

Zamawiający:  
**Wojewódzki Szpital Zespolony  
im. Ludwika Rydygiera w Toruniu  
87-100 Toruń  
ul. Św. Józefa 53-59  
tel. 0-56 67 93 496, fax. 0-56 67 93 682**

adres strony internetowej: [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun)  
(dedykowana platforma zakupowa do obsługi komunikacji w formie elektronicznej  
pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami oraz składania ofert)  
e-mail: [zamow\\_publ@wszz.torun.pl](mailto:zamow_publ@wszz.torun.pl)

W.Sz.Z: TZ-280-19/19

Toruń, dnia 13-02-2019 r.

**Specyfikacja  
Istotnych Warunków Zamówienia**  
postępowanie o wartości szacunkowej **powyżej 221.000 EURO**

Tryb udzielenia zamówienia: **przetarg nieograniczony**  
zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych  
(t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej „ustawą Pzp”

przedmiot zamówienia:

**dostawa różnych artykułów spożywczych, mięsa i wyrobów wędliniarskich, pieczywa, jaj, ryb,  
ziemniaków, owoców i warzyw**

**Kod CPV**

15800000-6 (różne produkty spożywcze),  
15860000-4 (kawa, herbata i podobne produkty),  
03220000-9 (warzywa, owoce i orzechy),  
15331170-9 (warzywa mrożone),  
15500000-3 (produkty mleczarskie),  
15131100-6 (produkty mięsno-wędliniarskie),  
15810000-9 (pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie)  
03311000-2 (ryby)  
15310000-4 (ziemniaki i produkty z ziemniaków)  
03142500-3 (jaja)

## **I. Opis sposobu przygotowania oferty, forma składanych dokumentów w postępowaniu. Inne informacje ogólne.**

1. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
  - 1.1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z treścią niniejszej SIWZ i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami w niej określonymi.
2. Wykonawcy ponoszą koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy. Składanie **ofert** przez [www.platformazakupowa.pl](http://www.platformazakupowa.pl) jest dla Wykonawców całkowicie **bezpłatne**.
3. Postępowanie prowadzone jest w **języku polskim** na dedykowanej elektronicznej Platformie Zakupowej (dalej, jako „Platforma”) pod adresem: [https://www.platformazakupowa.pl/wszcz\\_torun](https://www.platformazakupowa.pl/wszcz_torun) - w zakładce „POSTĘPOWANIA” i pod nazwą postępowania wskazaną w tytule SIWZ. Wymagania techniczne i organizacyjne, związane z wykorzystaniem Platformy, zostały przedstawione w niniejszym rozdziale – pkt. 3.1. – 3.7.
  - 3.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy ([https://www.platformazakupowa.pl/wszcz\\_torun](https://www.platformazakupowa.pl/wszcz_torun)).
  - 3.2. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania oraz odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu zostały opisane w *Regulaminie korzystania z Platformy* (adres: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin>). Składając ofertę Wykonawca akceptuje *Regulamin platformazakupowa.pl dla Użytkowników (Wykonawców)*.
  - 3.3. Korzystanie z Platformy oznacza każdą czynność Użytkownika, która prowadzi do zapoznania się przez niego z treściami zawartymi na [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), z zastrzeżeniem postanowień §4 Regulaminu.
  - 3.4. Korzystanie z Platformy odbywać może się wyłącznie na zasadach i w zakresie wskazanym w Regulaminie.
  - 3.5. Usługodawca (Operator Platformy) dołoży starań, aby korzystanie z Platformy było możliwe dla Użytkowników Internetu z użyciem popularnych przeglądarek internetowych, systemów operacyjnych, typów urządzeń oraz typów połączeń internetowych. Minimalne wymagania techniczne umożliwiające korzystanie ze strony [www.platformazakupowa.pl](http://www.platformazakupowa.pl) to: przeglądarka internetowa Internet Explorer, Chrome i FireFox w najnowszej dostępnej wersji, z włączoną obsługą języka Javascript, akceptująca pliki typu „cookies” oraz łącze internetowe o przepustowości, co najmniej 256 kbit/s. [www.platformazakupowa.pl](http://www.platformazakupowa.pl) jest zoptymalizowana dla minimalnej rozdzielczości ekranu 1024x768 pikseli.
  - 3.6. Zamawiający jednocześnie informuje, że posiadanie konta na Platformie jest dobrowolne, a złożenie oferty w przetargu jest możliwe bez posiadania konta.
  - 3.7. Usługodawca (Operator Platformy) oświadcza, iż publiczny charakter sieci Internet i korzystanie z usług świadczonych drogą elektroniczną wiązać może się z zagrożeniem pozyskania i modyfikowania danych Użytkowników przez osoby nieuprawnione, dlatego Użytkownicy powinni stosować właściwe środki techniczne, które zminimalizują wskazane wyżej zagrożenia. W szczególności stosować programy antywirusowe i chroniące tożsamość korzystających z sieci Internet. Usługodawca nigdy nie zwraca się do Użytkownika z prośbą o udostępnienie mu w jakiegokolwiek formie Hasła.
  - 3.8. Na stronie Platformy znajduje się ponadto *Instrukcja dla Wykonawców* zawierająca:
    - informacje ogólne,
    - informacje dot. sposobu i formy złożenia oferty,
    - sposobu komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (*nie dotyczy składania ofert*),
    - informacje dot. sposobu otwarcia ofert na [www.platforma.zakupowa.pl](http://www.platforma.zakupowa.pl)
  - 3.9. W przypadku pytań dotyczących funkcjonowania i obsługi technicznej platformy, prosimy o skorzystanie z pomocy **Centrum Wsparcia Klienta**, które udziela wszelkich informacji związanych z procesem składania ofert, rejestracji czy innych aspektów technicznych platformy, dostępne codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 7.00 do 17.00 pod nr tel. 22 101-02-02.
4. **Składanie oferty.**
  - 4.1. Wykonawca przedstawi ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej SIWZ poprzez wypełnienie i podpisanie:

