

**GMINA ŻÓRAWINA**  
**PRZEDSZKOLE w Żórawinie**  
**ul. Urzędnicza 18 A**  
**55-020 Żórawina**

<https://przedszkolezorawina.edupage.org/>

---

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**NA**

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ  
PRZEDSZKOLA W ŻÓRAWINIE**

**TRYB PODSTAWOWY**

art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

---

Zatwierdził: Dyrektor Przedszkola – Dorota Nizioł

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

---

Wrocław, sierpień 2021 r.

## **SPIS TREŚCI**

- I. Nazwa oraz adres zamawiającego
- II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia
- III. Tryb udzielenia zamówienia
- IV. Informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji
- V. Opis przedmiotu zamówienia
- VI. Termin wykonania zamówienia
- VII. Podstawy wykluczenia
- VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu
- IX. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych
- X. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych
- XI. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami
- XII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej
- XIII. Termin związania ofertą
- XIV. Opis sposobu przygotowania oferty
- XV. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna)
- XVI. Sposób oraz termin składania ofert
- XVII. Termin otwarcia ofert
- XVIII. Sposób obliczenia ceny
- XIX. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
- XX. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy
- XXII. Klauzula informacyjna dla wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych

## **ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

- I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – Załącznik nr 1;
- II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
- III. Oświadczenie składane w trybie art. 125 ust. 1, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych – Załącznik nr 3;
- IV. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4
- V. Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci - Załącznik nr 5

## I. Nazwa oraz adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Żórawina, ul. Kolejowa 6, 55-020 Żórawina, w imieniu której działa Dyrektor Przedszkola w Żórawinie, z siedzibą w Żórawinie, przy ul. Urzędniczej 18 A.
2. Numer telefonu: 71 316 50 92
3. Adres poczty elektronicznej: [przedszkole.zorawina@op.pl](mailto:przedszkole.zorawina@op.pl)  
Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

## II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej: <https://przedszkolezorawina.edupage.org/news/>
2. Numer ogłoszenia (BZP): **ea99f8d9-cceb-4431-b811-671116e60695** – do prowadzenia korespondencji.
3. Identyfikator postępowania miniPortal: **2021/BZP 00142267/01** – do szyfrowania i składania ofert.

## III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019) [zwanej dalej „ustawą PZP”].
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

## IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji

Zamawiający nie przewiduje możliwości wyboru najkorzystniejszej oferty po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcami, którzy złożą oferty.

## V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawców dostaw artykułów spożywczych, do kuchni przedszkolnej, usytuowanej w Żórawinie, przy ul. Urzędniczej 18 A, na potrzeby Przedszkola we Żórawinie.
2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje dostawę wyspecyfikowanych produktów, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do kuchni Zamawiającego oraz ich rozładunek, wydanie, wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. **Zamawiający nie posiada magazynów żywności tym samym wymagana jest dyspozycyjność dowozu w trybie stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.**
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych:

- 1) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 1 - mięso, wędliny, drób:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: mięso, wędliny, drób.

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

2) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 2 - warzywa i owoce nieprzetworzone:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: warzywa i owoce nieprzetworzone.

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

3) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 3 - nabiał:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: nabiał.

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

4) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 4 - artykuły ogólnospożywcze:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: artykuły ogólnospożywcze.

CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze

5) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 5 - mrożonki:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: mrożonki.

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

6) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 6 - ryby:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: ryby.

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

7) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 7 - pieczywo:

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: pieczywo.

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

8) Określenie przedmiotu zamówienia na część nr 8 - sok jednodniowy

Przedmiotem zamówienia jest wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie. Asortyment: sok jednodniowy.

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

4. Zamawiający nie ogranicza ilości części, na realizację których Wykonawcy mogą składać swoje oferty.
5. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w **Specyfikacji Towarowej** - stanowiącej **Załącznik nr 1 do SWZ**.

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

## **VI. Termin wykonania zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 12 miesięcy od daty obowiązywania umowy.

## **VII. Podstawy wykluczenia**

### **1. Przesłanki obligatoryjne wykluczenia (art. 108 ustawy PZP)**

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP, Wykonawcę, 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 przestępczego 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) pracy małoletnich cudzoziemców, 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,
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego.

- 2) Jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.
- 3) Wobec którego wydano prawomocny wyrok sadu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
- 4) Wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne.

- 5) Jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie.
- 6) Jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

## 2. Przesłanki fakultatywne wykluczenia (art. 109 ustawy PZP)

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się (z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP), Wykonawcę:
  - a) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
  - b) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
  - c) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
  - d) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności Zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - e) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

## VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

Nie dotyczy

## IX. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych

1. **DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, SKŁADAJĄCY OFERTĘ W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:**

- 1) W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu składa on **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP) - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ**. Oświadczenie to nie jest podmiotowym środkiem dowodowym – potwierdza brak podstaw wykluczenia, odpowiednio na dzień składania ofert i stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
  - a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.
  - b) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1 lit. a), także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, złoży, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji przedmiotowego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
  - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
3. Forma oświadczeń i dokumentów - podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w SWZ, składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w sposób określony w *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* oraz 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. poz. 2452)*.
4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień ich złożenia.

## X. Informacja o wymaganych przedmiotowych środkach dowodowych

Nie dotyczy

## XI. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Dyrektor Dorota Nizioł, e-mail: [przedszkole.zorawina@op.pl](mailto:przedszkole.zorawina@op.pl)

## XII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/> oraz ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal>.
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy ich użyciu, opisane zostały w warunkach korzystania z miniPortalu dostępnymi pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi.aspx> oraz warunkami korzystania z ePUAP: <https://www.gov.pl/web/gov/warunki-korzystania>.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi **150 MB**.
6. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. W postępowaniu o udzielenie zamówienia, korespondencja elektroniczna (inna, niż określona w ust. 6 odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: [przedszkole.zorawina@op.pl](mailto:przedszkole.zorawina@op.pl) o ile usługi komunikacji nie będą dostępne na platformie ePUAP
8. Korespondencja przesłana za pomocą tego formularza nie może być szyfrowana. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia o zamówieniu zamieszczonego w BZP.
9. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia oraz elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczenia, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. W celu usprawnienia komunikacji, Zamawiający zaleca aby dokumenty elektroniczne niosące za sobą obowiązek odpowiedzi przez Zamawiającego, były również przesyłane w formie edytowalnej na adres poczty elektronicznej email [przedszkole.zorawina@op.pl](mailto:przedszkole.zorawina@op.pl)
10. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi *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 oraz 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.*

11. Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w ust. 7 i 8.

### **XIII. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 22 września 2021 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą - wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i powielić.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą, określonym w ust. 1.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 5, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiającym zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

### **XIV. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy podpisu elektronicznego z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub w postaci elektronicznej, opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Dokumenty sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w Rozporządzeniu *Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych*. Ze względu na sprawność prowadzenia postępowania, zaleca się korzystanie z następujących formatów danych:
  - 1) \*.pdf, \*.doc, \*.docx, \*.rtf, \*.xps, \*.xlsx – dla oryginałów i kopii dokumentów elektronicznych;
  - 2) \*.pdf, \*.jpg, \*.tiff, \*.gif – dla elektronicznych odwzorowań (skanów) dokumentów, uprzednio sporządzonych i podpisanych w tradycyjnej formie pisemnej.
4. Sposób przygotowania wszystkich dokumentów wchodzących w skład oferty oraz załączników do niej:

- 1) Do przygotowania oferty w postaci dokumentu elektronicznego (w oryginale), zaleca się wykorzystanie **Formularza Oferty**, którego wzór stanowi **Załącznik nr 2 do SWZ**. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
- 2) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) – wypełniony Formularz cenowy na te części zamówienia publicznego, na które Wykonawca składa swoją ofertę.
- 3) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) - **Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP)** - wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**.
- 4) Do oferty należy również załączyć:
  - a) **Pełnomocnictwo** upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.
  - b) **Pełnomocnictwo** dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Pełnomocnictwa do złożenia oferty, o których mowa w ppkt a) i b) muszą być złożone w oryginale, w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii pełnomocnictwa, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje własnym podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, Dopuszcza się również możliwość złożenia pełnomocnictwa w postaci elektronicznego odwzorowania (skanu) pełnomocnictwa, sporządzonego uprzednio i podpisanego w tradycyjnej formie pisemnej potwierdzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa oraz elektroniczne odwzorowanie (skan) pełnomocnictwa nie może być uwierzytelnione przez uppełnomocnionego.

