

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 71  
im. Leona Kruczkowskiego**

**ul. Podwale 57  
50 - 039 Wrocław**

**tel: 71 79 - 86 - 860**

**e-mail: sekretariat@sp71.wroc.pl**

---

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH  
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**PRZETARG NIEOGRANICZONY**

o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej niż kwota określona na podstawie przepisów  
art 11 ust. 8, ustawy Prawo Zamówień Publicznych

---

**WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ STOŁÓWKI  
SZKOLNEJ W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 71 WE WROCŁAWIU.**

Sporządziła: Kamila Ilnicka

Opis przedmiotu zamówienia sporządziła: Anna Pędzik

Zatwierdził: Leszek Wesołowski

---

Wrocław, czerwiec 2018

## **SPIS TREŚCI**

### **A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**

- I. Nazwa, adres zamawiającego, tryb udzielania zamówienia publicznego;
- II. Informacje ogólne;
- III. Opis przedmiotu zamówienia;
- IV. Termin wykonania zamówienia;
- V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków;
- VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami;
- VIII. Wymagania dotyczące wadium;
- IX. Termin związania ofertą;
- X. Opis sposobu przygotowywania ofert;
- XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;
- XII. Opis sposobu obliczenia ceny;
- XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;
- XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- XV. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego;
- XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- XVII. Informacje uzupełniające

### **B. Załączniki do SIWZ**

- I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – Załącznik nr 1;
- II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
- III. Oświadczenie wykonawcy w sprawie ubiegania się o zamówienie publiczne – Załącznik nr 3;
- IV. Oświadczenie wykonawcy, o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania o zamówienie publiczne – Załącznik nr 4;
- V. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 5
- VI. Wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw - Załącznik nr 6
- VII. Oświadczenie w trybie art. 26 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych - Załącznik nr 7
- VIII. Wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy - Załącznik nr 8

<b>I</b>	<b>Nazwa i adres zamawiającego</b> <b>Tryb udzielenia zamówienia publicznego</b>
----------	---

1. Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa nr 71 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Podwale 57.
2. Zamawiający przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego.
3. Ogłoszenie o niniejszym postępowaniu ukazało się w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu **05.06.2018 r.**, pod nr **568131-N-2018**;

<b>II</b>	<b>Informacje ogólne</b>
-----------	--------------------------

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zwaną w dalszej części „ustawą” lub „PZP”.
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy PZP nie stanowią inaczej.
3. **Zgodnie z art. 27 ust 1 i 2 PZP, w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, drogą elektroniczną oraz faksem - w zakresie wszelkiej korespondencji między stronami**
4. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
5. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
8. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
9. Nie przewiduje się wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 91a ust. 1 PZP.
10. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
12. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
13. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału Wykonawców w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty udziału w postępowaniu w tym koszty przygotowania oferty.
14. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej.
15. Wykonawcy, zgodnie z art. 23 ustawy, mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

<b>III</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>
------------	-----------------------------------

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy lub wykonawców dostaw artykułów spożywczych z asortymentu:

Część A - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB

Część B - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE

Część C - NABIAŁ

Część D - ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE I PIECZYWO  
Część E - RYBY, MROŻONKI I PÓŁPRODUKTY SPOŻYWCZE  
Część F - WYROBY GARMAŻERYJNE  
Część G - PRZETWORY I SOKI

na potrzeby żywieniowe stołówki szkolnej usytuowanej w siedzibie Zamawiającego.

CPV 01100000-8 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa  
CPV 01242000-5 Jaja  
CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne  
CPV 15112000-6 Drób  
CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane  
CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty  
CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne  
CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie  
CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna  
CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze  
CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

2. Zakres rzeczowy zamówienia obejmuje:

- 1) Dostawę wyspecyfikowanych produktów, własnym, przystosowanym do tego celu środkiem transportu, do siedziby Zamawiającego;
- 2) Rozładunek;
- 3) Wydanie;
- 4) Wniesienie i zeskładowanie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

3. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w Specyfikacji Towarowej stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ.

<b>IV Termin wykonania zamówienia</b>
---------------------------------------

Planowany początek - 1.09.2018 r., zakończenie – 30.06.2019 r.

<b>V Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków</b>
--

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – brak szczególnego warunku w tym zakresie;
- 2) **Posiadania wiedzy i doświadczenia – Wykonawcy są zobowiązani wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonali należycie lub wykonują - co najmniej 1 zamówienie, związane z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego świadczącego usługi żywienia zbiorowego (Zamawiający nie wymaga, aby doświadczenie to dotyczyło wyłącznie dostaw artykułów właściwych dla tej części zamówienia publicznego, w odniesieniu, do której Wykonawca składa ofertę).**
- 3) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do

wykonania zamówienia - **Wykonawcy wykażą, że dysponują odpowiednim taborem transportowym, za pomocą którego będą realizować dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania – na potrzeby niniejszego postępowania należy wykazać dysponowanie przynajmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewozu proponowanego asortymentu.**

- 4) Sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - brak szczególnego warunku w tym zakresie;
2. Wyżej wymienione warunki udziału w postępowaniu dotyczą każdej części udzielanego zamówienia publicznego.
3. Ocena spełniania powyższych warunków dokonywana będzie w oparciu o złożoną ofertę i załączniki do niej wg zasady spełnia/nie spełnia.
4. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w przypadkach określonych w art. 24 ustawy PZP.

