19	Drożdże piekarskie, świeże	kg	2			
20	Dynia pestki łuskane	kg	3			
21	Dżem różne smaki, niskosłodzony pasteryzowany, bez konserwantów - różne smaki	kg	6			
22	Estragon	kg	3			
23	Fasola biała, nasiona suche	kg	70			
24	Fasola czerwona sucha	kg	100			
25	Gałka muszkatołowa	kg	0,5			
26	Goździk	kg	1			
27	Groch, nasiona suche łuskane	kg	60			
28	Groszek ptysiowy	kg	15			
29	Grzyby suszone borowik	kg	10			
30	Herbata czarna	kg	10			
31	Herbata miętowa	kg	10			
32	Herbata owocowa różne smaki	kg	10			
33	Herbata z melisą	kg	5			
34	Humus z suszonymi pomidorami	kg	1			
35	Imbir	kg	2			
36	Kakao 16%, proszek	kg	30			
37	Kasza bulgur	kg	400			
38	Kasza gryczana	kg	400			
39	Kasza jaglana	kg	100			
40	Kasza jęczmienna, perłowa	kg	120			
41	Kasza jęczmienna, pęczak	kg	400			
42	Kasza kuskus	kg	50			
43	Napój ryżowy	L	50			
44	Napój migdałowy	L	50			
45	Musztarda	kg	1			
46	Kasza manna	kg	100			
47	Kawa inka	kg	12			
48	Ketchup Roleski lub równoważny skład: pomidory (266 g na 100 g ketchupu), ocet jabłkowy, sól himalajska, przyprawy, aromat naturalny, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancja słodząca: sukraloza, ekstrakt przypraw.	kg	1			
49	Kolendra	kg	3			
50	Komosa ryżowa	kg	20			
51	Koncentrat pomidorowy, 30% Pudliszki lub równoważny koncentrat pomidorowy wyprodukowany ze świeżych pomidorów, bez żadnych dodatków.	kg	300			
52	Lizak	SZT	700			
53	Kurkuma	kg	3			
54	Ksylitol	kg	30			
55	Kwasek cytrynowy	kg	1,5			
56	Liść laurowy	kg	6			
57	Lubczyk	kg	6			
58	Majeranek	kg	10			
59	Majonez Kielecki lub równoważny skład z jaj z dobrego chowu, źródło omega3, bez konserwantów skład: olej rzepakowy(76%), żółtka jaj 3%, woda, musztarda, ocet, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu	kg	10			

	80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy) lub równoważny, opakowanie słoik 420ml.					
60	Makaron bezjajeczny z semoliny durum wytwarzany jest z tak zwanej semoliny, czyli mąki pozyskiwanej ze specjalnej odmiany pszenicy Triticum durum. Jest to zboże będące mutacją pradawnej płaskurki (Triticum dicoccum), które charakteryzuje się wyjątkową twardością i grubością nasion. różne kształty ;świderki, łazanki, muszelki, w kształcie ryżu, zacierka, nitka,	kg	1200			
61	Masło orzechowe 100% orzeszków arachidowych, 100% bez sztucznych dodatków, bez oleju palmowego, bez dodatku soli, bez dodatku cukru, źródło białka – 27%, źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych, wysoka zawartość: niacyny, kwasu foliowego i witaminy E, wysoka zawartość: fosforu, cynku, magnezu i potasu, źródło żelaza, wysoka zawartość błonnika, niski indeks glikemiczny	kg	10			
62	Mąka pełnoziarnista	kg	50			
63	Mąka pszenna, typ 500	kg	500			
64	Mąka ryzowa	kg	30			
65	Mąka gryczana	kg	30			
66	Mąka jaglana	kg	30			
67	Miód pszczeli naturalny 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miódów	kg	450			
68	Mleko kokosowe (min. zaw. 80%) produkt naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	L	150			
69	Mleko sojowe	L	60			
70	Morele, suszone	kg	5			
71	Mus owocowy różne smaki	kg	400			
72	Nasiona Chia	kg	3			
73	Ocet jabłkowy	L	10			
74	Olej lniany budwigowy nieczyszczony (zimno tłoczony)	L	5			
75	Olej rzepakowy uniwersalny -rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, KUJAWSKI LUB JEGO ODPOWIEDNIK	L	750			
76	Olej słonecznikowy tłoczony na zimno	L	15			
77	Oliwa z oliwek	L	2			
78	Oregano	kg	5			
79	Papryka mielona słodka - przyprawa	kg	10			
80	Pasztet wegański z żurawiną	kg	0,5			
81	Pestki dyni	kg	10			
82	Pieprz cytrynowy	kg	5			
83	Pieprz czarny mielony	kg	23			
84	Płatki migdałowe	kg	9			
85	Płatki orkiszowe	kg	40			
86	Płatki owsiane	kg	70			
87	Rozmaryn	kg	1			