5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, muszą zostać przygotowane w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem - „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa, było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie (np. w formie odrębnego dokumentu elektronicznego, którego treść nie zawiera się w samej strukturze zastrzeżonych przez Wykonawcę informacji). Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy PZP.
6. Po przygotowaniu wszystkich, wymienionych w ust. 4 i ewentualnie ust. 5 dokumentów, **każdy dokument z osobna, Wykonawca podpisuje na jeden ze sposobów określonych w ust. 2**, a następnie gromadzi je we wcześniej utworzonym folderze, który następnie skompresuje do postaci folder.zip, (bez nadawania mu haseł i bez szyfrowania).

7. W kolejnym kroku, za pośrednictwem funkcji automatycznego szyfrowania na platformie miniPortal, Wykonawca szyfruje wcześniej przygotowany plik folder.zip. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu: [https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja\\_uzytkownika\\_miniPortal-ePUAP.pdf](https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja_uzytkownika_miniPortal-ePUAP.pdf)

#### **XV. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna)**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo z uwzględnieniem uwag wskazanych w Rozdziale XIV ust. 4 pkt 4) lit. b) SWZ.
3. Spółka cywilna zamiast pełnomocnictwa może dołączyć poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki cywilnej lub uchwałę, z których wynika ustanowione pełnomocnictwo.
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie wskazane w Rozdziale IX ust. 1, pkt 1) SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców w formularzu ofertowym należy wskazać podmioty (Wykonawców) składających ofertę wspólną (pełne nazwy i adresy siedzib).
6. Ofertę podpisuje pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
7. Wszelka korespondencja prowadzona będzie z pełnomocnikiem.
8. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
9. Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających ofertę.

#### **XVI. Sposób oraz termin składania ofert**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 23 sierpnia 2021 r., do godz. 9.00.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na „ekranie sukcesu” otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

#### **XVII. Termin otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 23 sierpnia 2021 r., o godzinie 9.00.

2. Otwarcie ofert jest niejawnie. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia złożonych ofert przy udziale chętnych Wykonawców.
3. Zamawiający, najpóźniej przed samym otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte.
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
  - 3) w przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
  - 4) zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

### **XVIII. Sposób obliczenia ceny**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części zamówienia publicznego - określonych w Załączniku nr 1 do SWZ w sposób określony w umowie na wykonywanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4 do SWZ. Zamawiający nie ogranicza ilości części, na które Wykonawcy mogą złożyć swoje oferty.
2. Wykonawca podaje cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SWZ, jako cenę brutto (z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług VAT).
3. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT, zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług.
4. Cena jednostkowa brutto oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe.
5. **Podana w ofercie cena całkowita zamówienia będzie służyła wyłącznie dla porównania i oceny złożonych ofert.** Rozliczenie z tytułu zawartej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę towarów wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Ofertowym.
6. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

### **XIX. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

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

**Cena (C) - 100 %**

**Cena** - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena brutto z badanych ofert}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku bez zaokrągleń. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP oraz w SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
6. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

W takiej ofercie, Wykonawca ma obowiązek:

- 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, którą zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

## **XX. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**

1. Projekt umowy na realizację niniejszego zamówienia publicznego, zawarty został w Załączniku nr 4 do SWZ.
2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego - postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.

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

1. Umowa powinna być podpisana w siedzibie Zamawiającego, w wyznaczonym przez niego terminie. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o terminie podpisania umowy.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 2, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy, powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy

przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać w szczególności:

- 1) strony umowy,
  - 2) cel działania,
  - 3) sposób współdziałania,
  - 4) zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich,
  - 5) solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia,
  - 6) oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi),
  - 7) wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
6. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 4 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie

## **XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX ustawy PZP - Środki ochrony prawnej.

## **XXIII. Klauzula informacyjna dla Wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
  - 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Przedszkole w Żórawinie, ul. Urzędnicza 18a, 55-020 Żórawina, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkola.
  - 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie**.
  - 3) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa PZP”;
  - 4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 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;
  - 5) 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;

- 6) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 7) Posiada Pani/Pan:
- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*;
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c) **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

\* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\* **Wyjaśnienie:** 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

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ****SPECYFIKACJA TOWAROWA**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych z niżej wymienionych asortymentów.
2. Wszystkie produkty wchodzące w skład poszczególnych asortymentów muszą charakteryzować się **I KLASĄ** jakości i przydatności do spożycia.
3. Wielkość nabycia poszczególnych artykułów spożywczych ma charakter szacunkowy.
4. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że **wartość zmiany wynagrodzenia jest nie większa niż 10% wartości zamówienia określonej w § 5 wzoru umowy).**
7. Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
8. W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
9. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są wartościami oczekiwanymi – ze względu na brak powierzchni magazynowej i możliwości składowania produktów w opakowaniach hurtowych.
10. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (Załącznik nr 5 do SWZ).

**Część 1 - MIĘSO, WEDLINY, DRÓB**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Biodrówka (mięso świeże, nie mrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna	Kg	120
2	Drób - filet z piersi indyka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	Kg	180
3	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	Kg	250
4	Drób - udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień	Kg	400
5	Drób - wątróbka z indyka (świeża, nie mrożona) struktura lekko gąbczasta, ciemnoczerwona barwa	Kg	50
6	Kurczak - tuszka, wypatroszony (mięso świeże, nie mrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień	Kg	300
7	Kielbasa krakowska sucha drobiowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	50
8	Kielbasa krakowska sucha wieprzowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	70
9	Kielbasa szynkowa wieprzowa, minimum 98% mięsa o najwyższej jakości, grubo rozdrobniona, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających,	Kg	30



10	Kielbaski drobiowe, cienkie - produkt wędzony, parzony, suszony, 100g produktu ze 182 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	50
11	Kielbaski białe, wieprzowe, produkt wędzony, parzony, suszony, 100 g produktu ze 182 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	70
12	Kiełbasa śląska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	80
13	Parówka z szynki, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól	Kg	100
14	Paszтетowa drobiowa	Kg	50
15	Wędlina drobiowa (połędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne równoważne - w całości lub plasterkowane) o zawartości min 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu	Kg	95
16	Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, połędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,	Kg	450
17	Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) - tkanka mięsna grubo włóknista, poprzierastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna	Kg	150
18	Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzierastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa	Kg	60
19	Wieprzowina - połędwiczka wieprzowa - (mięso świeże, nie mrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna	Kg	70
20	Wieprzowina - schab bez kości środkowy, bez warkocza (mięso świeże, nie mrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa	Kg	180
21	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa,	Kg	250
22	Wołowina - ligawa, gat. I (mięso świeże, nie mrożone) mięso prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	Kg	25
23	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego, (mięso świeże, nie mrożone), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi	Kg	160

## **Część 2 - WARZYWA I OWOCE**

LP	NAZWA TOWARU	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Awokado, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, luzem 200-250 g	Szt.	40
2	Banany, długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, kolor żółty, świeże, zdrowe	Kg	1000
3	Buraki ćwikłowe obrane, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, w całości, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	400
4	Brokuły, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g), cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	100
5	Cebula luz obrana, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	250
6	Cebula czerwona obrana, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśni	Kg	50
7	Cukinia zielona, świeża, soczysta, zdrowa, czysta sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	60
8	Cytryny, świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	200
9	Czosnek, zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości 50g	Szt.	300
10	Dynia świeża pizmowa lub hokkaido, zdrowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiana wyłącznie jadalna a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	60
11	Fasola sucha biała - suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś, w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	90
12	Groch łuskany - suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	50
13	Gruszka, odmiana Konferencja, klapsa i inne równoważne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.	Kg	240