<b>VI</b>	<b>Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu</b>
-----------	--

1. **Dokumenty poświadczające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, określonych w Rozdziale V SIWZ, na podstawie art. 25 ust 1 pkt 1 ustawy PZP.**

LP	Tabela 1 - NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU - ART. 44 PZP
<b>Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;</b>	
1	<b>Oświadczenie</b> Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
<b>Dokument poświadczający, że Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie</b>	
2	<b>Wykaz</b> wykonanych, (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych), głównych dostaw w zakresie określonym w Rozdziale V, pkt 1, ppkt 2 - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączenia dowodów potwierdzających, że dostawy te zostały lub są wykonywane należycie – załącznik nr 6 do SIWZ.
3	<b>Oświadczenie</b> Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
<b>Dokument poświadczający, że Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.</b>	
4	<b>Oświadczenie</b> Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
5	<b>Opis urządzeń technicznych</b> zastosowanych przez wykonawcę dostaw w celu zapewnienia, jakości - załącznik nr 8 do SIWZ.
<b>Dokumenty poświadczające, że Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:</b>	
6	<b>Oświadczenie</b> Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.

Dowodami, o których mowa w poz. 2 tabeli, są:

**poświadczenie**, wystawione przez odbiorcę dostaw, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

**oświadczenie Wykonawcy**, – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia odbiorcy dostaw o którym mowa w pkt 1.

**W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz, którego dostawy wskazane w wykazie, o którym mowa w poz. 2 tabeli, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.**

Dokumenty wymienione w pozycji 1 do 6 tabeli powinny być przedstawione, jako oryginały. W przypadku reprezentacji wieloosobowej - dokumenty wymienione w pozycji 1,3,4, 6 tabeli wypełnia i podpisuje każda osoba zamieszczająca podpis pod składaną ofertą.

- 2. Dokumenty mające wykazać brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (art. 24 ustawy PZP) - zgodnie z § 3, pkt 1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Poz. 231)**

LP	Tabela 2 - NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 4 do SIWZ.
2	Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów - <b>informacja</b> o tym, że Wykonawca nie należy do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 7 do SIWZ.

**Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, również przedkłada dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym, w poz 1 Tabeli 2.**

Dokumenty wymienione w pozycji 1 do 2 tabeli powinny być przedstawione, jako oryginały. W przypadku reprezentacji wieloosobowej - dokumenty wymienione w pozycji 1 tabeli wypełnia i podpisuje każda osoba zamieszczająca podpis pod składaną ofertą.

- 3. Dokumenty potwierdzające, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego**

LP	Tabela 3 - NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zezwolenie wydane przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej, dopuszczające środki transportu (przedstawione w wykazie stanowiącym załącznik nr 8 do niniejszej SIWZ) do przewożenia i transportu żywności.

Dokument wymieniony w pozycji 1 tabeli powinien być przedstawiony, jako oryginał. a w pozycji, 2 jako oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

#### 4. Inne dokumenty

LP	Tabela 4 - NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Wypełniony i podpisany <b>FORMULARZ OFERTY</b> (bez dokonywania jakichkolwiek zmian) - załącznik nr 2 do SIWZ.
2	<b>Pełnomocnictwa</b> do podpisania oferty i/lub umowy na wykonanie zamówienia publicznego o ile podpisywane będą one przez osoby niewymienione w Krajowym Rejestrze Sądowym lub w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

Dokument wymieniony w poz. 1 tabeli powinien być przedstawiony, jako oryginał, w poz. 2 jako oryginał lub kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza.

**Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy - w celu oceny, czy będzie on dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**

LP	Tabela 5 - NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, na okres korzystania z nich przy wykonaniu niniejszego zamówienia.
2	<b>Pisemną informację na temat:</b> a) Zakresu, dostępnych Wykonawcy, zasobów innego podmiotu – w szczególności z obszaru wiedzy i doświadczenia – podmiot udostępniający musi wykazać zrealizowane lub aktualnie realizowane zamówienia (w zakresie określonym Rozdziale V, pkt 1, pkt 2), dzięki wykonaniu którym uzyskał on wymaganą wiedzę i doświadczenie – w tym celu można wykorzystać tabelę zawartą w Załączniku nr 6 do SIWZ) b) Sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia. c) Charakteru stosunku, jaki będzie łączył Wykonawcę z innym podmiotem. d) Zakresu i okresu udziału podmiotu udostępniającego przy wykonywaniu zamówienia.

<b>VII</b>	<b>Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami</b>
------------	---

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, chyba, że prośba o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynęła do Zamawiającego na mniej niż 6 dni przed terminem składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaze Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na stronie internetowej.
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść SIWZ. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ a informację o tym zamieści na stronie internetowej.

4. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku modyfikacji treści SIWZ niezbędna będzie korekta ogłoszenia o wszczęciu postępowania w Biuletynie UZP lub konieczne będzie udzielenie dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach.
5. Ze strony Zamawiającego pracownikami upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami, w sprawie niniejszej procedury jest pracownik Zamawiającego – **Kamila Ilnicka** pod adresem [kamila.ilnicka@sp71.wroc.pl](mailto:kamila.ilnicka@sp71.wroc.pl), w sprawie asortymentu **Anna Pędzik** [anna.pedzik@sp71.wroc.pl](mailto:anna.pedzik@sp71.wroc.pl).
6. Sposób zadawania pytań i przekazywania informacji określa punkt 3 Rozdziału II - „Informacje ogólne”.

#### **VIII Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

#### **IX Termin związania ofertą**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni.
2. W uzasadnionych przypadkach, co najmniej na 7 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