88	Płatki żytnie	kg	40			
89	Powidła śliwkowe	kg	15			
90	Proszek do pieczenia	kg	2			
91	Przyprawa "kucharek" linia szkolna	kg	40			
92	Pulpa pomidorowa, ze świeżych pomidorów	kg	50			
93	Rodzyнки, suszone	kg	20			
94	Ryż biały paraboliczny	kg	800			
95	Ryż brązowy	kg	100			
96	Ser, wegański bez nabiału, soi, glutenu, orzechów, konserwantów z olejem kokosowym i wit. B-12-100g	kg	5			
97	Siemię lniane	kg	1,5			
98	Skrobia ziemniaczana	kg	50			
99	Soczewica czerwona, nasiona suche	kg	60			
100	Soda	kg	3			
101	Smalczyk Wegański z Jabłkiem i Cebulką 175g bez sztucznych dodatków, bez konserwantów, bez barwników, bez glutenu. Zawiera wartościowe składniki odżywcze: białko - przyczynia się do utrzymania prawidłowego stanu kości, błonnik SKŁADNIKI: Fasola gotowana 45%, cebula 39%, olej rzepakowy, jabłko suszone 1,6% (jabłko suszone, przeciwutleniacz: kwas cytrynowy), przyprawy, sól morską, ekstrakty przypraw, aromat naturalny. Produkt bezglutenowy. Może zawierać soję, seler, gorczycę, sezam . Masa: 175g	kg	3,5			
102	Syrop do rozcieńczania różne smaki	L	20			
103	Sól sodowo-potasowa	kg	250			
104	Syrop klonowy	L	2			
105	Szczaw w słoiku	kg	30			
106	Śliwka suszona	kg	3			
107	Tymianek	kg	4			
108	Wafle ryżowe	kg	25			
109	Wiórki kokosowe	kg	3			
110	Woda 0,5l niegazowana	L	600			
111	Ziele angielskie	kg	7			
112	Zioła prowansalskie	kg	4			
113	Żelatyna	kg	5			
114	Żurek	kg	100			
115	Żurawina	kg	5			
razem:						

UWAGA!!!

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

Rozdział 20

Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych przeznaczonych na potrzeby bieżącego żywienia w asortymencie (*wraz z szczegółami*) i ilościach ujętych w zestawieniach stanowiących załącznik w formacie EXCEL. Zamawiający zaznacza, że realizowane cykliczne dostawy, każdorazowo winny być dostosowane wagowo doskładanego zamówienia.
- 2) Określona ilość artykułów spożywczych w formularzu cenowym jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu mniejszej ilości produktów. Powyższe nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę roszczeń o zakup pozostałej ilości produktów a nie zapłatę równo wartości nie zamówionych produktów czy odszkodowania za ich niezamówienie.
- 3) Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno–epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
 - 1) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
 - 2) Posiadać odpowiednie oznakowanie ,czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - 3) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
- 4) Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
- 5) Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

Wskazane produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów 100g/ml produktu gotowego do spożycia bez dodatków substancji słodzących z definiowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.
- 6) Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieuszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.
- 7) Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Obowiązkowe są karty

charakterystyki produktów.

- 8) Warzywa/ owoce/ jaja powinny spełniać poniższe wymagania:
- 1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;
 - 2) Barwa: Typowa dla odmiany;
 - 3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
 - 4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
 - 5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów;
 - 6) Wymagany dokument HDI;
 - 7) Ziemniaki – wymagany przy fakturze nr dystrybutora.
 - 8) Jaja - kurze CPV:03142500-3, PN-86/A- 86504 - zgodne z klasą I A, rozmiar L. każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości, nadrukowany numer identyfikacyjny.
- 9) Mrożonki warzywne, owocowe oraz rybne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Ryby mięsa rybiego nie mniej niż 70 %
- 10) Produkty mięsne powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwików, azotynusodu, białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych. W opisach EXCEL mogą pojawić się skróty oznaczające :b/ ok– bez okrywy tłuszczu, b/k – bez kości, b/s – bez skóry, b/t – bez tłuszczu, b/w – bez warkocza. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.
- 11) Ryby powinny być świeże, w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów
- 12) Produkty garmażeryjne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty

charakterystyki produktów. Termin spożycie nie mniej niż 48godz.