- 1) formularza „Oferta” (zalecaną treść formularza stanowi Zał. nr 1 do SIWZ),
  - 2) **załączników do „Oferty”**, o ile występują w danym postępowaniu i zawiera je SIWZ np. *specyfikacja cenowa przedmiotu zamówienia, specyfikacje techniczne przedmiotu zamówienia* wymagane na etapie składania oferty,
  - 3) **jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (JEDZ)**,
  - 4) **pełnomocnictw** do reprezentowania Wykonawcy (wykonawców występujących wspólnie), o ile ofertę składa pełnomocnik,
  - 5) **dokument** potwierdzający wpłatę **wadium** we właściwej wysokości. Zasady wnoszenia wadium opisane są w rozdziale VI SIWZ.
- 4.2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko **jedną ofertę** za pośrednictwem Platformy. Platforma szyfruje oferty w taki sposób, aby nie było można zapoznać się z ich treścią do terminu otwarcia ofert.
  - 4.3. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona z zachowaniem postaci **elektronicznej**, a do danych zawierających dokumenty tekstowe, tekstowo-graficzne lub multimedialne stosuje się formaty plików opisane w Załączniku nr 2 do rozporządzenia *Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. 2017 poz. 2247)*.
  - 4.4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim i podpisana przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy. Wszelkie czynności Wykonawcy związane ze złożeniem wymaganych dokumentów (w tym *m.in.: składanie oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, poświadczanie kopii dokumentów za zgodność z oryginałem*) muszą być dokonywane przez osobę (osoby) reprezentujące Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze.
  - 4.5. W przypadku dokonywania czynności związanych ze złożeniem wymaganych dokumentów przez osobę(y) nie wymienioną(e) w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy do oferty należy dołączyć stosowne **pełnomocnictwo w formie oryginału dokumentu elektronicznego podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym**. Pełnomocnictwo powinno być opatrzone datą wystawienia, określać termin jego obowiązywania i zakres umocowania.
  - 4.6. **Oferty oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 25a, w tym jednolity dokument**, sporządza się, **pod rygorem nieważności**, w postaci elektronicznej i opatruje się **kwalifikowanym podpisem elektronicznym**.  
Ofertę należy złożyć w oryginale. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia skanu oferty/wniosku opatrzonej/opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
  - 4.7. Jednolity europejski dokument zamówienia (JEDZ) może być przygotowany i złożony wg wzoru zamieszczonego przez Zamawiającego **lub** zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu Wykonawczym KE wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE do którego odsyła link podany w instrukcji zamieszczonej na platformie zakupowej. W odniesieniu do części IV przedmiotowego dokumentu (warunki udziału w postępowaniu i kryteria kwalifikacji) Wykonawca może poprzestać na wypełnieniu jedynie sekcji α.
    - 4.7.1. Oświadczenia podmiotów składających ofertę wspólnie oraz podmiotów udostępniających zasoby składane na formularzu JEDZ muszą mieć formę dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez każdego z nich w zakresie, w jakim potwierdzają okoliczności, o których mowa w treści art. 22 ust. 1 ustawy Pzp.
    - 4.7.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, jednolity dokument lub oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.
    - 4.7.3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu:
      - składa także jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów.
    - 4.7.4. **Zamawiający nie stawia wymogu**, aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia **podwykonawcom (ale nie polega na zasobach tych podwykonawców)**, wykazał brak istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu i złożył jednolity dokument dotyczący podwykonawców (art. 25a ust.5 ustawy Pzp).
  - 4.8. Zgodnie z art. 23 ustawy Pzp Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np.w formie konsorcjum, spółki cywilnej). W tym celu Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do

reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

- 4.8.1. W przypadku złożenia wspólnej oferty przez kilku Wykonawców, Wykonawcy ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych (art. 141 ustawy Pzp).
- 4.8.2. Jeżeli oferta wspólna Wykonawców, o których mowa w ust. 1, została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 4.8.3. Zaleca się, aby z treści formularza ofertowego wynikało, że oferta składana jest w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W miejsce „pełna nazwa Wykonawcy, adres, ...” należy wpisać nazwy Wykonawców i dane umożliwiające ich identyfikację.
- 4.9. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku (*w kroku 1*) składania oferty przeznaczonym na zamieszczenie tajemnicy przedsiębiorstwa. Zgodnie z art. 86 ust. 4 Pzp tajemnicą przedsiębiorstwa nie może być nazwa firmy, adres, informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności. Zaleca się, aby każda informacja stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa była zamieszczona w odrębnym pliku i określała przedmiot będący jej treścią wraz z uzasadnieniem (podstawą prawną utajnienia).
- 4.10. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w *Instrukcji dla Wykonawców* dostępnej na Platformie Zakupowej. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych z podziałem na 12 zadań.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
8. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.
9. Zamawiający nie zamierza ustanawiać dynamicznego systemu zakupów.
10. Zamawiający nie przewiduje zastosowania prawa opcji.
11. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
  - 11.1. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca zobowiązany jest wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
12. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

## **II. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert i wniosków), wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń (*innych niż wskazanych w pkt I*), zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem formularza "**Wyślij wiadomość**" dostępnego na stronie danego postępowania, której adres wskazany jest na stronie [www.platformazakupowa.pl/wszcz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszcz_torun)

2. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania określonym przez Zamawiającego na pierwszej stronie SIWZ tj. **WSzZ:TZ-280-19/19**.
3. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku przerwy w funkcjonowaniu lub awarii strony [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun) Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, gdzie adres Zamawiającego jest dostępny w SIWZ dot. danego postępowania.
4. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem **Formularza do komunikacji** jako załączniki.
5. Za datę przekazania oświadczeń, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich doręczenia za pośrednictwem formularza "**Wyślij wiadomość**" dostępnego na stronie danego postępowania, której adres wskazany jest na stronie [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun)
6. Do porozumiewania się z Wykonawcami uprawnieni są:
  - 6.1. Magdalena Józwiak, Anna Wutrych – Krajewska - w zakresie procedury przetargowej,
  - 6.2. Marzenna Chuchała - w zakresie przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert.  
Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
8. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie, tj. [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun)
9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępnia na stronie internetowej - [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun), na której udostępniona jest specyfikacja.
10. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzić będzie do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu Zamawiający zamieści ogłoszenie dodatkowych informacji, informacje o niekompletnej procedurze lub sprostowanie w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.
11. Każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana SIWZ stanie się jej integralną częścią.
12. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w *rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych* oraz *rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia*. Na podstawie ww. rozporządzeń:
  - 12.1. **Dokumenty lub oświadczenia**, o których mowa w *rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia*, **składane są w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem.**
  - 12.2. **Poświadczenia za zgodność z oryginałem** dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
  - 12.3. Poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, o której mowa w ppkt. 12.1., następuje przy użyciu **kwalifikowanego podpisu elektronicznego**.
  - 12.4. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w rozporządzeniu, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.



- 12.5. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu *Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia*, sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 12.6. W przypadku, o którym mowa w § 10 ust. 1 w rozporządzeniu *Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia*, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
- 12.7. Zgodnie z rozporządzeniem Prezesa RM z 27.06.2017r. (poz. 1320 ze zm. w 2018r. poz. 1991) w sprawie *użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych*:
- 12.7.1. Jeżeli oryginał dokumentu lub oświadczenia, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub inne dokumenty lub oświadczenia składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, nie zostały sporządzone w postaci dokumentu elektronicznego, wykonawca może sporządzić i przekazać elektroniczną kopię posiadanego dokumentu lub oświadczenia.
- 12.7.2. W przypadku przekazywania przez wykonawcę elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, opatrzenie jej kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez wykonawcę albo odpowiednio przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy, albo przez podwykonawcę jest równoznaczne z poświadczeniem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia za zgodność z oryginałem.
- 12.8. W przypadku przekazywania przez wykonawcę dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest równoznaczne z poświadczeniem przez wykonawcę za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów zawartych w tym pliku, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.

**III. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia z postępowania. Wykaz wymaganych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, tj. niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu. Wymagane dokumenty na potwierdzenie, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu;
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu.Do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie** w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu lub w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Oświadczenie, o którym mowa wyżej, wykonawca składa w formie **jednolitego dokumentu**, stanowiącego **Załącznik nr 8 do SIWZ - forma i sposób składania jednolitego dokumentu (JEDZ) wg pkt. I SIWZ i Instrukcji dla Wykonawców**.
2. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust.1b ustawy Pzp, Zamawiający wymaga:
  - 1) **Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.**  
Zamawiający nie określa żadnego warunku w tym zakresie.
  - 2) **Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.**  
Zamawiający nie określa żadnego warunku w tym zakresie.

### 3) Zdolność techniczna lub zawodowa.

Wykonawca zobowiązany jest **załączyć do oferty wstępne oświadczenie** w formie **jednolitego dokumentu (część IV sekcja α) – Zał. Nr 8 do SIWZ**, a ten którego oferta zostanie najwyżej oceniona, na wezwanie Zamawiającego także dokumenty potwierdzające okoliczności, że dysponuje:

- a) wykazem minimum 1 dostawy wykonanej w zakresie odpowiadającym rodzajem przedmiotowi zamówienia o wartości minimum:

**Zadanie Nr 1 – 137.963,10 zł,**

**Zadanie Nr 2 – 32.718,00 zł,**

**Zadanie Nr 3 – 26.192,10 zł,**

**Zadanie Nr 4 – 7.800,00 zł,**

**Zadanie Nr 5 – 18.378,00 zł,**

**Zadanie Nr 6 – 33.238,80 zł,**

**Zadanie Nr 7 – 4.568,40 zł,**

**Zadanie Nr 8 – 114.721,20 zł,**

**Zadanie Nr 9 – 58.838,40 zł,**

**Zadanie Nr 10 – 38.880,00 zł,**

**Zadanie Nr 11 – 82.756,50 zł,**

**Zadanie Nr 12 – 74.901,00 zł,**

brutto, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy.