#### **X Opis sposobu przygotowywania ofert**

##### **A. FORMA I OZNACZENIE**

1. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
2. Ofertę należy sporządzić pisemnie pod rygorem nieważności w języku polskim (w tym wszystkie załączone dokumenty i pisma bez wyjątku – art. 9 ust. 1 i 2 ustawy), zgodnie z niniejszą specyfikacją w formie maszynopisu lub druku i uzupełnić wymaganymi załącznikami.
3. Oferta musi być podpisana przy imiennych pieczętkach osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy, wymienionych w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym dokumencie upoważniającym do takiej reprezentacji.
4. Wszystkie zapisy w ofercie powinny być wykonane w sposób trwały (maszyna do pisania, komputer, lub inna trwała i czytelna technika) - zaleca się aby zapisy w ofercie potwierdzone były na każdej stronie podpisami przez upoważnione do reprezentowania Wykonawcy osoby – w celu identyfikacji nazwisk tychże osób wskazane jest opatrzyć podpisy imiennymi pieczętkami.
5. Zaleca się, aby cała oferta łącznie z załącznikami miała ponumerowane strony.
6. Oferta nie powinna zawierać napisów w międzyliniach. Wyjątek stanowią sporadyczne poprawki błędów, wykonane przez Wykonawcę, potwierdzone podpisem lub parafą przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę – parafa lub podpis powinny być naniesione w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. z pieczętką imienną osoby dokonującej poprawek).
7. Kompletna oferta łącznie z załącznikami powinna być zszyta – w celu uniknięcia samostmej dekompletacji (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwienia zmiany zawartości oferty bez widocznych śladów naruszenia.
8. Całość oferty musi być umieszczona w nieprzezroczystej kopercie opatrzonej opisem:



## WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ STOŁÓWKI SZKOLNEJ W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 71 WE WROCŁAWIU

9. Poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta powinna być zaopatrzona w nazwę i adres Wykonawcy w celu umożliwienia odesłania oferty w przypadku złożenia jej po wyznaczonym terminie.
10. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferty prawidłowo zaadresowane a złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy.
11. Wykonawcy pokrywają wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i składają ofertę na własne ryzyko i na własny koszt.

### B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

1. Wykonawca może wprowadzać zmiany, modyfikacje poprawki i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o modyfikacji musi być złożone wg takich samych reguł jak składana oferta, w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej dopiskiem „ZMIANA”. Koperta oznakowana dopiskiem „ZMIANA” będzie rozpieczętowana przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną one dołączone do oferty.
3. W przypadku złożenia przez Wykonawcę kompletnej oferty zamiennej (formularz ofertowy wraz ze wszystkimi niezbędnymi załącznikami) oferta ta powinna posiadać dodatkowo dopisek na kopercie „**kompletna oferta zamienna**”.
4. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu otwarcia ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzenie modyfikacji) z napisem na kopercie „WYCOFANIE”.

### C. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum, spółki cywilnej).
2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić Wykonawcę - Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
3. Pełnomocnictwo musi być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza i zawierać w szczególności wskazanie:
  - 1) Postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
  - 2) Wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymienionych z nazwy, z określeniem adresu siedziby;
  - 3) Ustanowionego Wykonawcę – Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;
  - 4) Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę – Pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców. Stosowne odpisy z

rejestr lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – Pełnomocnika.

4. Ofertę oraz oświadczenie o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy składa i podpisuje w imieniu wszystkich Wykonawców, Wykonawca – Pełnomocnik, wpisując w miejscu przeznaczonym na podanie nazwy i adresu Wykonawcy, nazwy i adresy wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną z zaznaczeniem Wykonawcy – Pełnomocnika (załącznik nr 2,3 do SIWZ);
5. Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z przedmiotowego postępowania na podstawie art. 24 ustawy, podpisują w swoim imieniu wszyscy Wykonawcy (w tym Wykonawca – Pełnomocnik) składający ofertę wspólną. Każdy Wykonawca składa oświadczenie na odrębnym formularzu (załącznik nr 4 do SIWZ).
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.
7. Umowa na wykonanie zamówienia publicznego powinna być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – wymagane są podpisy wszystkich podmiotów tworzących lub będących tworzyć konsorcjum, o ile do podpisania umowy nie zostanie upoważniony sam Wykonawca - Pełnomocnik.
8. Jeżeli oferta wspólna okaże się ofertą najkorzystniejszą w myśl przepisów ustawy PZP, Zamawiający przed podpisaniem umowy na wykonanie zamówienia publicznego może zażądać do wglądu umowy regulującej współpracę podmiotów występujących wspólnie.

#### D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE (ART. 8 UST 3 USTAWY)

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne.
2. Zastrzeżenie przez Wykonawcę informacji zawartych w ofercie „może odnosić się wyłącznie do nie ujawnionych do publicznej wiadomości informacji technicznych, technologicznych, handlowych, organizacyjnych lub innych posiadających wartość gospodarczą Wykonawcy, co do których podjął on niezbędne działania w celu zachowania ich poufności – zgodnie z art. 11 ust. 1 i 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
3. Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca zastrzega ich poufność, należy umieścić w odrębnej kopercie z opisem „Zastrzeżona część oferty”. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego punktu.

<b>XI</b>	<b>Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert</b>
-----------	---

#### A. SKŁADANIE OFERT

1. Oferty należy składać w sposób zapewniający ich nienaruszalność, w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie lub opakowaniu.
2. Oferty należy składać do dnia 19.06.2018 roku, do godz. 14.00, w budynku Szkoły Podstawowej nr 71, 50-002 Wrocław, ul. Hugona Kołłątaja 1-6, w sekretariacie budynku B, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 10 i 11 SIWZ.

#### B. OTWARCIE OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **20.06.2018** roku, o godz. 14.00, w siedzibie Szkoły

Podstawowej nr 71, 50-039 Wrocław, ul. Podwale 57 w gabinecie Dyrektora szkoły.