- 13) W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny” (zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Pzp) gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem ”lub równoważny” .Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych. Pkt. 16 stosuje się odpowiednio.
- 14) Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
- 16) Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w ww. pkt. 5 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
- 17) W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że zaproponowany asortyment/elementy będą posiadały parametry techniczne / jakościowe (technologiczne)nie gorsze niż podane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia lub załączniku EXCEL. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami, „ lub równoważne”.
- 18) Realizacja dostaw będzie dokonywana sukcesywnie na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego w których termin dostawy oraz asortyment zamówienia zgodny jest z postanowieniami pkt.21ppkt.4)– wyłączeniem dni wolnych odprawy Zamawiającego.

Opis przedmiotu zamówienia dla części:

Część1 PIECZYWO

Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

Buteczki z jabłkiem i kruszonką
Bułki grahamki Skład produktu - Mąka pszenna graham (56%), woda, mąka pszenna, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy. BEZ ZAWARTOŚCI L-cysteiny pozyskiwanej z włosów.
Pączki z nadzieniem
Bułki maślane z rodzynkami
Bułka pszenna - o wadze 60-100g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
Bułki ziarnista Skład produktu - Mąka pszenna, woda, ziarna słonecznika (4,0%), ziarna siemienia lnianego (4,0%), ziarna dyni (3,5%), ser żółty, drożdże, słód żytni, sól warzona, mąka żytnia, olej rzepakowy. Dodatkowo - inne ziarna w zależności od rodzaju bułki. BEZ oleju palmowego, syropów typu glukozowo - fruktozowy, maltozowy, sztucznych barwników. BEZ ZAWARTOŚCI L-cysteiny pozyskiwanej z włosów.
Chałki zdobne
Chleb graham
Chleb pszenny
Chleb ze słonecznikiem
Chleb żytni pełnoziarnisty
Chleb żytni razowy - chleb świeży z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba.
Paluchy słodkie z makiem

Wykonawca musi w ofercie określić zaoferowane gramatury produktu. Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości - tj. klasa/gatunek I, bez uszkodzeń, z okresami terminu przydatności do spożycia odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach, odpowiadających systemowi HACCP. Wszystkie produkty nie mogą zawierać więcej niż 15 g cukru w 100 g/ml/g produktu gotowego do spożycia, nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g/ml/g produktu gotowego do spożycia i 0,4 g sodu/1 g soli w 100 g/ml/g produktu gotowego do

spożycia, a w przypadku pieczywa półcukierniczego i cukierniczego - maksymalnie 0,45 g sodu/1,2 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Pieczywo, wyroby półcukiernicze i cukiernicze NIE wyprodukowane z ciasta głęboko mrożonego.

Wymagania - chleby:

Struktura i konsystencja – owalny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, brązowa do ciemnobrązowej; miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności lub pokrojony; smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla rodzaju chleba.

Bez dodatku wzmacniaczy smaku, spulchniaczy i barwników.

Masa netto – od 400 do 2000 g, chleb krojony, pakowany w folię lub papierowy worek (materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Towar znakowany etykietami z nadrukiem zawierającym dane – nazwa i adres producenta, rodzaj i nazwę pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych (np. ziarna), data produkcji i minimalnej trwałości. Nadruk wykonany farbą nieszkodliwą dla zdrowia, czytelny.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.

Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem zakalcowatym, kruszącym się, z obecnością grudek maki lub soli. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, uszkodzenia, mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, opakowania porozrywane.

Obecność szkodników (martwych, żywych lub ich pozostałości).

Opakowanie:

Pojedyncze – folia dopuszczona do kontaktu z żywnością,

Zbiornicze – kosz plastikowy. Kosze, w których dostarczane jest pieczywo muszą być bezwzględnie czyste.

Wymagania – bułki:

Masa netto – od 25 do 100g (w zależności od rodzaju zamawianej bułki). Bułki produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka. Bez dodatku wzmacniaczy smaku, spulchniaczy i barwników. Wypiekane zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

wygląd i kształt – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału

barwa skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu

miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krawalności, sprężysty, równomiernie porowaty

smak i zapach – aromatyczny swoisty dlatego rodzaju bułek.

Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak -gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Opakowanie: Zbiornicze – kosz plastikowy. Wymagania chałka drożdżowa/ drożdżówka/pączek:

Wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego, przy użyciu mąki, tłuszczu, jaja, cukru, spulchnione drożdżami, z dodatkiem innych surowców określonych recepturą (w tym np. drożdżówki z

dotatkem sera lub owoców/pączki z dodatkiem dżemu/powidła), wykończone kruszonką/posypką, bez dodatku sztucznych aromatów smakowych, sztucznych barwników, ulepszczy smaku i substancji słodzących, w przypadku chałki z rodzynkami z dodatkiem rodzynek.

Wymagania Mąki - torebki 1,0 kg, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe. Barwa biała z odcieniem żółtawym, mąką żytnia ciemniejsza, tekstura i konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, smak swoisty, lekko słodkawy, zapach przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów,

Właściwości fizykochemiczne i biologiczne - brak obecności zanieczyszczeń fizycznych (piasku) i biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych.

CZĘŚĆ: 2) MIĘSO I WĘDLINY

Produkty mięsne powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwników, azotynusodu,

białka sojowego. Cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń

mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych.

W opisach EXCEL mogą pojawić się skróty oznaczające :b/ ok– bez okrywy tłuszczu, b/k – bez kości, b/s – bez skóry, b/t – bez tłuszczu, b/w – bez warkocza.

Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

Boczek wędzony bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Kiełbasa biała surowa

Kiełbasa krakowska, sucha pakowana po 100g na kanapki

Mięso z piersi indyka, bez skóry- mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego.

Mięso z ud kurczaka, ze skórą trybułowane ze skórą bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.

Mięso z ud kurczaka, ze skórą bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.

Mięso z udźca indyka, bez skóry pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Mięso ze skrzydeł indyka, ze skórą bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)

Parówki z szynki 100% mięsa wieprzowego bez konserwantów

Polędwica sopocka bez konserwantów, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu.

Szynka z indyka, gotowana, krucha, kanapkowa pakowana po 100-150g na kanapki

Polędwiczki wieprzowe ekstra – świeże, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, jednolity soczysty mięsień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Łopatka- wieprzowa - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Schab ekstra bez kości - część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego.

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

Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka- bez kości część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Wołowina zrazowa dolna - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Wołowina, skrzydło wołowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).

Cechy dyskwalifikujące towar:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, w przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia

mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom. Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu zamówienia - ilości produktów w poszczególnych pozycjach może ulec zmianie.

Wymagania dla wędlin:

- czystość - wędliny czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi;
- konsystencja - jędrna, elastyczna;
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla wędlin z danego rodzaju, bez oznak zepsucia;
- świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych.

Mięso do produkcji wędlin/wędliny nie nastrzykiwane solankami zawierającymi wielofosforany, azotany, produkty drobiowe nie zawierające MOM (mięso oddzielone mechanicznie). Wędliny wędzone naturalnie – bez składników chemicznych o aromacie przypominający w smaku, kolorze i zapachu dym drzewny. Mięso do produkcji wędlin/wędliny bez zagęstników, substancji wzmacniających zapach i smak, konserwantów, soli, i innych dodatków, barwników. Kielbasa swojska i wiejska - z mięsa wieprzowego 82 % mięsa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, produkowana w osłonkach naturalnych.

CZĘŚĆ: 3) PRODUKTY MLECZARSKIE

Wskazane produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów 100g/ml produktu gotowego do spożycia bez dodatków substancji

słodzących z definiowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego

do spożycia. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.

Actimel
Almette różne smaki
Jogurt różne smaki 1,5% tłuszczu bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki, pojemność 150g kubek, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.
Jogurt grecki zawierający nie więcej niż 10g cukru na 100g/ml produktu, oraz zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe 400ml, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.
Jogurt naturalny, 2% tłuszczu kubek plastikowy, poj. 0,38l, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
Kefir owocowy termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
Masło klarowane
Masło śmietankowe 82% - niesolone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%,

o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze od 200 termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.

Maślanka spożywcza, 0,5 % tłuszczu

Mleko spożywcze, UHT 2% tłuszczu - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 2 %, opakowanie bezpośrednie: karton 1000 ml, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy

Monte 0,05g

Ser topiony śmietankowy

Ser twarogowy półtłusty- smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, opakowanie: kostka 200 g.