Wykaz dostaw przygotować wg wzoru stanowiącego Załącznik Nr 4 do SIWZ.

- 2.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 2.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- 2.2.1. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający **żąda złożenia wraz z ofertą** dokumentów, które określają w szczególności:
- 1) zakresu dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
  - 2) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
  - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
  - 4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Wykonawca powołujący się na zasoby podmiotu trzeciego musi złożyć wraz z ofertą na Platformie zobowiązanie podmiotu trzeciego (w formie oryginału dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym) do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia oraz dowody, że osoba podpisująca takie zobowiązanie, była uprawniona do działania w imieniu podmiotu trzeciego. Pełnomocnictwo należy

składać w formie oryginału podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

- 2.3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp i ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp.
  - 2.4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
  - 2.5. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
  - 2.6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego:
    - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
    - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp.
  - 2.7. Jeżeli treść informacji przekazanych przez wykonawcę w jednolitym europejskim dokumencie zamówienia, o którym mowa w art. 10a ust. 1 ustawy Pzp, odpowiada zakresowi informacji, których zamawiający wymaga poprzez żądanie dokumentów, w szczególności o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 2 i ust. 4 *Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia*, zamawiający może odstąpić od żądania tych dokumentów od wykonawcy. W takim przypadku dowodem spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz braku podstaw wykluczenia są odpowiednie informacje przekazane przez wykonawcę lub odpowiednio przez podmioty, na których zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy, w jednolitym europejskim dokumencie zamówienia.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:
- 1-11) – warunki uchylone,
  - 12) wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie został zaproszony do negocjacji lub złożenia ofert wstępnych albo ofert, lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
  - 13) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks Karny (t.j. z 2018 r. poz. 1600 ze zmianami) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1263, 1669.),
    - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny
    - c) skarbowe,
    - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2012 r. poz. 769);
  - 14) wykonawcę, 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 13;
  - 15) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące



- porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 16) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
  - 17) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - 18) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - 19) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
  - 20) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
  - 21) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (t.j. Dz. U. z 2018 poz. 703, 1277);
  - 22) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 23) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 798 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.”

### **3a. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy także wykonawcę:**

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1508 z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (tekst. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 z późn. zm.) - **art. 24 ust. 5 pkt 1** ustawy Pzp.
- 3b. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wstępne oświadczenie w formie jednolitego dokumentu - Zał. Nr 8 do SIWZ, o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania w zakresie, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12-22 i ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp, a ten którego oferta zostanie najwyżej oceniona, na wezwanie Zamawiającego także nw. dokumenty potwierdzające te okoliczności tj.:**
- 1) informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
  - 2) oświadczenie wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności. *W celu złożenia oświadczenia można wykorzystać wzór zawarty w Zał. Nr 7 do SIWZ.*