14	Jabłka deserowe, soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne	Kg	1500
15	Kalańior, główka o średnicy min. 15 cm (500-800g), bez łodygi i liści, świeży, bez oznak chorób, wolny od szkodników i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	50
16	Kalarepa (bez liści) świeża, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jednakowej wielkości.	Szt.	20
17	Kapusta biała, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	220
18	Kapusta czerwona, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	120
19	Kapusta włoska, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości bez objawów zepsucia i jakichkolwiek oznak chorób i zmian, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	20
20	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką, (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji	Kg	320
21	Kapusta pekińska, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo	Kg	180
22	Kielki (różne gatunki: brokołu, rzeżuchy, fasolki mung, lucerny, rzodkiewki i inne), opakowanie 70- 100 g, świeże, zdrowe, czyste, bez oznak gnicia	Op.	60
23	Kiwi, o masie 80-90g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte, pakowane w paletki	Szt.	1800
24	Koper, w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy	Pęcz.	560
25	Melon - dojrzałe, zdrowe, o dobrym smaku, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	Szt.	200
26	Marchew obrana luz, odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	350
27	Ogórek kiszony, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, 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	Kg	280
28	Ogórek zielony, świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nienadmarznięty	Kg	340
29	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	170
30	Pieczarki, zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	86
31	Pietruszka korzeniowa obrana luz, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Kg	25
32	Pietruszka natka 60g, w pęczkach - świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Pęcz.	450
33	Pomidor, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	220
34	Por 350g, świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	50
35	Rzodkiewka 100g (w pęczkach) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Pęcz.	320
36	Sałata lodowa 500g (pakowana każda główka oddzielnie), świeża krucha, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśnienia i gnicia	Szt.	220
37	Sałata masłowa 210g, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Szt.	70
38	Sałata rzymska, sałata długolistna, świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki	Szt.	50
39	Szczypiorek świeży, denkolistny 80g - świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia	Pęcz.	330
40	Winogrona (białe i czerwone) – owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i zepsucia	Kg	450
41	Ziemniaki późne jadalne obrane -spełniające wymagania normy PN-75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.	Kg	6500
42	Arbuz – minimalna waga owocu 1,5 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych,	Kg	250
43	Borówka amerykańska - owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia opakowanie 500 g.	Kg	80
44	Botwina 250g świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia,	Pęcz.	90

45	Brukselka, świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Kg	75
46	Brzoskwinia - średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm, dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdej dostawie;	Kg	120
47	Cukinia zielona - świeża, soczysta, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości.	Kg	60
48	Cebulka młoda obrana- biała, luz, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	30
49	Dynia hokkaido - zdrowa, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	30
50	Fasolka szparagowa zielona, żółta - świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.	Kg	80
51	Jagoda, owoce świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	60
52	Kapusta biała młoda - świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki	Szt.	60
53	Malina, - owoce odszypułkowane, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia – opakowanie 500 g	Kg	50
54	Mandarynka – waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	250
55	Morele- średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	50
56	Nektarynki – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	120
57	Pomarańcza - sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.	Kg	350
58	Czereśnie - dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	kg	150
59	Śliwki (węgiarki), waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia	Kg	110
60	Śliwki renklody, dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia	Kg	80
61	Truskawki, minimalna wielkość 18mm/1szt. o barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance	Kg	220
62	Ziemiaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450, zdrowe, czyste, suche, jednodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	Kg	600

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

### **Część 3 - NABIAŁ**

LP	NAZWA TOWARU	Minimalna gramatura	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	100 g	Szt.	10
2	Jaja kurze - zgodne z klasą A , kod systemu chowu 0 lub 1,), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane	63 g - 73 g	Szt.	10000
3	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	200 g	Szt.	3500
4	Jogurt naturalny typu greckiego - zawartość tłuszczu do 10%, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja: jednolita, gęsta	200g	Szt.	1700
5	Masło oselkowe - nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna,	300 g	Szt.	2200
6	Masło bez laktozy	200 g	Szt.	10
7	Majonez - skład: olej roślinny, żółtka jaja kurzego, ocet, gorczyca, woda, sól morską, pieprz, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008	700 g	Szt.	40

8	Mleko UHT - krowie, 2 % tłuszczu (karton), bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów	1000 ml	Szt.	9500
9	Mleko bez laktozy	1000 ml	Szt.	48
10	Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie	1000 ml	Kg	380
11	Serek topiony	90 g	Szt.	40
12	Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, różne gatunki np.: gouda, salami, edamski, edam rycki lub inne równoważne, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg	1 Kg	Kg	120
13	Śmietana 12% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	400 g	Szt.	30
14	Śmietana 18% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, homogenizowana, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	330 g	Szt.	750
15	Śmietanka 30% UHT – do zup i sosów skład: śmietana, karagen, smak lekko słodki, produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, bez kłaczków ściętego sernika, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego	250 ml	Szt.	20

#### **Część 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPÓŻYWCZE**

LP	NAZWA TOWARU	Minimalna gramatura	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Bazylija otarta - 100%	100 g	Szt.	10
2	Bułka tarta - skład: mąka pszenna, sól, drożdże	500 g	Szt.	350
3	Baton /chrupiące owoce /- bez barwników i konserwantów, gdzie do wyprodukowania 100g produktu użyto 250g świeżych owoców z wykorzystaniem techniki suszenia sublimacyjnego	10 g	Szt.	750
4	Baton owocowo - zbożowy - zawiera naturalnie występujące cukry, skład: owoce suszone 78%, mąki (ryżowa kukurydziana, jęczmienna), płatki owsiane koncentrat jabłkowy, truskawka liofilizowana 1,5%, aromat naturalny, olej rzepakowy	40 g	Szt.	750
5	Baton musli owocowy (jabłkowy, malinowy, morelowy i inne) – skład: płatki owsiane, płatki pszenne, owoce min. 14%, pszenica ekstrudowana, orzechy laskowe, rodzyнки, tłuszcz roślinny, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (we) nr 1333/2008 oraz bez środków konserwujących	30 g	Szt.	750
6	Biszkopty	120 g	Szt.	220
7	Chrupki kukurydziane - różne smaki, kasza kukurydziana minimum 73%, nierafinowany cukier trzcinowy, olej słonecznikowy oraz inne dodatki w zależności od rodzaju np. puree bananowe, bez środków konserwujących	15 g	Szt.	1000
8	Cukier biały kryształ – skład cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących, opakowanie jednostkowe torebki papierowe	1000 g	Szt.	500
9	Cukier wanilinowy	30 g	Szt.	250
10	Cukier puder - skład: cukier buraczany 100% mielony , bez środków konserwujących	500 g	Szt.	5
11	Cynamon mielony - przyprawa korzenna bez dodatków	100 g	Szt.	5
12	Ciasteczka owsiane - naturalne, skład: owsianka, mąka owsiana, otręby owsiane, tłuszcz kokosowy, bez polepszaczy, spulchniaczy i środków konserwujących	50 g	Op.	3000
13	Ciasteczka orkiszowe - naturalne, skład: mąka orkiszowa, tłuszcz kokosowy, bez polepszaczy, spulchniaczy i środków konserwujących	50 g	Op.	1200
14	Ciasteczka śniadaniowe -z morelą ,musli, żurawiną	300 g	Op.	750
15	Crispy owocowe — skład: jabłko 98% krojone w talarki, suszony zagęszczony sok truskawkowy 1,2%, koncentrat soku cytrynowego, zagęszczony sok truskawkowy 0,3% bez dodatku cukrów i substancji słodzących bez soli i tłuszczu	18 g	Szt.	500
16	Curry 100%	200 g	Pp.	3
17	Daktyle suszone - bez pestek, naturalnie suszone, <b>bez dwutlenku siarki</b>	1000 g	Kg	10
18	Granola owocowa	250 g	Op.	40
19	Herbata zwykła granulowana – czarna	100 g	Op.	400
20	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa	30 g	Op.	250
21	Herbata owocowa 100% - skład: różne kompozycje suszonych , rozdrobnionych owoców , kwiatów , bez czarnej herbaty, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	100 g	Op.	120
22	Herbata zwykła ekspresowa - czarna	100 g	Op.	10