Ser, Edamski pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg.

Ser, parmezan wiórki

Ser, Gouda tłusty pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg.

Ser, Salami pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg.

Serek homogenizowany smak waniliowy, opakowanie kubek plastikowy 150g, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.

Śmietana, 12% tłuszczu kwaśna 12%, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 380ml, opakowanie: kubki, producent: ZOTT lub równoważne.

Śmietana, 12% tłuszczu słodka

Śmietana, 18% tłuszczu kwaśna 18%, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji,

dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 380ml, opakowanie: kubki, producent: ZOTT lub równoważne.

Śmietana, 30% tłuszczu słodka homogenizowana, smak słodki kremowy, zapach czysty bez obcych zapachów, produkt o jednolitej kremowej konsystencji, barwa biała z odcieniem jasnokremowym,

CZĘŚĆ: 4) WARZYWA I OWOCE, JAJA

Warzywa/ owoce oraz jaja powinny spełniać poniższe wymagania:

- 1) Wygląd: zdrowe(bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;
- 2) Barwa: Typowa dla odmiany;
- 3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- 4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- 5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów;
- 6) Wymagany dokument HDI;
- 7) Ziemniaki – wymagany przy fakturze nr dystrybutora

Ananas owoc dojrzały, o twardej skorupie, o wadze nie większej niż 1,5 kg. Owoce powinny być - jędrne w momencie dostawy; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami

Arbuz

Awokado o idealnie ciemno zielonym zabarwieniu bez jakichkolwiek plam, otarć, śladów zepsucia, gnicia, uszkodzeń, skórka niezbyt miękka, nie gąbczasta. Owoce awokado powinny być - jędrne w momencie dostawy; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami; z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. Jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone; bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce awokado powinny być twarde. Owoce awokado powinny osiągnąć taki stopień rozwoju, który zapewni kontynuację procesu dojrzewania aż do osiągnięcia pełnej dojrzałości. Owoce dojrzałe nie powinny być gorzkie. Jakość owoców awokado powinny być takie, aby mogły one: wytrzymać transport i manipulację, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

Banan kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem

Borówki

Brzoskwinia

Burak kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Cebula - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Cebula czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Cukinia kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Cytryna kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Czosnek kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Granat
Grapefruit
Gruszka odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Jabłko deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Jaja kurze całe świeże klasy 0 lub 1, rozmiar m (waga 53-63g) Jaja - kurze CPV:03142500-3, PN-86/A- 86504 - zgodne z klasą I A, rozmiar L. Każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości, nadrukowany numer identyfikacyjny
Kalarepa kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Kapusta biała kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Kapusta czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.
Kapusta pekińska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Kapusta włoska kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Kiełki rzodkiewki, brokuła, słonecznika
Kiwi kl. I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Koper ogrodowy (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia
Mandarynki świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Mango świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Maliny świeże
Marchew luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulaska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Melon świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Mix sałat
Mięta
Morele świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Nektarynka świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,

Ogórek kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Ogórek kiszony o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.
Papryka czerwona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Papryka zielona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Pieczarka uprawna, świeża kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry
Rozpunka
Rzepa biała
Rzodkiewka
Pietruszka, korzeń , pakowana próżniowo po 5kg - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Pietruszka, liście
Pomarańcza
Pomelo
Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Pomidor koktajlowy
Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Salata lodowa
Seler korzeniowy
Seler naciowy
Szczypiorek
Śliwka
Winogrona białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,
Ziemniaki, późne , pakowane próżniowo opak-10-20kg kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora

CZĘŚĆ: 5) RYBY

Ryby powinny być świeże, w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów

Dorsz, brzuszek bez skóry (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płat produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura po ugotowaniu zwarta,

krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Dorsz, świeży, filety ze skórą (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Łosoś, świeży, filety ze skórą łososia bez skóry (filet mrożony), do 5% glazury , płaty produkcji morskiej bez ości, kl. I płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla łososia, smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla łososia, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Makrela, wędzona

Morszczuk mrożony

CZĘŚĆ:6) MROŻONKI WARZYWNE I OWOCOWE, MROŻONE PRODUKTY RYNE

Mrożonki warzywne i owocowe oraz mrożone produkty rybne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche , bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Ryby mięsa rybiego nie mniej niż 60 %