- 3) oświadczenie wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne. *W celu złożenia oświadczenia można wykorzystać wzór zawarty w Zał. Nr 7 do SIWZ.*
  - 4) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, *w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp.*
- 3c.** Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej danego postępowania, której adres wskazany jest na stronie [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun) informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje zamawiającemu za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość" dostępnego na stronie danego postępowania, której adres wskazany jest na stronie [www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](http://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun) **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp.**
- Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 3d.** Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została **najwyżej oceniona**, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie **aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp tj.:**
- 1) *spełnianie warunków udziału w postępowaniu,*
  - 2) *spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego,*
  - 3) *brak podstaw wykluczenia.*
- 4.** Wykluczenie wykonawcy następuje:
- 1) w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 lit. a–c i pkt 14 ustawy Pzp, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach została skazana za przestępstwo wymienione w art. 24 ust. 1 pkt 13 lit. a–c ustawy Pzp, jeżeli nie upłynęło 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;
  - 2) w przypadkach, o których mowa:
    - a) w art. 24 ust. 1 pkt 13 lit. d i pkt 14 ustawy Pzp, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w art. 24 ust. 1 pkt 13 lit. d,
    - b) w ust. 1 pkt 15,  
– jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia odpowiednio uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia lub od dnia w którym decyzja potwierdzająca zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia stała się ostateczna;
  - 3) w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 18 i 20 ustawy Pzp, jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
  - 4) w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 21 ustawy Pzp, jeżeli nie upłynął okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 22 ustawy Pzp, jeżeli nie upłynął okres obowiązywania zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.
- 5.** Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 lub ust. 5 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp.
7. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 ustawy Pzp, przed wykluczeniem wykonawcy, zamawiający zapewnia temu wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji. Zamawiający wskazuje w protokole sposób zapewnienia konkurencji.
8. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
9. **Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu:**
  - 1) **składa także jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów.**
  - 9.1. Zamawiający żądał będzie od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy (tego którego oferta zostanie najwyżej oceniona), przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów potwierdzających brak podstaw do wykluczenia wymienionych w rozdziale III pkt. 3b ppkt 1) – 4) SIWZ.
10. **W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, jednolity dokument składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.** Dokumenty te potwierdzają 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.
11. Wykonawca może wykorzystać w jednolitym dokumencie nadal aktualne informacje zawarte w innym jednolitym dokumencie złożonym w odrębnym postępowaniu o udzielenie zamówienia.
12. 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 oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
13. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 tej ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
14. Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
15. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp.
16. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 570 ze zmianami).
17. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w § 5 pkt. 1) i 4) *rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy*

w postępowaniu o udzielenie zamówienia i rozdziale II pkt 3b ppkt. 1) i 4) SIWZ:

1) pkt 1 – składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21;

2) pkt 4 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

17.1. Dokumenty, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 lit. b ww. rozporządzenia, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

17.2. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w § 7 ust. 1 w/w rozporządzenia, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis ust. 17.1. stosuje się.

W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

17.3. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w § 5 pkt 1) w/w rozporządzenia, składa dokument, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 1) w/w rozporządzenia, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy Pzp. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis ust. 17.1. zdanie pierwsze stosuje się.

W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

**18. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyższej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia n/w dokumentów:**

a. oświadczenie Wykonawcy, że oferowane artykuły i produkty spełniają wymagania określone ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.),

b. oświadczenie Wykonawcy, że Wykonawca stosuje system Analiz Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)\* jeżeli dotyczy.

**19. Pozostałe wymagane dokumenty stanowiące integralną część „oferty“ wymagane na etapie jej składania:**

a) dokument potwierdzający wpłatę wadium we właściwej wysokości.

#### **IV. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa:

Zadanie Nr 1 – różnych artykułów spożywczych,

Zadanie Nr 2 – ryb i produktów z ryb,

Zadanie Nr 3 – mrożonek,

Zadanie Nr 4 – jaj kurzych,  
Zadanie Nr 5 – mięsa drobiowego,  
Zadanie Nr 6 – mięsa wołowego i wieprzowego,  
Zadanie Nr 7 – mięsa z indyka,  
Zadanie Nr 8 – mleka i przetworów mlecznych,  
Zadanie Nr 9 – pieczywa i wyrobów ciastkarskich,  
Zadanie Nr 10 – ziemniaków,  
Zadanie Nr 11 – warzyw i owoców,  
Zadanie Nr 12 – wędlin i wyrobów wędliniarskich.