2. Otwarcie ofert jest jawne.
3. Otwarcie ofert będzie przebiegać w następującej kolejności:
  - 1) Ogłoszenie wartości środków jakie Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia;
  - 2) Zbadanie nienaruszalności kopert i ich zewnętrznego wyglądu;
  - 3) Otwarcie wniesionych ofert i zaopatrzenie każdej oferty bieżącym numerem;
    - w pierwszej kolejności będą otwierane kompletne oferty zamienne (oferty pierwotne względem ofert zamiennych nie będą otwierane),
    - następnie otwarte zostaną pozostałe oferty,
    - oferty, o których wycofaniu powiadomiono zgodnie z procedurą określoną w Rozdziale X SIWZ nie będą otwierane,
    - podczas otwarcia ofert zostaną podane nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące zawartych w nich cen.
  - 4) Wypełnienie i podpisanie przez osoby wykonujące czynności w postępowaniu – oświadczeń, że nie są związani osobiście ani zawodowo z Wykonawcami uczestniczącymi w postępowaniu (zgodnie z art. 17 ustawy);
  - 5) Informacje, o których mowa w ust. 3 i 4, przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich uprzedni pisemny wniosek.
4. Ofertę złożoną po terminie zwraca się Wykonawcy niezwłocznie po jej złożeniu.
5. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert. Zadawane pytania będą przesyłane drogą faksową, a następnie potwierdzane pisemnie. Udzielone odpowiedzi muszą być przesłane do Zamawiającego w ten sam sposób.
6. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśniane z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

## **XII Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części lub całości zamówienia - proponując cenę za wykonanie dostaw objętych przedmiotem zamówienia - określonych w załączniku nr 1 do SIWZ.
2. Cenę oferty należy skalkulować w sposób określony w Załączniku nr 2 do SIWZ – Formularz oferty. Cena oferty ma być wyrażona, jako kwota całkowita, określona w PLN, z podatkiem VAT.
3. Ceny jednostkowe za poszczególne produkty mają być wyrażone, jako kwoty całkowite, określone w PLN, z podatkiem VAT– **w przeliczeniu na gramatury i jednostki miar wskazane w Załączniku nr 1 do SWIZ.**
4. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT - zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535).
5. Cena oferty, określona przez Wykonawcę, ustalona jest ostatecznie i nie będzie podlegała zmianom w trakcie trwania umowy (za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego).
6. Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ceny w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawiania ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

<b>XIII</b>	<b>Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert</b>
-------------	--

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

**Cena (Kc) ↔ 100%**

2. Kryterium ceny - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania.
3. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$Kc(x) = 100 \times \frac{C_{MIN}}{C(x)}$$

Gdzie:

**Kc(x)**— ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny,

**C<sub>MIN</sub>**— cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach,

**C(x)**— cena zawarta w ofercie „x”.

4. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami (Art. 91 ust. 3a PZP).
6. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.

<b>XIV</b>	<b>Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego</b>
------------	--

1. Po upływie 7 dni od daty powzięcia pisemnej wiadomości przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana, powinien on przystąpić niezwłocznie do zawarcia umowy na wykonywanie zamówienia publicznego.
2. Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w siedzibie Zamawiającego na wartość oferty brutto w terminie nie późniejszym niż 30 dni od daty składania ofert.

<b>XV</b>	<b>Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego</b>
-----------	--

1. Uwarunkowania istotne dla zamawiającego zawarte są w Załączniku nr 5 do SIWZ.
2. W/w uwarunkowania są bezwzględnie wiążące dla wszystkich Wykonawców składających swoje propozycje w niniejszym postępowaniu.

<b>XVI</b>	<b>Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego</b>
------------	---

1. Środek ochrony prawnej w postaci Odwołania, przysługuje Wykonawcy, jeżeli:
  - 1) Wykonawca ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
  - 2) Odwołanie dotyczy czynności określonej w art. 180 ust. 2, pkt 1-4 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom zrzeszającym Wykonawców wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzoną przez Prezesa Urzędu.
3. Sposób korzystania oraz rozpatrywania środków ochrony prawnej regulują przepisy ustawy PZP, dział VI.

<b>XVII</b>	<b>Informacje uzupełniające</b>
-------------	---------------------------------

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ, mają zastosowanie przepisy:
  - 1) Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
  - 2) Aktów wykonawczych do ustawy PZP.
  - 3) Kodeksu cywilnego

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ****SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU  
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych z niżej wymienionych asortymentów.
2. **Artykuły wymienione w poniższych tabelach są zakupywane na bieżąco przez Zamawiającego, natomiast wybrany Wykonawca będzie również zobowiązany do dostawy artykułów tam nie wymienionych, których konieczność zakupu może pojawić się w trakcie realizacji zamówienia u Zamawiającego. Ceny takich dostaw będą na bieżąco ustalane z Wykonawcą, z tym jednakże zastrzeżeniem, że ogólna suma wartości dostaw na artykuły wymienione i nie wymienione w SIWZ nie może przekroczyć wartości, na jaką zostanie zawarta umowa na wykonywanie zamówienia publicznego.**
3. Gramatury opakowań, podane w ramach określonych asortymentów, są wartościami oczekiwanymi – ze względu na brak powierzchni magazynowej i możliwości składowania produktów w opakowaniach hurtowych.

**Część A - MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia ( mięso świeże, niemrożone) mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwiona, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	190
2.	Drób - filet z piersi indyka ( mięso świeże, niemrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	300
3.	Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, niemrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I	Kg	410
4.	Drób - golonka z indyka ( mięso świeże, niemrożone) umyta, oczyszczona, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych i krwi, gat. I	Kg	100
5.	Drób - udko z kurczaka ( mięso świeże, niemrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	200
6.	Drób - udziec z indyka (mięso świeże, niemrożone) mięso z udźca pozbawione kości i skóry, bez przebarwień, gat. I	Kg	120
7.	Drób - wątróbka z kurczaka ( świeża, niemrożona) struktura lekko gąbczasta, ciemnoczerwona barwa, gat. I	Kg	5
8.	Kabanosy wieprzowe, produkt wędzony, parzony, suszony, 100g produktu ze 182 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających	Kg	9
9.	Kiełbasa krakowska sucha drobiowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej, j a k o ś c i , grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I	Kg	20