Barszcz ukraiński, mrożony
Brokuły, mrożone I GATUNEK - całe róże, (średnica róży nie mniej niż 5 cm). Róże w całości, nie pokruszone. O kolorze intensywnie zielonym, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia.
Brukselka, mrożona I GATUNEK – wielkość ul gurmro główki pomiędzy 2-4 cm. Główki w całości, o charakterystycznym zielonym kolorze, bez oznak gnicia, zepsucia, pleśni, odbrawienia.
Dynia mrożona
Fasolka szparagowa, mrożona cała (nie krojona !)
Filet z morszczuka w panierce 61 %, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże. Mrożone bloki filetów rybnych są cięte na porcje, które są formowane w kształt filetów. Następnie uformowane filety są panierowane (panierem mokrym i suchym), wstępnie podsmażane i głęboko mrożone. Zamrożone porcje są układane do kartonów zbiorczych wyłożonych workami foliowymi, kartony są kontrolnie ważone, zamykane, oklejane etykietą zbiorczą, sprawdzane na obecność metalu i układane na paletach EURO zgodnie z zatwierdzonym schematem paletyzacji. Przed składowaniem palety są zabezpieczone folią stretch i ul gurmrożoną.
Groszek zielony, mrożony
Kalafior, mrożony całe róże, (średnica róży + / - 5 cm). Róże w całości, nie pokruszone. O kolorze charakterystycznym dla kalafiora, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia.
Kasza pęczak ze szpinakiem i pomidorami
Kukurydza, mrożona
Łosoś kostka z kawałków fileta mrożona 100g
Maliny, mrożone
Marchew z groszkiem, mrożona
Marchewka mini bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 0,5-2,5kg.
Marchew, mrożona
Mieszanka owocowa, mrożona skład – rabarbar, czerwona porzeczka, czarna porzeczka, śliwka węgierka, truskawka,
Paluszki rybne XXL 60g 74% ul gurmrozo rybne na bazie filetów z mintaja (ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC), cięte i panierowane, wstępnie obsmażone. Produkt głęboko mrożony. filety z MINTAJA (74%), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, woda, sól, przyprawy (papryka, kurkuma), drożdże.
Papryka czerwona, mrożona CZERWONA paski lub kostka

Porzeczki czarne mrożone bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 0,5-2,5kg.
Ryż z warzywami Mieszanka białego i dzikiego ryżu z brokułem, marchwią, kukurydzą, z dodatkiem pietruszki. Produkt ul gurmrożony. Składniki sosu zgodnie z recepturą mieszane są w młynku koloidalnym w celu uzyskania jednolitej konsystencji sosu. Ryż wraz z warzywami miesza się w mieszalniku bębnowym, a następnie pokrywa przygotowanym wcześniej sosem. Gotowa mieszanka rozdzielana jest do opakowań jednostkowych (worków), poddawanych następnie kontroli wagowej oraz kontroli na wykrywaczu metalu. Następnie produkt pakowany jest w kartony zbiorcze i układany na palecie zgodnie z obowiązującym schematem paletyzacji. Końcowym etapem jest przygotowanie palety do transportu poprzez owinięcie jej folią stretch.
Ryż po azjatycku skład: (woda, ryż basmati) (24%), woda, brzoskwinie, kielki fasoli mung, groszek śnieżny, żółta marchew, marchew, NASIONA SOI, grzyby mun, pędy bambusa, por, zielone szparagi, olej słonecznikowy, mleczko kokosowe (kokos, woda) (2%), sól, cukier, bulion warzywny (marchew, SELER, szpinak, sałata, burak), przyprawy (kolendra, pieprz ul gur, kminek, NASIONA GORCZYCY, nasiona kozieradki, kurkuma, koper włoski), skrobia ziemniaczana, sok cytrynowy z koncentratu. Może zawierać śladowe ilości: GLUTENU, SKORUPIAKÓW, JAJ, RYB, SOI, SELERA, GORCZYCY, MIĘCZAKÓW.
Szpinak, mrożony rozdrobiony
Śliwki bez pestek , mrożone
Truskawki, mrożone owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg.
Warzywa z kaszą ul gur skład: kasza ul gur, kapusta włoska, cebula, marchewka, czerwona papryka, bakłażan, curry,
Wiśnie bez pestek , mrożone
Włoszczyzna krojona w paski, mrożona w postaci prążków (paski) o długości ok. 3-4cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5kg.

CZĘŚĆ:7) PRODUKTY GARMAŻERYJNE

Produkty garmażeryjne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Termin spożycie nie mniej niż 48godz. Produkty bez konserwantów.