23	Kwasek cytrynowy	15 g	Szt.	100
24	Kakao prawdziwe — skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	150 g	Szt.	150
25	Kawa zbożowa typu INKA – skład: zboża 72% (jęczmień, żyto), cykorii, burak cukrowy, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	150 g	Szt.	120
26	Kasza gryczana prażona – skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, nie sklezione, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	1 Kg	Kg	70
27	Kasza jaglana - skład: produkt otrzymywany z nasion prosa, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, nie zawiera glutenu	500 g	Szt.	50
28	Kasza kuskus - granulata otrzymany z pszenicy durum, ma postać okrągłych ziarenek o średnicy około 1 mm	500 g	Szt.	40
29	Kasza manna (grysik) 100% – skład: produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy, w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	500 g	Szt.	110
30	Kasza jęczmienna pęczak - skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	1 Kg	Kg	85
31	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	1 Kg	Kg	110
32	Kurkuma - skład: kurkuma 100%	200 g	Op.	4
33	Koperek suszony	200 g	Op.	10
34	Kółeczka miodowe	500 g	Op.	150
35	Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	200 g	Op.	5
36	Lubczyk – skład: suszone liście lubczyka 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	100 g	Op.	10
37	Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących, aromatyczny, gorzki smak	500 g	Op.	10
38	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej <b>durum</b> (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka, łazanka	500 g	Op.	300
39	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej <b>durum</b> (semolina), woda - różne formy, m.in. świderki, kokardki, spaghetti i inne	500 g	Op.	600
40	Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne	400 g	Op.	300
41	Makaron tagliatelle - skład: 100% mąki pszennej makaronowej <b>durum</b> typu semolina, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków, ulepszczy i środków konserwujących	500 g	Op.	200
42	Makaron bezglutenowy -nitki, świderki, spaghetti, pióra	500 g	Op.	10
43	Musztarda stołowa – skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól bez substancji konserwujących, opakowanie szklane	180 g	Op.	50
44	Mąka ryżowa - otrzymana z białego ryżu, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa	1000 g	Op.	3
45	Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa	1000 g	Op.	3
46	Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa	1000 g	Op.	400
47	Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	500 g	Op.	100
48	Morele suszone 100% - naturalnie suszone, <b>bez dwutlenku siarki</b>	1000 g	Kg	5
49	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, <b>miód nie może być mieszaniną różnych miodów</b>	900 g	Op.	400
50	Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	1000 ml	Szt.	220
51	Oregano, mielone 100%	100 g	Op.	10
52	Papryka słodka, mielona 100%	100 g	Op.	30
53	Pieprz czarny, mielony 100%	100g	Op.	30
54	Pieprz ziołowy, mielony 100%	100 g	Op.	10
55	Płatki jaglane błyskawiczne - skład: płatki jaglane 100% otrzymywane z nasion prosa, struktura i konsystencja w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	400 g	Op.	50
56	Płatki jęczmienne - skład: płatki jęczmienne 100%, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	500g	Op.	60

57	Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymywane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	500 g	Op.	150
58	Płatki ryżowe – skład: płatki ryżowe 100% produkowane z najlepszych gatunków ryżu białego poddanego działaniu pary wodnej, a następnie prasowaniu, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	400 g	Op.	160
59	Płatki gryczane - skład: płatki gryczane 100%, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	400 g	Op.	50
60	Płatki orkiszowe pełnoziarniste - skład: płatki orkiszowe pełnoziarniste 100% struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	400 g	Op.	60
61	Płatki kukurydziane — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących	500 g	Op.	150
62	Płatki żytnie -skład: płatki żytnie 100% otrzymywane z całego ziarna żyta, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych nie sklejonnych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	400 g	Op.	60
63	Płatki pełnoziarniste zbożowe z owocami Fit	225 g	Op.	120
64	Płatki wielozbożowe	400 g	Op.	120
65	Płatki cynamonowe	250 g	Op.	150
66	Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	1000 g	Op.	5
67	Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	1000 g	Op.	10
68	Pieczynko chrupkie - (różne rodzaje), skład: mąka pszenna, mąka żytnia, pełnoziarnista mąka pszenna, mleko w proszku odtłuszczone, cukier, sól, tłuszcz roślinny + dodatki w zależności od asortymentu	140 g	Op.	30
69	Rodzynki sułtańskie - suszone owoce zielonych winogron, sprężyste, miękkie i błyszczące	1000 g	Op.	20
70	Ryż długoziarnisty biały - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	1000 g	Op.	350
71	Ryż długoziarnisty parboiled – skład: ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie (100%), ziarna mają prześwitujące bielmo o żółtożółtej barwie, po ugotowaniu sypkie, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	1000 g	Op.	50
72	Rurki wafelowe puste	2000 g	Op.	40
73	Słomka ptysiowa	1000 g	Op.	20
74	Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień	500 g	Op.	50
75	Sól jodowana	1000g	Op.	220
76	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	100 g	Op.	5
77	Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	130 g	Szt.	120
78	Wafle ryżowe naturalne oraz z amarantusem - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	15 g	Szt.	1400
79	Wafle ryżowe z polewą malinową	15 g	Szt.	800
80	Woda mineralna niegazowana	750 ml	Szt.	150
81	Woda mineralna niegazowana	500 ml	Szt.	250
82	Zioła prowansalskie - skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylija, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	100 g	Op.	10
83	Ziele angielskie - skład: ziele angielskie w całości 100%	100 g	Op.	10
84	Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	500 ml	Op.	120
85	Żurawina suszona- skład: suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39%, olej roślinny 1%, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez zanieczyszczeń biologicznych, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	1000 g	Op.	20
86	Chrzan tarty naturalny - skład: świeże, pozbawione skórki tarte korzenie chrzanu, kwasek cytrynowy, sól; bez środków konserwujących; struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub biało kremowa, opakowanie szklane	170 g	Szt.	40
87	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: brzoskwiniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, ananasowy, (słoik) - słodzony zagęszczonym sokiem jabłkowym	220 g	Szt.	550
88	Groszek konserwowy – skład: całe ziarna groszku kolor zielony, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka	400 g	Szt.	50
89	Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie szklane, czyste	1000 g	Szt.	150

90	Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie szklane, czyste	200 g	Szt.	240
91	Ogórki konserwowe	1000 g	Szt.	24
92	Mus owocowy	200 g	Szt.	1200
93	Powidła śliwkowe - przetwór ze śliwek, o smarowej konsystencji, bez zagęstników i słodzików	290 g	Szt.	150
94	Szczaw konserwowy	350g	Szt.	120
95	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących, w kartonikach z rurką - różne smaki: jabłko, pomarańcz, gruszka, multiwitamina i inne	200 ml	Szt.	1400
96	Sok malinowy 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących	330 ml	Szt.	20
97	Sok 100% bez dodatku cukru i substancji słodzących, różne smaki	900 ml	Szt.	300
98	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących, naturalnie mętny (różne smaki): jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo-jabłkowy i inne	5000 ml	Szt.	15
99	Sok tłoczony na zimno 100%, pasteryzowany, bez dodatku cukru, wody i dodatków słodzących, naturalnie mętny (różne smaki): jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, pomarańczowo - jabłkowy i inne	3000 ml	Szt.	10
100	Sok tłoczony na zimno, 100%, z zagęszczonego soku, pasteryzowany, naturalnie mętny, bez dodatku cukru wody i dodatków słodzących (różne smaki): jabłko, pomarańcza, ananas, multiwitamina i inne	1000 ml	Szt.	50

### Część 5 - MROŻONKI

LP	NAZWA TOWARU	Minimalna gramatura	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Brokuły - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	2000g	Op.	56
2	Aronia - owoce jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	120
3	Bruksela - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla brukselki, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	2500 g	Op.	12
4	Dynia kostka syпка, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	24
5	Porzeczka czarna - owoce jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	120
6	Porzeczka czerwona - owoce jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	220
7	Fasola szparagowa — żółta, cięta, odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	120
8	Agrest – owoce jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	120
9	Rabarbar - owoce jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	120
10	Groszek zielony — groszek, kolor zielony, jednolity odmianowo, sypkie, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	32
11	Jagoda - owoce jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona	2500 g	Op.	12
12	Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony	2500 g	Op.	52
13	Maliny - owoce jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone	2500 g	Op.	15
14	Marchew z groszkiem -marchew pokrojona w kostkę, groszek, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	20
15	Marchew kostka — marchew pokrojona w kostkę, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona,	2500 g	Op.	24
16	Marchewka młoda mini - (karotka-paluszek), syпка, nieoblodzona, niezlepiona, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	32
17	Mieszanka kompotowa bez pestki- mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	180
18	Mieszanka warzywna 3 składnikowa - (marchew, kalafior, brokuł) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	60
19	Mieszanka warzywna 8 składnikowa - (marchew, pietruszka seler, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, groszek zielony, brukselka) barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	140