10.	Kielbasa krakowska sucha wieprzowa, z wyselekcjonowanego mięsa o najwyższej, j a k o ś c i , grubo rozdrobniona, suszona, gdzie do wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto minimum 146 g mięsa, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, KL.I	Kg	33
11.	Kielbasa wiejska (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl. I	Kg	40
12.	Kurczak - tuszka, wypatroszony ( mięso świeże, niemrożone) oczyszczony, umyty, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, gat. I	Kg	94
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, kl. I	Kg	30
14.	Parówki cielęco - drobiowe, (co najmniej 93% mięsa) - bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek przyprawy naturalne, sól, kl. I	Kg	40
15.	Wędlina drobiowa ( polędwica 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	28
16.	Wędlina wieprzowa ( szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne równoważne - plasterkowana lub w kawałku) zawartość mięsa nie mniej niż 95%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu,	Kg	30
17.	Wieprzowina - boczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) - barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I	Kg	12
18.	Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry (mięso świeże, niemrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	550
19.	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa - (mięso świeże, niemrożone), barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, gat. I	Kg	420
20.	Wieprzowina - schab bez kości, środkowy, bez warkocza (mięso świeże, niemrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	440
21.	Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka, (mięso świeże, niemrożone) tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I	Kg	1200
22.	Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, niem r o ż o n e ), mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, gat. I	Kg	55

## **Część B - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	ILOŚĆ
1	2	3	4
1.	Banany - kl. I	Kg	2000
2.	Biała rzodkiew- kl. I	Kg	300
3.	Burak ćwikłowy luz - kl. I	Kg	500
4.	Cebula luz - kl. I	Kg	800
5.	Cukinia zielona - kl. I	Kg	15
6.	Cytryny - kl. I	Kg	260
7.	Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I,	Szt.	320
8.	Fasola sucha biała Jaś mały kl. I	Kg	300
9.	Groch nasiona suche połówki kl. I	Kg	160
10.	Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Kominówka, General Leclerc - kl. I	Kg	1600
11.	Imbir korzeń	Kg	4
12.	Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Portland, Gala, Idared, Ingold, Ligo, Lobo, Rubin, Champion, Dewota, Jonakowe, Paula Red - kl. I.	Kg	2200
13.	Kalarepa (bez liści) - kl. I	Kg	15
14.	Kapusta biała - kl. I	Kg	400
15.	Kapusta biała szatkowana	Kg	250
16.	Kapusta czerwona - kl. I	Kg	260
17.	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w folię, słoik, wiaderko - kl. I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej.	Kg	350
18.	Kapusta pekińska - kl. I	Kg	320
19.	Kapusta włoska - kl. I	Kg	60
20.	Kiwi - kl. I - całe (bez szypułki)	Kg	500
21.	Koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I	Pęczki	2000
22.	Marchew obrana ze skórki	Kg	480
23.	Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Korale, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Saleta, Fantazja, Perfekcja, Regulaska, cała	Kg	1500
24.	Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg) -kl. I	Pęczki	3000
25.	Ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej.	Kg	400
26.	Ogórek zielony - kl. I	Kg	800
27.	Papryka czerwona, żółta, zielona	Kg	360
28.	Pieczarki kl. I	Kg	280
29.	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I	Kg	420
30.	Pietruszka korzeń obrana	Kg	220
31.	Pomidor - kl. I,	Kg	650
32.	Por - kl. I	Szt.	300
33.	Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) - kl. I	Pęczki	520
34.	Salata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie)	Szt.	1100
35.	Seler korzeniowy, luz- kl. I	Kg	400
36.	Seler obrany ze skórki	Kg	150
37.	Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) kl. I	pęczki	520
38.	Ziemniaki obrane ze skórki kl. I	Kg	4000
39.	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450	Kg	550
40.	Zioła w doniczkach - świeże (bazylija, mięta, melisa, oregano, tymianek) kl. I	szt.	200



OWOCE I WARZYWA SEZONOWE			
41.	Ananas	Kg	100
42.	Awokado	szt.	60
43.	Borówka amerykańska - kl. I	Kg	16
44.	Botwina - kl. I	pęczek	60
45.	Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I	szt.	110
46.	Brukselka - kl. I	Kg	20
47.	Brzoskwinia - kl. I	Kg	500
48.	Cebulka młoda - biała, luz, kl. I	Kg	20
49.	Dynia - kl. I	Kg	100
50.	Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I	Kg	150
51.	Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I	szt.	140
52.	Kapusta biała młoda -kl. I	szt.	400
53.	Malina, kl. I	Kg	150
54.	Mandarynka -kl. I	Kg	1500
55.	Marchew wczesna z natką, luz- kl. I	Kg	50
56.	Morele-kl. I	Kg	300
57.	Nektarynki -kl. I	Kg	500
58.	Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII) - kl. I	Kg	70
59.	Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII) - kl. I	pęczki	50
60.	Pomarańcza	Kg	2200
61.	Porzeczki czarne -kl. I	Kg	10
62.	Porzeczki czerwone -kl. I	Kg	10
63.	Salata masłowa	szt.	100
64.	Seler korzeniowy młody z natką - szt.-kl. I	szt.	20
65.	Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwińowa, Stanley kl. I	Kg	220
66.	Śliwki renklody -kl. I	Kg	280
67.	Truskawki -kl. I	Kg	220
68.	Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450	Kg	500

**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, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**

**Część C - NABIAŁ**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1.	Drożdże 100 g bez konserwantów	Szt.	100 g	20
2.	Jaja kurze - zgodne z klasą A, kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73 g), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popekane	Szt.		8000
3.	Jogurt naturalna min 10%, typu greckiego, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	Szt.	400 g	3000
4.	Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	400g	2000
5.	Kefir - naturalny zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita	Szt.	1000ml	100
6.	Majonez - skład: olej roślinny, żółtka jaja kurzego, ocet, gorczyca, woda, sól morską, pieprz, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), bez środków konserwujących, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008	Szt.	700 g	40
7.	Maślanka naturalna min. 1,5 % tłuszczu, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	1000 ml	400
8.	Masło ekstra - niesolone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna.	Szt.	200 g	1900
9.	Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 99,8%tł. Mlecznego bez konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie: w pojemnikach z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Konsystencja-jednolita, zwarta, lekko krucha. Smak czysty, lekko kwaśny, mlekowy.	Szt.	500g	40
10.	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	Szt.	1000 ml	5000
11.	Ser kozi - plastry, naturalny, bez substancji zagęszczających, stabilizatorów i przeciwutleniaczy	Szt.	125 g	50
12.	Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa	Kg		400
13.	Ser typu FETA - półtłusty, kanapkowo-sałatkowy, 16% tłuszczu, ser miękki, solankowy, otrzymywany z mleka krowiego	Szt.	270 g	50
14.	Ser typu mozzarella - opakowanie, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	125 g	150
15.	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 lub inne równoważne, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg	Kg		120
16.	Serek naturalny /homogenizowany - opakowanie - wiaderko, bez dodatku żelatyny wieprzowej, konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających	Kg		420
17.	Serek twarogowy kozi	Szt.	150g	50
18.	Serek wiejski - bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających).	Szt.	150 g	400
19.	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	150
20.	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	400 g	1620