Błat naleśnikowy
Devolaille z masłem mięso nie mielone
Kopytka – świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu.
Kopytka szpinakowe nie maszynowe
Krokiety z szynką i żółtym serem
Kluski śląskie nie maszynowe

Kluski leniwe nie maszynowe
Naleśniki z twarogiem 100g
Pierogi z jabłkiem nie maszynowe
Pierogi z jagodami nie maszynowe
Pierogi z serem twarogowym nie maszynowe
Pierogi z mięsem nie maszynowe
Pierogi z truskawkami nie maszynowe
Pierogi ruskie nie maszynowe
Pierogi z kapustą i grzybami nie maszynowe
Pierogi ze szpinakiem i serem nie maszynowe
Pierś drobiowa z pieczarkami Składniki: filet drobiowy z piersi kurczaka(56,1%), pieczarka(24,5%), mąka PSZENNA, ser mozzarella wiórki, cebula obrana, woda, papryka słodka, sól, pieprz czarny ,sos sojowo grzybowy: [nasionaSOI(26%),woda, sól, mąka PSZENNA, cukier, ekstrakt grzybowy (pieczarka)(0,5%)].
Racuchy z jabłkiem

CZĘŚĆ: 8) KASZE, MĄKI, OLEJE, PRZYPRAWY, SOKI, SŁODYCZE

Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych. , Termin przydatności nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

Bazylia

Bułka tarta produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, zapach i smak: typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków; opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Carry przyprawa naturalna

Chrzan słoik

Pasztet sojowy 115g Woda, olej rzepakowy, białko sojowe 6%, cebula, aromaty naturalne, skrobia kukurydziana, koncentrat pomidorowy, przyprawy (gorczyca), błonnik (grochowy, bambusowy), sól morską. Może zawierać **seler, sezam**.

Ciasteczka owsiane Fit Ciasteczka Zbożowe z różne rodzaje bez cukru 300g skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca - maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477

Biszkopty wrocławskie bez dodatku cukrów

Chrupki kukurydziane Flips chrupki kukurydziane o różnym smaku 70g

Granola Gold różne smaki 300g

Ciecierzyc / cieciora/, sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń
Cukier kryształ bez zanieczyszczeń,
Cukier trzcinowy nierafinowany
Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią
Cynamon przyprawa korzenna bez dodatków
Cząber
Czekolada mleczna nadziewana
Czosnek granulowany
Deser sojowy o różnych smakach 125g SKŁADNIKI woda, cukier, obłuszczone ziarno soi (8,6%), skrobia modyfikowana, maltodekstryna, wapń, ekstrakt z marchwi, aromat, substancje zagęszczające (pektyny, karagen), sól morsk, witaminy (B2, B12, D2).
Daktyl , suszone
Drożdże piekarskie , świeże
Dynia pestki łuskane
Dżem różne smaki , niskosłodzony pasteryzowany, bez konserwantów - różne smaki
Estragon
Fasola biała , nasiona suche
Fasola czerwona
Gałka muskatowa
Goździk
Groch , nasiona suche łuskane
Groszek ptysiowy
Grzyby suszone borowik
Herbata czarna
Herbata miętowa
Herbata owocowa różne smaki
Herbata z melisą
Humus z suszonymi pomidorami skład:Ciecierzyc gotowana 28%, woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 12%, suszone pomidory 2%, błonnik roślinny (bambusowy, grochowy),sól morsk, cukier trzcinowy, koncentrat soku z cytryny, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, kurkuma.Może zawierać: soję, seler i gorczycę .
Imbir
Kakao 16% , proszek
Kasza bulgur
Kasza gryczana
Kasza jaglana
Kasza jęczmienna , perłowa
Kasza jęczmienna , pęczak
Kasza kuskus
Napój ryżowy
Napój migdałowy
Musztarda
Kasza manna

Kawa inka

Ketchup Roleski lub równoważny **Skład:** pomidory (266 g na 100 g ketchupu), ocet jabłkowy, sól himalajska, przyprawy, aromat naturalny, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancja słodząca: sukraloza, ekstrakt przypraw.

Kolendra**Komosa ryżowa**

Koncentrat pomidorowy, 30% Pudliszki lub równoważny Ekologiczny koncentrat pomidorowy wyprodukowany z pomidorów bio uprawianych na naturalnych nawozach i bez pestycydów.