2. Specyfikację asortymentowo- ilościowo-cenową i **standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia** określają Załączniki od Nr 2/1 do Nr 2/12 do SIWZ, które Wykonawca zobowiązany jest wypełnić i załączyć do oferty.
3. Ilości artykułów określone w Załącznikach Nr 2/1 - 2/12 stanowią średnie szacunkowe zapotrzebowanie w okresie **12 miesięcy**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszej ilości przedmiotu umowy w granicach do 20% zamówienia podstawowego i nie będzie to skutkowało roszczeniami odszkodowawczymi ze strony Wykonawcy.  
Strony dopuszczają możliwość dokonania zamówienia przez Zamawiającego innej ilości artykułów w poszczególnych pozycjach zamówienia w razie zaistnienia takiej konieczności po stronie Zamawiającego pod warunkiem zachowania cen jednostkowych i nieprzekroczenia ogólnej wartości zamówienia.
4. W przypadku, gdy w opisie przedmiotu zamówienia został wskazany znak towarowy lub pochodzenie, które charakteryzuje artykuły i wyroby dostarczane przez konkretnego wykonawcę (producenta), Zamawiający dopuszcza oferowanie artykułów i wyrobów „**równoważnych**“.  
Zamawiający wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych odpowiadających parametrom wskazanego produktu (**zbliżony do opisanego skład surowcowy, środki konserwujące i barwiące, wielkość opakowania, konsystencja, smak**), uznając tym samym każdy produkt o takich samych lub lepszych parametrach.
  - 1.1 Zgodnie z art. 30 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego obowiązany będzie wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do pełnej odpowiedzialności za jakość dostarczanego przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot umowy o dobrej jakości, spełniający wszelkie obowiązujące w Polsce wymagania, w szczególności wymagania zdrowotne wynikające z *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006r.*, z ważnym terminem przydatności do spożycia, należyście i estetycznie opakowany i oznakowany oraz zabezpieczony w czasie transportu. Transport artykułów musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami.
7. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 7 ustawy Pzp.

## **V. Termin wykonywania zamówienia.**

1. **Termin obowiązywania umowy** - 12 miesięcy, licząc od daty zawarcia umowy.
2. **Warunki i termin dostawy**: dostawa sukcesywna transportem i na koszt Wykonawcy wg faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie zamówień składanych drogą elektroniczną, faksem lub telefonicznie z minimum 1-dniowym wyprzedzeniem.
3. Częstotliwość i terminy dostaw:
  - 1) **Zadanie Nr 1 - dostawa różnych artykułów spożywczych**: co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - 2) **Zadanie Nr 2 - dostawa ryb i produktów z ryb**: co najmniej 2 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - 3) **Zadanie Nr 3 - dostawa mrożonek**: co najmniej 2 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.



- 4) **Zadanie Nr 4 - dostawa jaj kurzych:** co najmniej 1 raz w tygodniu w godz. 6.00-13:00.
  - 5) **Zadanie Nr 5 - dostawa mięsa drobiowego:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - 6) **Zadanie Nr 6 - dostawa mięsa wołowego i wieprzowego:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - 7) **Zadanie Nr 7 - dostawa mięsa z indyka:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - 8) **Zadanie Nr 8 - dostawa mleka i przetworów mlecznych:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 4.30-6:00.
  - 9) **Zadanie Nr 9 - dostawa pieczywa i wyrobów cistkarskich:** codziennie oprócz świąt i niedziel niehandlowych w godz. 04.30-6.00.
  - 10) **Zadanie Nr 10 - dostawa ziemniaków:** co najmniej 5 razy w tygodniu w godz. 7.00-10:00.
  - 11) **Zadanie Nr 11 - dostawa warzyw i owoców:** co najmniej 5 razy w tygodniu w godz. 7.00-10:00.
  - 12) **Zadanie Nr 12 - dostawa wędlin i wyrobów wędliniarskich:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
4. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać przedmiot zamówienia własnym transportem, na własne ryzyko i koszt do kuchni zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego przy ul. Konstytucji 3 Maja 42 w Toruniu oraz dokonać jego rozładunku (złożenia) do wskazanego i uzgodnionego miejsca.