**Część D - ARTYKUŁY OGÓLNOŚPOŻYWCZE**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1.	Barszcz biały w butelce bez konserwantów	Szt.	500 ml	60
2.	Bazylija otarta - 100%	Szt.	100g	50
3.	Ciecierzycza	Szt.	350g	70
4.	Cukier kryształ - skład: cukier buraczany 100% bez środków konserwujących,	Szt.	1000g	550
5.	Cukier trzcinowy nierafinowany - skład: cukier trzcinowy brązowy 100%	Szt.	1000g	220
6.	Czosnek mielony	Szt.	20g	500
7.	Cynamon mielony-przyprawa korzenna bez dodatków	Szt.	20g	60
8.	Czekolada - gorzka o zawartości min. 70% kakao	Szt.	100g	450
9.	Daktyle, bez konserwantów	Szt.	1000g	10
10.	Cząber suszony	Op.	100g	10
11.	Herbata czarna ekspresowa	Op.	100g	50
12.	Herbata ekspresowa - czerwona	Op.	100 g	10
13.	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.	Op.	100 g	450
14.	Herbata zielona ekspresowa - naturalna	Op.	100g	60
15.	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek, melisa z gruszką koperek, melisa, lipa	Op.	100 g	100
16.	Imbir mielony 100% – skład: imbir suszony mielony bez środków konserwujących	Op.	100 g	10
17.	Kakao prawdziwe — skład: 100% ziarna mielonego z kakaowca; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	150 g	300
18.	Kasza gryczana prażona – skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), barwa brązowa, po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg		350
19.	Kasza jaglana - skład: produkt otrzymywany z nasion prosa, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, nie zawiera glutenu, kl. I	Szt.	500 g	120
20.	Kasza jęczmienna pęczak - skład: całe, obłuskane i wypolerowane ziarno jęczmienia, preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Kg		100
21.	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	Kg		210
22.	Kasza kuskus - granulata otrzymany z pszenicy durum, ma postać okrągłych ziarenek o średnicy około 1 mm, kl. I	Szt.	500 g	200
23.	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	Szt.	500 g	200
24.	Kasza orkiszowa 100% – skład: produkt otrzymywany z obłuszczonego, połamanego i posegregowanego ziarna orkiszu, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników	Szt.	400g	90
25.	Kawa zbożowa INKA – skład: zboża 72%(jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	150 g	150
26.	Kawa zbożowa ekspresowa, saszetki, 100% naturalnych składników	Op.	150 g	100
27.	Kminek mielony – skład kminek 100%	Szt.	100g	40
28.	Kurkuma - skład: kurkuma 100%	Op.	100 g	25
29.	Laska wanilii	Op.	10g	44
30.	Len mielony	Op.	200g	20

31.	Liść laurowy – skład: suszone liście laurowe 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100 g	80
32.	Lubczyk – skład: suszone liście lubczyka 100%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Op.	100 g	80
33.	Majeranek - skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących; aromatyczny, gorzki smak	Op.	100 g	100
34.	Mąka jaglana - wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000g	20
35.	Mąka kukurydziana - otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	20
36.	Mąka owsiana - jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Szt.	1000 g	3
37.	Mąka pszenna - mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. I	Op.	1000 g	450
38.	Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, kl. I	Op.	500 g	220
39.	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. Nitki, gwiazdki, zacierka, krajanka np. Typu lubella lub inny równoważny	Op.	250 g	250
40.	Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. Świderki, kokardki, spaghetti i inne	Op.	500 g	400
41.	Makaron łazanki	Op.	500 g	310
42.	Makaron pełne ziarno - skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, świderki, kokardki i inne	Op.	400 g	340
43.	Miód 100% naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miódów pochodzących z UE i spoza Unii Europejskiej	Op.	900 g	300
44.	Morele suszone niesiarkowane	Op.	1000 g	30
45.	Oliwa z oliwek extra vergine	Op.	1000 ml	30
46.	Oil kokosowy - nierafinowany, tłoczony na zimno, pochodzący z miąższu orzecha wysuszonego w niskiej temperaturze, biały, nieprzezroczysty, ma postać stałą, podgrzany do 25 stopni Celsjusza staje się płynny, przezroczysty kl. I	Szt.	500 ml	20
47.	Oil 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	Szt.	1000 ml	690
48.	Oliwki zielone — bez konserwantów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	900 g	26
49.	Orzechy laskowe - skład orzechy laskowe 100%	Op.	100 g	100
50.	Orzechy włoskie - skład: orzechy włoskie 100%	Op.	100 g	100
51.	Pałuch kukurydziany (opakowanie gramatura 70-100g)	Szt.	70g	160
52.	Papryka słodka, mielona 100%	Op.	100 g	100
53.	Pestki dyni - skład: ziarna dyni bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	1000 g	20
54.	Pestki słonecznika – skład: ziarna słonecznika bez łusek 100%, bez środków konserwujących, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolne od szkodników i ich pozostałości,	Op.	1000 g	10
55.	Pieprz cytrynowy, mielony 100%	Op.	100 g	20
56.	Pieprz czarny, mielony 100 %	Op.	100 g	100
57.	Pieprz czosnkowy, mielony 100%	Op.	100g	80
58.	Pieprz ziołowy, mielony 100%	Op.	100 g	150
59.	Płatki jęczmienne - skład: płatki jęczmienne 100%, struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	180
60.	Płatki kukurydziane — skład: kasza kukurydziana 99%, sól, ekstrakt słodowy z jęczmienia, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych niesklejonych płatków, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących, typu cornflakes lub inne równoważne	Op.	250	190