20	Mieszanka warzywna (włoszczyzna) - krojona w paski : marchew, pietruszka, seler, por , barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	320
21	Szpinak rozdrobniony - bukiet kulek mrożonych: barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożony	2500 g	Op.	72
22	Wiśnie - owoce jednolite odmianowo w partii, bez pestek, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	10
23	Śliwki - jednolite odmianowo w partii, bez pestek, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	40
24	Mieszanka europejska	2500 g	Op.	90
25	Truskawki - owoce jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona	2500 g	Op.	30

### Część 6 - RYBY

LP	NAZWA TOWARU	Minimalna gramatura	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2% glazury, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej /nie czarniak, nie plamiak/, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa	1 Kg	Kg	62
2	Makrela wędzona - świeża, zapakowana hermetycznie, wędzenie obejmuje solenie na sucho lub mokro, a następnie proces ścisłego wędzenia, produkt o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie,	1 Kg	Kg	30
3	Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	1 Kg	Kg	30
4	Miruna - filet mrożony SHP ze skórą, bez ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	1 Kg	Kg	620
5	Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	1 Kg	Kg	30
6	Filet z makreli w pomidorach – skład: filet z makreli 75 % w kawałkach, pomidor 14%, oliwa z oliwek 6%, woda, cebula, sól morską, przyprawy, bez środków konserwujących, puszka	300 g	Szt.	200
7	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	170 g	Szt.	120

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

### Część 7 - PIECZYWO

LP	NAZWA TOWARU	Minimalna gramatura	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Bułka kajzerka - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła , bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	40 g	Szt.	500
2	Bułka drożdżowa -skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże woda, cukier, tłuszcz, sól i inne składniki określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	50 g	Szt.	2000
3	Bułka maślana- skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże woda, cukier, tłuszcz, sól i inne składniki określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	50 g	Szt.	1250
4	Bułka weka (krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek, bez spulchniaczy i polepszaczy — długa, cienka bułka o długości ok. 30 cm, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata, skórka złocista do jasnobrązowej, bez wgnieceń, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	300 g	Szt.	450
5	Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna graham, mąka pszenna typ 750, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, drożdże, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	500 g	Szt.	600
6	Chleb orkiszowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, płatki orkiszowe, kwas naturalny(mąka żytnia), woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	500 g	Szt.	600



7	Chleb żytni ze słonecznikiem (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, kwas naturalny, woda, sól, słonecznik obłuszczone, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, powierzchnia chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	500 g	Szt.	500
8	Chleb wieloziarnisty (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny (mąka żytnia) woda, siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane, płatki żytnie, żyto cięte, pszenica cięta, sól bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy czysty, nieuszkodzony	500 g	Szt.	700
9	Chleb z żurawiną (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia żyto cięte, kwas naturalny (mąka żytnia) żurawina, słonecznik, siemię lniane, woda, sól bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony	500 g	Szt.	600
10	Chleb razowy (krojony) - skład: mąka żytnia razowa, mąka pszenna, mąka żytnia, słód jęczmienny, woda, drożdże, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	500 g	Szt.	600
11	Chleb ziarnisty - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, kwas naturalny, drożdże, woda, sól, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	600 g	Szt.	2800
12	Chlebka pszenna(krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna woda, cukier, drożdże, olej rzepakowo-słonecznikowy, jaja, sól i inne składniki określone recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy - czysty, nieuszkodzony	300 g	Szt.	400
13	Rogal maślany - skład surowcowy: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, jaja, olej rzepakowo-słonecznikowy, sól, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone	80 g	Szt.	2500
14	Rogal pszenny - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże woda, cukier, tłuszcz, sól i inne składniki określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	80 g	Szt.	1500

### **Część 8 - SOK JEDNODNIOWY**

LP	NAZWA TOWARU	Minimalna gramatura	MIARA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Sok jednodniowy - 3 lub więcej składnikowe, zawierające w składzie wyselekcjonowane owoce i warzywa dopasowane do sezonowości produktów, tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), niepoddane procesowi pasteryzacji, bez dodatku substancji słodzących, barwników i konserwantów, dostarczane w opakowaniach zbiorczych	3000 ml	Szt.	1500

**I. PRZEDMIOT OFERTY**

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie podstawowym, na podstawie art. 275, ust 1, ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w SWZ, na WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ PRZEDSZKOLA W ŻÓRAWINIE.

**II. DANE WYKONAWCY**

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

1	Pełna nazwa: .....		
	ulica .....	kod .....	miasteczko .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....
	e-mail: .....		Skrzynka ePUAP .....
2	Pełna nazwa: .....		
	ulica .....	kod .....	miasteczko .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....

Wykonawca jest:

Mikroprzedsiębiorcą\*

Małym przedsiębiorcą\*

Średnim przedsiębiorcą\*

Żadne z powyższych\*

\*niepotrzebne skreślić

(Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR).

**III. OFERTA**

1. Ja/my\* niżej podpisani:

.....  
(imię, nazwisko)

.....  
(stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy/ów wymienionych w pkt II Formularza Oferty, oferuję/my wykonanie zamówienia publicznego w zakresie objętym specyfikacją warunków zamówienia, według poniższej specyfikacji cenowej:

1. CZĘŚĆ NR 1 - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

Cena brutto .....

Cena netto .....

2. CZĘŚĆ NR 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Cena brutto .....

Cena netto .....

3. CZĘŚĆ NR 3 - NABIAŁ

Cena brutto .....

Cena netto .....

4. CZĘŚĆ NR 4 - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Cena brutto .....

Cena netto .....

5. CZĘŚĆ NR 5 - MROŻONKI

Cena brutto .....

Cena netto .....

6. CZĘŚĆ NR 6 - RYBY

Cena brutto .....

Cena netto .....

7. CZĘŚĆ NR 7 - PIECZYWO

Cena brutto .....

Cena netto .....

8. CZĘŚĆ NR 8 - SOK JEDNODNIOWY

Cena brutto .....

Cena netto .....

**IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Do oferty dołączamy asortymentowe specyfikacje cenowe wykonane w arkuszu kalkulacyjnym.

2. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty SWZ - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym w SWZ.
4. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
5. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie trwania postępowania, stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między zamawiającym a wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej zamawiającego.
6. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SWZ.
7. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
8. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.\*
9. Oferta została złożona na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ \_\_\_\_ 2021 r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym  
certyfikatem, podpis zaufany lub podpis osobisty

*\*w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych, niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, Wykonawca nie składa oświadczenia z pkt 8 (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).*

**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ****OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 125 UST. 1, USTAWY Z DNIA 11  
WRZEŚNIA 2019 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH****I. POSTĘPOWANIE**

WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ PRZEDSZKOLA  
W ŻÓRAWINIE.

**II. DANE WYKONAWCY**

*(w przypadku oferty składanej wspólnie, oświadczenie wypełnia i podpisuje każdy wykonawca wchodzący w skład podmiotu zbiorowego)*

Pełna nazwa: .....		
ulica .....	kod .....	miejsowość .....
tel.: .....	NIP .....	REGON .....

reprezentowany przez:

.....  
*(imię, nazwisko)*

.....  
*(stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

\* Oświadczam, że nie podlegam/my wykluczeniu z ww. postępowania na podstawie obligatoryjnych przesłanek wykluczenia (określonych w art. 108, ust. 1 ustawy PZP) oraz fakultatywnych przesłanek wykluczenia wskazanych przez zamawiającego w SWZ, z katalogu określonego w art. 109, ust 1 ustawy PZP.

\*Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy PZP *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108, ust. 1 lub art. 109, ust. 1 ustawy PZP)*. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze: .....

\*niepotrzebne skreślić

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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.

..... *(miejsowość)*, dnia ..... r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym  
certyfikatem, podpis zaufany lub podpis osobisty

**UMOWA**

Zawarta w dniu ..... r. roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Żórawina, ul. Kolejowa 8, 55-020 Żórawina, – Przedszkolem w Żórawinie, z siedzibą w Żórawinie, przy ul Urzędniczej 18 A, w imieniu i na rzecz której działa Dorota Nizioł - Dyrektor Przedszkola w Żórawinie, na podstawie .....

zwaną w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola w Żórawinie - w trybie podstawowym na podstawie art. 275, pkt. 1 – asortyment .....