Lizak**Kurkuma****Ksylitol****Kwasek cytrynowy****Liść laurowy****Lubczyk****Majeranek**

Majonez Kielecki lub równoważny **Skład:** olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, **żółtka jaj** kurzych (7,0%). **Bez substancji konserwujących.**

Makaron bezjajeczny z semoliny durum wytwarzany jest z tak zwanej semoliny, czyli mąki pozyskiwanej ze specjalnej odmiany pszenicy Triticum durum. Jest to zboże będące mutacją pradawnej płaskurki (Triticum dicoccum), które charakteryzuje się wyjątkową twardością i grubością nasion. różne kształty ;świderki, łazanki, muszelki, w kształcie ryżu, zacierka, nitka,

Masło orzechowe 100% orzeszków arachidowych, 100% bez sztucznych dodatków, bez oleju palmowego, bez dodatku soli, bez dodatku cukru, źródło białka – 27%, źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych, wysoka zawartość: niacyny, kwasu foliowego i witaminy E, wysoka zawartość: fosforu, cynku, magnezu i potasu, źródło żelaza, wysoka zawartość błonnika, niski indeks glikemiczny

Mąka pełnoziarnista**Mąka pszenna, typ 500****Mąka ryzowa****Maka gryczana****Mąka jaglana**

Miód pszczeli naturalny 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - stoik; miód nie może być mieszaniną różnych miodów

Mleko kokosowe (min. zaw. 80%) produkt naturalny, bez konserwantów i polepszaczy

Mleko sojowe**Morele, suszone**

Mus owocowy różne smaki Tymbark lub równoważny

Nasiona Chia**Ocet jabłkowy**

Olej lniany budwigowy nieczyszczony (zimno tłoczony)

Olej rzepakowy uniwersalny -rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 1l. KUJAWSKI

LUB JEGO ODPOWIEDNIK

Olej słonecznikowy tłoczony na zimno**Oliwa z oliwek****Oregano****Papryka mielona słodka - przyprawa**

Paszтет wegański z żurawiną ciecierzycy gotowana 40%, cebula, woda, olej rzepakowy, żurawina suszona 6,2% (żurawina suszona, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy), skrobia kukurydziana, błonnik (grochowy, bambusowy), sól morską, aromaty naturalne, przyprawy (gorczyca), kurkuma. Produkt może zawierać: soję, seler, sezam.

Pestki dyni**Pieprz cytrynowy****Pieprz czarny mielony****Płatki migdałowe****Płatki orkiszowe****Płatki owsiane****Rozmaryn****Płatki żytnie****Powidła śliwkowe****Proszek do pieczenia**

Przyprawa "kucharek" linia szkolna skład: sól sodowo - potasowa (chlorek sodu, chlorek potasu); warzywa suszone (27%): marchew, cebula, pasternak, korzeń selera, korzeń i natka pietruszki, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, czosnek; cukier, ekstrakty drożdżowe, aromat naturalny, kurkuma, pieprz czarny, hydrolizat białka roślinnego.

Pulpa pomidorowa, ze świeżych pomidorów 100%-waga 4,1kg**Rodzyнки, suszone****Ryż biały paraboliczny****Ryż brązowy**

Ser, wegański bez nabiału, soi, glutenu, orzechów, konserwantów z olejem kokosowym i wit. B-12-100g

Siemię lniane**Skrobia ziemniaczana****Soczewica czerwona, nasiona suche****Soda**

Smalczyk Wegański z Jabłkiem i Cebulką 175g bez sztucznych dodatków, bez konserwantów, bez barwników, bez glutenu. Zawiera wartościowe składniki odżywcze: **białko**- przyczynia się do utrzymania prawidłowego stanu kości, **błonnik** **SKŁADNIKI**: Fasola gotowana 45%, cebula 39%, olej rzepakowy, jabłko suszone 1,6% (jabłko suszone, przeciwutleniacz: kwas cytrynowy), przyprawy, sól morską, ekstrakty przypraw, aromat naturalny. Produkt bezglutenowy. Może zawierać **soję, seler, gorczycę, sezam**. Masa: **175g**

Sok gęsty do rozcieńczania różne smaki**Sól sodowo-potasowa****Syrop klonowy****Szczaw w słoiku****Śliwka suszona**

Tymianek
Wafle ryżowe
Wiórki kokosowe
Woda 0, 5l niegazowana
Ziele angielskie
Zioła prowansalskie
Żelatyna
Żurek
Żurawina