61.	Płatki owsiane – skład: płatki owsiane 100% otrzymane z całego ziarna owsa, produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych niesklejonych płatków, wolne od szkodników i ich pozostałości	Op.	500 g	250
62.	Proszek do pieczenia	Szt.	30 g	20
63.	Rodzyńki sułtańskie, suszone owoce zielonych winogron, powinny być sprężyste, miękkie i błyszczące	Kg	1000 g	50
64.	Rozmaryn	Op.	100g	40
65.	Ryż brązowy długo ziarnisty - pozbawiony tylko niejadalnej łuski wokół ziarna, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości	Op.	500g	400
66.	Ryż długo ziarnisty 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	Op.	1000 g	550
67.	Ryż jaśminowy – 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	Op.	1000 g	60
68.	Sezam	Op.	200g	120
69.	Siemię lniane ziarna w całości	Op.	400g	25
70.	Soczewica czerwona- skład: soczewica czerwona 100%, nasiona mają czerwona barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Op.	500 g	160
71.	Soczewica zielona - skład: soczewica zielona 100%, nasiona mają czerwona barwę, ziarna twarde bez przebarwień	Szt.	350g	60
72.	Soda oczyszczona	Op.	100g	20
73.	Sól himalajska różowa - sól krystaliczna o biało-różowym kolorze	Op.	1000 g	20
74.	Sól morską drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu ( bez antyzbrylacza)	Op.	1000 g	250
75.	Suszone pomidory - w oleju bez dodatku sztucznych konserwantów i barwników	Op.	360g	40
76.	Szczaw konserwowy - bez konserwantów	Kg	300g	150
77.	Tymianek – skład: suszone ziele tymianku 100% o intensywnym smaku i aromacie, bez środków konserwujących	Op.	100g	30
78.	Woda źródlana niegazowana	Op.	500 ml	5000
79.	Wafle ryżowe naturalne - produkt bezglutenowy, składniki: ryż brązowy, zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	Op.	130 g	100
80.	Wiórki kokosowe - niesiarkowane	Szt.	250g	45
81.	Ziele angielskie - skład: ziele angielskie w całości 100%	Op.	100 g	100
82.	Zioła prowansalskie— skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylika, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Op.	100 g	55
83.	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	Op.	100 g	100
84.	Żurek w słoiku (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych	Szt.	300g	150

**Część E - MROŻONKI**

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl. I.	op.	2500 g	160
2	Bukiet warzyw głęboko mrożony, brokuł, kalafior, marchew	op.	2500 g	220
3	Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - kl. I.	op.	2500 g	120
4	grozek zielony głęboko mrożony, kl. I	op.	2500 g	30
5	Jagoda głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I.	op.	2500 g	60
6	Kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl. I.	op.	2500 g	70
7	malina głęboko mrożona, Bez szypulek; klasy I.	op.	2500 g	90
8	marchew głęboko mrożona - kl. I	op.	2500 g	160
9	marchewka młoda mini głęboko mrożona (Kartotka-paluszek), kl. I.	op.	2500 g	50
10	mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I.	op.	2500 g	200
11	mieszanka warzyw głęboko mrożona - 7 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, groszek zielony) kl. I.	op.	2500 g	160
12	Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, kl. I. marchew - kostka, groch - zielony.	op.	2500 g	100
13	truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek; klasy I.	op.	2500 g	240
14	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew, pietruszka, seler, por); kl. I	op.	2500 g	600
15	Wiśnie mrożone – owoce bez szypulek i pestek, klasa I	op.	2500 g	40

**Część F - RYBY**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Minimalna gramatura opakowania	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1.	Dorsz świeży - filet z dorsza atlantyckiego, bez skóry i ości /nie czarniak, nie plamiak, filety o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, płaty produkcji morskiej, kl. I	Kg		50
2.	Dorsz atlantycki - f i l e t bez skóry i ości (GadusMorhua) 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, kl. I	Kg		55
3.	Łosoś świeży - filet bez skóry, bez ości, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, zapach i smak charakterystyczny dla łososia, kl. I	Kg		150
4.	Łosoś wędzony na zimno - świeży, plastrowany, zapakowany próżniowo na tacce, opakowanie vacuum, bez konserwantów i sztucznych barwników	Szt.	200 g	60
5.	Makrela wędzona - świeża, zapakowana hermetycznie, wędzenie obejmuje solenie na sucho lub mokro, a następnie proces ścisłego wędzenia, produkt o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie, gat. I	Kg		20
6.	Mintaj - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	Kg		55
7.	Miruna - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	Kg		1820
8.	Morszczuk argentyński - filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej	Kg		55
9.	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, w puszcze, skład: tuńczyk w kawałkach, woda lub olej, sól, bez konserwantów; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	170g	220

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

## **Część G - WYROBY GARMAŻERYJNE**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	ILOŚĆ
1	2	3	4
1	Pierogi ruskie ręcznie klejone	kg	800
2	Naleśniki z serem ręcznie smażone	kg	720
3	Kluski śląskie nadziewane mięsem	kg	600
4	Kluski śląskie małe	kg	500
5	Kopytka	kg	400
6	Placki ziemniaczane	kg	700
7	Pierogi leniwe	kg	400
8	Pierogi z owocami	kg	960
9	Gołąbki z ryżem i mięsem	kg	660
10	Gołąbki z kaszą gryczaną i pieczarkami	kg	320