**§ 1**

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując jej przedmiot, zobowiązuje się do sprzedaży i przenoszenia na Zamawiającego, własności artykułów spożywczych, asortymentowo określonych w SWZ i złożonej przez siebie ofercie na wykonanie ww. zamówienia, a Zamawiający zobowiązuje się dostarczone artykuły odbierać i płacić Wykonawcy umówioną cenę.
2. Szczegółowy zakres zamówienia, w tym rodzaj asortymentu, jego ilość i jakość, zawarte są w SWZ oraz ofercie Wykonawcy złożonej w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego i stanowią one integralną część umowy.

**§ 2**

1. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.
2. Wykonawca zapewnia dyspozycyjność dowozu w trybie stałym – towar może być zamawiany z dnia na dzień we wszystkie robocze dni tygodnia z obowiązkiem dowozu nazajutrz.
3. Wykonawca zapewnia dyspozycyjność w trybie stałym – w wypadku wystąpienia nagłej potrzeby dostawy określonego towaru do Zamawiającego, Wykonawca zapewnia 1 - godzinny termin dostawy potrzebnego towaru, w godz. od 8-16.
4. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
5. Wykonawca zabezpieczy artykuły na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość towaru – w tym za braki i wady powstałe w czasie transportu.
6. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej, dopuszczające środki transportu, do przewożenia żywności (z użyciem których Wykonawca dokonuje dostaw na rzecz Zamawiającego).
7. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, muszą posiadać aktualne, określone przepisami *Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.

8. Dostawa będzie realizowana na telefoniczne lub mailowe (droga elektroniczna) zapotrzebowanie. Zamówienie, z określeniem jego zakresu i wielkości, będzie składane najpóźniej w dniu poprzedzającym fizyczną dostawę do siedziby Zamawiającego, do godz. 13.00.
9. Wykonawca dostawę zakupionych artykułów do siedziby Zamawiającego będzie wykonywał w godzinach **od 7.00 - 8.00**, następnego dnia po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego za pośrednictwem telefonu lub poczty e-mail.
10. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
11. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

### § 3

1. Dostarczone artykuły muszą charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia.
2. Dostarczane artykuły ogólnospożywcze muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania, bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian, wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
3. Artykuły będą dostarczane w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, przystosowanym do tego transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym do odbioru.
4. Artykuły będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.

- 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.)
- 2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
- 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
- 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- 6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 ze zm.)
- 7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- 8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- 9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
  - 10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
  - 11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
  - 12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
  - 13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
  - 14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
  - 15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 15 grudnia 2020 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 112)
  - 16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
  - 17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
  - 18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
  - 19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
  - 20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
  - 21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154).
6. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 5 do SWZ).
  7. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach (załącznik nr 6 do SWZ).
  8. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

#### § 4

1. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego będzie zobowiązany przy odbiorze zamówionej partii towaru sprawdzić jego ilość i stan. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego po stwierdzeniu niezgodności asortymentowych, ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem, w wyznaczonym przez siebie terminie - licząc od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania ww. terminu Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
3. Zastrzeżenia w zakresie określonym w ust. 2 są niezwłocznie komunikowane Wykonawcy, a jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy dodatkowo umieszczana jest odpowiednia adnotacja na dowodzie dostawy.



4. Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru jest zobowiązany uczynić to niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godzin od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.
5. Jeżeli Wykonawca nie dokona oględzin w terminie podanym w ust. 4 uważa się, że uznał reklamację Zamawiającego.
6. Jeżeli Wykonawca nie uznał reklamacji albo w razie niezgodności stanowisk co do oceny jakości towaru, strony niezwłocznie sporządzają protokół i pobierają próbki towaru. Pobraną próbkę wadliwego towaru Zamawiający dostarczy w ciągu 2 godzin do Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu w celu wydania orzeczenia co do jakości dostarczonego towaru.
7. Koszt badania próbek ponosi Wykonawca gdy ocena wykaże wadliwą jakość dostarczonego towaru.
8. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony umowy.
9. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie lub dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także nie dokonania jego wymiany na towar właściwy w terminach określonych w ust. 2 Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonania nie zrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.
10. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 9 Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę między ceną asortymentu, jaką Zamawiający zapłaciłby za zamówiony towar w terminie, a ceną, jaką musi zapłacić przy nabyciu zastępczym. Obowiązek ten Wykonawca spełni w ciągu 14 dni od daty wezwania do zapłaty. Niezależnie od obowiązku wyrównania szkody przez Wykonawcę Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kary umownej.

## § 5

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: ..... zł brutto (słownie złotych: .....), w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Ceny jednostkowe towarów, są niezienne przez cały okres realizacji umowy, za wyjątkiem sytuacji określonych w § 6 umowy
3. Wynagrodzenie wypłacane będzie po dostawie zamówionych artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego oraz po stwierdzeniu przez pracownika Zamawiającego dostarczenia wszystkich zamówionych pozycji i ilości.
4. Faktura będzie płatna przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego
5. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 3, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
7. Nie przewiduje się możliwości udzielania zaliczek.

## § 6

1. Na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy oraz określa warunki tych zmian poprzez dopuszczenie możliwości zmian umowy, w formie pisemnej lub elektronicznej z podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, dotyczących w szczególności:
  - 1) Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy. Zamawiający deklaruje realizację przedmiotu zamówienia w 10 %.
  - 2) Strony dopuszczają możliwość **zmiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający

- wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
- 3) Zamawiający dopuszcza możliwość **zmiany rzeczowej, ilościowej zakresu** asortymentu oraz jego cen jeżeli łączna wartość zmian jest niższa niż 10% wartości pierwotnej wartości umowy.
  - 4) Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
  - 5) W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
  - 6) W każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego;
  - 7) W przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy – w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa. Jeżeli zmiana dotyczy wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w ust. 1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.
  - 8) Zmian terminów realizacji umowy, o ile zmiana taka jest korzystna dla Zamawiającego lub jest konieczna w celu prawidłowej realizacji umowy.
  - 9) Przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
  - 10) Wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
  - 11) W przypadku konieczności wprowadzenia zmian w umowie, z przyczyn:
    - a) Przeszojów i opóźnień zawinionych przez Zamawiającego;
    - b) Działania siły wyższej (np. klęski żywiołowej, strajków generalnych lub lokalnych, mającej bezpośredni wpływ na terminowość wykonania przedmiotu umowy);
    - c) Wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności;
    - d) Zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi lub warunkami organizacyjnymi lub okolicznościami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
    - e) Zaistnienia innej, niemożliwej do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczności prawnej, technicznej lub ekonomicznej, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkującą brakiem możliwości należytego wykonania umowy, zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.
2. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, może z uwzględnieniem obowiązujących przepisów w uzgodnieniu z Wykonawcą dokonać zmiany umowy, w szczególności przez:
- 1) Zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
  - 2) Zmianę sposobu wykonywania usług,
  - 3) Zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy, o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.
3. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 455 ustawy PZP:
- 1) Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
  - 2) Zmiany danych teleadresowych;

- 3) Zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami;
4. Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby firmy i zamieszkania jej właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez Wykonawcę adres za doręczony. Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, rękojmi oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.

#### § 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy bez zobowiązania do zapłaty kary umownej na rzecz Wykonawcy, jeżeli:
  - 1) Wykonawca przerwał realizację umowy i nie realizuje jej przez okres 3 dni pomimo dodatkowego wezwania mailem (wskazanych do kontaktu) lub na piśmie przez Zamawiającego,
  - 2) W razie rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy, w szczególności powtarzających się opóźnień w realizacji dostaw lub realizacji dostaw nie spełniających kryteriów jakości - mimo bezskutecznego wezwania do zaprzestania naruszeń,
  - 3) W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takich przypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towarów do dnia odstąpienia od umowy.
2. Odstąpienie od umowy musi nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

#### § 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
    - 1) W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości zamówienia brutto określonej w § 5 ust. 1 Umowy;
    - 2) W przypadku braku realizacji dostawy zamówionej partii towaru lub jej części w wysokości 10% jej wartości;
    - 3) W przypadku dostarczenia partii towaru lub jej części nie spełniających wymaganych warunków jakościowych w wysokości 10% wartości danej partii towaru lub jej części.
- Do obliczenia wartości kar umownych, o których mowa w pkt. 2 i 3, przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z umowy.
2. Maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30 % wartości umowy.
  3. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, oraz ma prawo żądania odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.