## **Część H - PIECZYWO**

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Minimal na gramatur	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1.	Bułka razowa typu kajzerka - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty	Szt.	50 g	8000
2.	Bułka grahamka - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka pszenna graham, 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	Szt.	30g	2000
3.	Bułka tarta - skład surowcowy: mąka pszenna, sól, drożdże, wysuszona bułka pszenna ze specjalnego wypieku, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, typu MAMUT lub inna równoważna, złocista do jasnobrązowej, bez wgnieceń, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Op.	500 g	450
4.	Chleb orkiszowy (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, mąka pszenna, mix orkiszowy, 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	Szt.	400 g	500
5.	Chleb słonecznikowy (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, mąka pszenna, woda, sól, słonecznik obłuszczone, drożdże i inne surowce określone recepturą 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	Szt.	400 g	500
6.	chleb wieloziarnisty (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, ziarno siemienia lnianego, słonecznika, sezamu i soi, płatki owsiane, 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	Szt.	400 g	350
7.	chleb żytni 100% (krojony) - skład surowcowy: mąka żytnia, woda, drożdże, sól i inne surowce określone recepturą, 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	Szt.	400 g	400



8.	chleb razowy (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna razowa i mąka żytnia razowa, drożdże, woda, sól i inne surowce określone recepturą, 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	Szt.	400 g	350
9.	chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna i żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, wody i innych składników określonych recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony	Szt.	400 g	300
10.	chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski lub inne równoważne (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, 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	Szt.	550-600g	100
11.	chałka pszenna(krojona) - skład surowcowy: mąka pszenna woda, cukier, drożdże, tłuszcz, susz jajeczny, sól i inne składniki określone recepturą, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, spalone, pakowana w folię i oznakowana etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy - czysty, nieuszkodzony	Szt.	300 g	100
12.	Rogal maślany, 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	Szt.	80-100g	4000
13.	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	Szt.	300 g	500

### **Część I - PRZETWORY I SOKI**

LP	NAZWA TOWARU	JEDNOSTKA MIARY	MINIMALNA GRAMATURA OPAKOWANIA	ILOŚĆ
1	2	3	4	5
1	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in.: brzoskwiniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, ananasowy, (słoik) - kl. I, soczyste, niezepsute, bez obcych zapachów, woda, sól, bez środków konserwujących; opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka, kl. I	szt.	210 ml	80
2	grozek konserwowy (puszka, słoik) - kl. I.	szt.	400 g	50
3	koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I.	szt.	180 g	50
4	koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I.	szt.	900 g	300
5	kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie kl. I.	szt.	400 ml	80
6	passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów) - kl. I	szt.	2500 g	30
7	Powidła śliwkowe - kl. I. Przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarowej konsystencji, bez zagęstników i słodzików	szt.	280 g	30
8	sok tłoczony, pasteryzowany, 100% bez dodatku cukru, naturalnie mętny (różne smaki: jabłkowy, jabłkowo - gruszkowy, marchwiowo - jabłkowy, jabłkowo - malinowy, pomarańczowo - jabłkowy)	szt.	5 000 ml	350
9	sok 100% ananasowy (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących)	szt.	1000 ml	100

10	sok 100% jabłkowy (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących)	szt.	1000 ml	120
11	SOK 100% multiwitamina (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących)	szt.	1000 ml	110
12	sok 100% pomarańczowy (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących)	szt.	1000 ml	50
13	sok gruszkowy 100%, bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt.	1000 ml	70
14	sok karotka 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących)	szt.	1000 ml	200
15	sok owocowy 100% (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących) w kartonikach z rurką - różne smaki	szt.	200 ml	10000

## Klauzula informacyjna dla oferentów/przedstawicieli

Zgodnie z art. 13 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 (4.5.2016 L 119/38 Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej PL)

### Informuję, że:

1. Administratorem danych osobowych oferentów oraz przedstawicieli oferentów przekazanych w ramach postępowania przetargowego jest Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 71 z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Podwale 57, tel. 71 7986860, mail: sekretariat@sp71.wroc.pl
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Szkole Podstawowej nr 71 we Wrocławiu: iod@sp71.wroc.pl lub listownie CORE Consulting, ul. Z. Krasińskiego 16, 60-830 Poznań.
3. Dane osobowe oferentów oraz ich przedstawicieli będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenie j/w o ochronie danych w celu realizacji zadań w celu realizacji zadań ustawowych, określonych w Ustawie – Ustawa z dnia. 29 stycznia 2004 r. (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579, 2018) Prawo Zamówień Publicznych oraz Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26.07.2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126) w celu postępowania przetargu nieograniczonego na WYBÓR DOSTAWCÓW ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 71 WE WROCŁAWIU.
4. Dane osobowe przechowywane będą przez okresy określone w Jednolitym Rzeczowym Wykazie Akt, zatwierdzonym przez Państwowe Archiwum we Wrocławiu, tj.
  - 1) Gromadzone i przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania przetargowego są przechowywane nie dłużej niż przez 5 lat – Zamówienia Publiczne B5
5. *Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały udostępnieniu podmiotom trzecim. Odbiorcami danych będą tylko instytucje upoważnione z mocy prawa.*
6. *Dane oferentów będą publikowane w BIP i na stronie internetowej Administratora w zakresie niezbędnym do wypełnienia obowiązków w zakresie postępowania przetargowego, lecz nienaruszającym wolności i praw osób fizycznych.*
7. Posiada Pan/i prawo do: żądania od administratora dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
8. Oferentom/ reprezentantom przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych.
9. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym i jest obowiązkowe ze względu na przepisy Prawa Zamówień Publicznych oraz Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26.07.2016 r. j/w.

Klauzule zamieszcza się: w edytowalnej wersji załączników do SIWZ, BIP oraz na stronie Administratora.