#### § 9

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy, począwszy od dnia ..... 2021 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 - miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

#### § 10

Nadzór nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy będzie pełnił ....., tel. służbowy ..... służbowy adres e-mail..... Koordynatorem w zakresie realizacji przedmiotu umowy oraz osobą upoważnioną do odbioru ilościowego i jakościowego towaru po stronie Zamawiającego będą intendent oraz kucharz, tel. służbowy .....służbowy adres e-mail .....

§ 11

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

§ 12

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 13

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

§ 14

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

---

*W § 5 ust. 1 umowy – umieszczona zostanie tabela, z zaproponowanymi przez wybranego Wykonawcę cenami jednostkowymi, artykułów spożywczych, do dostawy których zobowiązał się on w złożonej przez siebie ofercie*

**ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ**

**WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POŚLĄKÓW DLA DZIECI –  
STANDARDY JAKOŚCIOWE**

## **DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI**

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

**Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia**

SUBSTANCJA DODATKOWA		FUNKCJA	ZRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPŁYW NA ZDROWIE
<b>ACESULFAM K</b>	<b>E 950</b>	substancja słodząca  substancja wzmacniająca smak i zapach	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. słodziki stołowe wyroby cukiernicze przetwory zbożowe syrupy napoje mleczne desery lody ciasta słodycze koncentraty zup i sosów gumy do żucia preparaty do higieny jamy ustnej  Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	ból głowy nadpobudliwość problemy z wątrobą kłopoty ze wzrokiem problemy z oddychaniem choroby nerek u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
<b>AMARANT</b>	<b>E 123</b>	barwnik	kolorowe napoje alkoholowe płatki zbożowe kawior ciasta w proszku galaretki kasze napoje bezalkoholowe przetwory z czarnej porzeczki	- odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach - niebezpieczny dla astmatyków - ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów) - podejrzewany o działanie rakotwórcze
<b>ASPARTAM</b>	<b>E 951</b>	substancja słodząca  substancja wzmacniająca smak	napoje napoje bezalkoholowe napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. dżemy i przetwory owocowe desery koncentraty zup i sosów słodziki stołowe wyroby cukiernicze ciastka słodycze gumy do żucia w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci)	Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały:  - zawroty i bóle głowy, - napady padaczkowe, - migrena, - upośledzenie percepcji, - pobudzenie, - agresja, - frustracja, - depresja, - zaburzenia ustroju.  Aspartam jest źródłem fenyloalaniny. Osoby chore na fenyloketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenyloalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu.
<b>AZORUBINA</b>	<b>E 122</b>	barwnik	aromatyzowane napoje bezalkoholowe; lody budynie w proszku wyroby piekarnicze i cukiernicze	niebezpieczna dla astmatyków może powodować nadpobudliwość u dzieci powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę kancerogenny (rakotwórczy) u zwierząt
<b>AZOTANY SODU</b>  <b>AZOTANY POTASU</b>	<b>E 251</b>  <b>E 252</b>	substancja konserwująca	mięso przetwory mięsne warzywa (nieprawidłowe nawożenie) woda pitna (zanieczyszczona nawozami)	Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkiego mogą ulegać przemianom do groźnych azotynów w sposób niekontrolowany. Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: sinicą, dusznością, sennością, bólem brzucha. w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta

<b>AZOTYNY POTASU AZOTYNY SODU</b>	<b>E 249 E 250</b>	substancja konserwująca pozwala uzyskać pożądaną barwę produktu	przetwory mięsne wyroby garmażeryjne	Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemo globinemii (objawy jw.). Ryzyko związane z peklowaniem wiąże się z tworzeniem z azotynów biogennych amin – nitrozamin – związków o działaniu rakotwórczym. Z tego względu nie należy ogrzewać peklowanych przetworów mięsnych, konserwowanych wędlin, a przetwory mięsne używane np. do grillowania nie powinny być peklowane, ponieważ w temperaturze powyżej 150°C powstają właśnie szkodliwe nitrozoaminy. Nitrozoaminy powstają również, gdy podgrzewa się razem produkty bogate w aminy – np. żółty ser, z przetworami mięsnymi zawierającymi azotyny – np. zapiekanka z szynką i serem czy pizza z szynką lub salami i serem.
<b>BRĄZ HT</b>	<b>E 155</b>	barwnik	Odporny na działanie wysokiej temperatury, stąd powszechnie stosowany przy produkcji: ciasta w proszku, czekoladowych ciastek i herbatników.  Ponadto może być również stosowany do: napojów bezalkoholowych, lodów.	biegunki pokrzywka reakcje alergiczne może nasilać objawy astmy niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych
<b>CZERWIEN KOSZENIOWA</b>	<b>E 124</b>	barwnik	kolorowe napoje alkoholowe lody, desery wyroby piekarnicze i cukiernicze galaretki w proszku dżemy polewy deserowe wata cukrowa budynie w proszku napoje mleczne oranżady herbaty w proszku tabletki na ból gardła	objawy alergii – katar sienny niebezpieczna dla astmatyków może powodować nadpobudliwość u dzieci
<b>CZERWIEN ALLURA AC</b>	<b>E 129</b>	barwnik	żelki ciastka galaretki słodkie napoje płatki zbożowe	nasila zaburzenia koncentracji po spożyciu daje objawy ADHD podejrzewana o działanie nowotworowe (rakotwórcze)  Udowodniono, że jej spożycie w większych ilościach powoduje raka pęcherza u zwierząt, w wyniku działania produktów jej degradacji.
<b>GLUKURONOLAKTON</b>	-	antyoksydant  substancja wspomagająca odtruwanie	Wymieniany jest w składzie:  suplementów diety odchudzających, napojów energetycznych, preparatów treningowych dla sportowców, które zawierają również kofeinę i inne substancje.	ma działanie detoksykujące (składnik leków wspomagających odtruwanie wątroby) może mieć wpływ na przemianę glukozy w organizmie przypisuje mu się właściwości regeneracyjne zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na skutek nadmiernej stymulacji insuliny zmniejsza uczucie senności pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację ma działanie regenerujące  Brakuje badań na temat wpływu dużych dawek glukuronolaktanu na organizm. Stosowanie go w napojach energetyzujących wywołuje wiele kontrowersji, ponieważ zdania nt. bezpieczeństwa jego stosowania są podzielone. Glukuronolaktan to produkt chemiczny, stworzony przez Departament Obrony Stanów Zjednoczonych w latach sześćdziesiątych, by stymulować morale

				wojska w Wietnamie – działał jak narkotyku halucynogenny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego.
<b>GLUTAMINIAN SODU</b>	<b>E 621</b>	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne są w niemal wszystkich produktach wysoko przetworzonych, takich jak np. sproszkowane zupy czy konserwy. Jest na tyle atrakcyjny, że w Japonii określa się go mianem <i>umami</i> – wyśmienity, smakowity.  koncentraty spożywcze zupy, sosy i dania w proszku przyprawy sos sojowy wędliny konserwy	Glutaminian sodu obwinia się o wywołanie reakcji alergicznej po zjedzeniu potraw kuchni azjatyckiej, w której jest używany (tzw. syndrom chińskiej restauracji). Niektóre osoby uskarżają się na pieczenie warg, podrażnienie spojówek, nudności, a nawet wymioty, bóle i sztywność karku. Nadwrażliwość na ten składnik jest kwestią indywidualną. Drażniące mogą działać inne ostre przyprawy (między innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni azjatyckiej.  może nasilać problemy astmatyczne powodować bóle głowy przyspieszone bicie serca pogorszenie wzroku nudności bezsenna osłabienie otyłość
<b>KARMEL SIARCZYNOWY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY</b>	<b>E 150b</b>  <b>E 150c</b>  <b>E 150d</b>	barwnik	słodczyce alkohole herbata rozpuszczalna napoje typu cola gotowe desery sosy lody dzemy pieczywo (zafalszowanie) kiełbasy paszty burgery przetwory zbożowe	problemy żołądkowo-jelitowe zwiększa ruch robaczkowy jelit może prowadzić do nadpobudliwości wywiera negatywny wpływ na płodność może zawierać toksyczne związki, które w dużych dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia w metabolizmie witaminy B6
<b>KOFEINA</b>	-	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślowe	Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są:  kawa, herbata, ziarno kakaowe, orzeszki cola, guarana, dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących słodczyce, w tym cukierki z kofeiną.	Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekazników w mózgu, przez co może działać:  mobilizująco, zmniejszać uczucie zmęczenia, zwiększać koncentrację, skracać czas reakcji, wpływać na poprawę nastroju, pobudzać procesy myślowe, rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego, poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne: obciążać wątrobę i żołądek, negatywnie wpływać na samopoczucie, pamięć długotrwałą i koncentrację, wyplukuje wapń i magnez z organizmu, przez co może negatywnie wpływać na stan kośćca. spożywania kofeiny powinni unikać: diabetycy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe.  Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania: silne pobudzenie psychoruchowe, bezsenna, migotanie komór serca, osłabienie nudności i wymioty. U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy



				ciała obserwowano nerwowość, bóle brzucha, nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może: porażeniem układu nerwowego, drgawkami, a nawet śmiercią. dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy).
<b>KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE:</b>  <b>SODOWA POTASOWA - CYKLAMINIANY</b>	<b>E 952</b>	substancja słodząca	produkty typu light napoje gazowane gumy do żucia wypieki ciastkarskie i cukiernicze ze względu na ich właściwości fizyczne (odporność na wysokie temperatury)	powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy powodują zwiększone wydalanie potasu w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej płodności i zmian w komórkach (w nowszych badaniach obserwacje te nie potwierdziły się)
<b>KWAS FOSFOROWY</b>	<b>E 338</b>	regulator kwasowości	słodzycze bezalkoholowe napoje gazowane (głównie typu cola) galaretki produkty mięsne, sery wino owocowe, miód pitny napoje dla sportowców napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki przetworzone orzechy mieszanki deserowe w proszku.	powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wapnia) osłabia zęby i ich szklivo  Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kośćca i jego stan u dzieci i młodzieży.
<b>KWAS KARMINOWY</b>  <b>KARMINA – KOSZENILA</b>	<b>E 120</b>	barwnik	napoje alkoholowe sosy nadzienia owocowe mięsa wypieki jogurty polewy	Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów zwanych czerwcami. Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób:  wstrząs anafilaktyczny, katar sienny, pokrzywkę.  Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.
<b>KWAS BENZOESOWY</b>  <b>BENZOESAN:</b>  <b>POTASU SODU WAPNIA</b>	<b>E 210</b>  <b>E 212</b>  <b>E 211</b>  <b>E 213</b>	substancja konserwująca	Powszechne zastosowanie  soki owocowe galaretki napoje margaryny sosy owocowe, warzywne konserwy rybne koncentraty pomidorowe	Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD).  astma pokrzywka nadpobudliwość wymioty podrażnia śluzówkę żołądka i jelit w połączeniu z witaminą C może reagować tworząc benzen (C <sub>6</sub> H <sub>6</sub> ) – związek rakotwórczy podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
<b>SYROP GLUKOZOWY</b>          <b>SYROP GLUKOZOWO-</b>	-	substancja słodząca	powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych żywność typu light mleko zagęszczone napoje mleczne jogurty serki i deserki mleczne lody napoje owocowe i nektary	Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia

<b>FRUKTOZOWY</b>			<p>napoje energetyzujące i izotoniczne</p> <p>konserwy rybne</p> <p>wyroby garmażeryjne</p> <p>sałatki</p> <p>dżemy</p> <p>wędliny</p> <p>keczup</p> <p>musztarda</p> <p>płatki śniadaniowe</p> <p>słodczyce!</p> <p>napoje gazowane</p> <p>mrożona herbata</p> <p>likiery</p> <p>toniki</p> <p>wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)</p>	<p>tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę.</p> <p>Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popularne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości:</p> <p>podwyższa poziom „złego” cholesterolu może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości</p> <p>podwyższa ciśnienie krwi</p> <p>wywołuje stany zapalne organizmu</p> <p>prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby</p> <p>zwiększa ryzyko nowotworów</p> <p>powoduje problemy z sercem</p>
<b>TAURYNA</b>	-	<p>biostymulator</p> <p>- wpływa na metabolizm</p> <p>oraz przyspiesza regenerację mięśni</p>	<p>napoje energetyzujące</p> <p>mleka modyfikowane dla dzieci</p> <p>odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę,</p> <p>glukuronolakton</p> <p>i inne substancje</p> <p>suplementy diety</p> <p>karmy dla zwierząt</p>	<p>wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach</p> <p>odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa)</p> <p>wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów</p> <p>pełni rolę neurotransmitera (neuroprzebieżnik – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych)</p> <p>ma działanie antyoksydacyjne</p> <p>bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie)</p> <p>przyspiesza detoksykację</p> <p>zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego</p> <p>suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni</p> <p>utrudnia zasypianie</p> <p>rozszerza naczynia krwionośne</p> <p>ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach</p> <p>może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami</p> <p>Niektóre badania przypisują taurynie udział w procesach poznawczych oraz uczenia się. Powinna być ograniczona w diecie dzieci ze względu na nadmierne działanie pobudzające. Szczególnie że w żywności towarzyszą jej inne substancje pełniące podobną rolę, łatwo więc może dojść do nadmiernej suplementacji.</p>
<b>TARTRAZYNA</b>	<b>E 102</b>	barwnik	<p>napoje w proszku</p> <p>napoje bezalkoholowe</p> <p>likiery owocowe</p> <p>polewy</p> <p>koncentraty zup i deserów</p> <p>galaretki</p> <p>dżemy</p> <p>miód sztuczny</p> <p>musztarda</p> <p>niskiej jakości napoje gazowane</p> <p>słodczyce</p>	<p>Jest to jeden z najbardziej niebezpiecznych barwników stosowanych w żywności. Barwnik ten zawiera histaminę, może więc powodować wzmoczenie objawów chorobowych u astmatyków. U osób z nietolerancją aspiryny może powodować nasilenie objawów takich jak:</p> <p>bezsenność</p> <p>agresja</p> <p>dezorientacja</p> <p>depresja</p>

				<p>nadpobudliwość dekoncentracja objawy astmy pokrzywka zapalenie skóry katar sienny może wywołać dychawicę</p> <p>Nie jest zalecany u kobiet w ciąży, ze względu na wywoływanie skurczów macicy, grożących poronieniem. W połączeniu z benzooesanami jest podejrzewany o wywoływanie ADHD u dzieci.</p>
<b>TŁUSZCZE TRANS</b>	-	-	<p>margaryny wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie i słone ciastka i ciasteczka) chrupki prażynki chipsy dania typu instant dania typu fast food powstają w procesie smażenia</p>	<p>Sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych:</p> <p>mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych w obrębie naczyń krwionośnych sprzyjają miażdżycy powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego aż o 86% tłuszcze trans sprzyjają insulinooporności, a w efekcie mogą prowadzić do otyłości</p> <p>Na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające problem z nieprawidłową wartością cholesterolu</p>
<b>ZŁCIEN CHINOLINOWA</b>	<b>E 104</b>	barwnik	<p>napoje gazowane cukierki na kaszel lody galaretki słodczyce</p>	<p>zaczernienie wysypka anafilaksja impulsywność niepokój nadpobudliwość ruchowa problemy z koncentracją</p> <p>Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.</p>
<b>ZŁCIEN POMARAŃCZOWA FCF</b>	<b>E 110</b>	barwnik	<p>napoje bezalkoholowe napoje w proszku lody, desery, marmolada wyroby piekarnicze i cukiernicze guma do żucia, żelki musztarda koncentraty zup i sosów w proszku płatki zbożowe konserwy rybne</p>	<p>pokrzywka zapalenia błony śluzowej nosa ból brzucha nudności, wymioty niestrawność wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę</p>

Program finansowany przez Miasto Wrocław