## **VI. Wymagania dotyczące wadium.**

1. Przystępując do przetargu Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium dla poszczególnych zadań w wysokości:

|            |             |
|------------|-------------|
| Zadanie 1  | 4 598,77 zł |
| Zadanie 2  | 1 090,60 zł |
| Zadanie 3  | 873,07 zł   |
| Zadanie 4  | 260,00 zł   |
| Zadanie 5  | 612,60 zł   |
| Zadanie 6  | 1 107,96 zł |
| Zadanie 7  | 152,28 zł   |
| Zadanie 8  | 3 824,04 zł |
| Zadanie 9  | 1 961,28 zł |
| Zadanie 10 | 1 296,00 zł |
| Zadanie 11 | 2 758,55 zł |
| Zadanie 12 | 2 496,70 zł |

Wadium musi być wniesione do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert, przy czym wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego Zamawiający uzna za skuteczne wtedy, gdy kwota wadium znajdzie się na rachunku bankowym Zamawiającego.

2. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach określonych w art. 45 ust. 6 ustawy Prawo zamówieniach publicznych tj.:
  - pieniądzu,
  - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
  - gwarancjach bankowych,
  - gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 110).

- 2.1.** Wadium w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:

**Wojewódzki Szpital Zespolony Bank Millennium S.A. O/Toruń**

**Nr 32 1160 2202 0000 0000 6090 3424**

W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu należy załączyć do oferty kserokopię jego przelewu.

Wadium powinno być oznaczone w sposób identyfikujący dane postępowanie i jego ewentualną część np.: **dotyczy przetargu nieograniczonego dla WsZZ w Toruniu - Nr W.Sz.Z:TZ-280-19/19.**

- 2.2. Wadium wniesione w formie gwarancji ubezpieczeniowej lub bankowej albo poręczenia musi w swej treści zawierać informacje o beneficjencie gwarancji lub poręczenia, przedmiocie gwarancji, wysokości wadium, okresie obowiązywania nie krótszym niż termin związania ofertą, informacje o podmiocie składającym ofertę oraz o przypadkach w których gwarancja lub poręczenie jest realizowane czyli kiedy wadium zostaje zatrzymane – art. 46 ust. 4a i ust. 5 ustawy Pzp. Złożona gwarancja ubezpieczeniowa lub poręczenie musi mieć charakter bezwarunkowy i płatna na pierwsze żądanie. Wadium dla konsorcjum może być wniesione przez jednego z uczestników konsorcjum.
- 2.3. W przypadku wnoszenia wadium w **innych niż „pieniądz” formach**, wymagane jest załączenie do oferty oryginalnego dokumentu gwarancji/poręczenia **w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym osób upoważnionych do jego wystawienia).**
- 2.4. Oryginał gwarancji/poręczenia powinien być dołączony do oferty w sposób umożliwiający jego zwrot zgodnie z ustawą Pzp. Beneficjentem wadium wnoszonego w innej formie niż w pieniądzu jest **Wojewódzki Szpital Zespolony im. Ludwika Rydygiera w Toruniu, ul. Konstytucji 3 Maja 42, 87- 100 Toruń.**  
Wadium wniesione w formie gwarancji/poręczenia powinno zawierać klauzulę o gwarantowaniu wypłaty należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze pisemne żądanie **Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego im. Ludwika Rydygiera w Toruniu.** Tak wnoszone wadium powinno zabezpieczać złożoną ofertę na cały okres związania ofertą, poczynając od dnia składania ofert.
- 2.5. Nie wniesienie wadium w wymaganym terminie (także na przedłużony okres związania ofertą), w wymaganej wysokości, dopuszczonej formie lub wniesione w sposób nieprawidłowy skutkuje odrzuceniem oferty zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 7b ustawy Pzp.

### 3. Zwrot wadium:

- 3.1. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
- 3.2. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, *jeżeli jego wniesienia żądano.*
- 3.3. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 3.4. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie pkt 3.1., jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
- 3.5. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
  - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
  - b) nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy (*o ile jego wniesienia wymagano*).
  - c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
- 3.6. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 tej ustawy, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 tej ustawy, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 tej ustawy, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

## **VII. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 60 dni licząc od dnia, w którym upływa termin składania ofert.

2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w pkt 2 nie powoduje utraty wadium.
4. Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo jeżeli nie jest to możliwe z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
5. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **VIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

### **1. Miejsce i termin składania ofert:**

- 1) Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi oświadczeniami i dokumentami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy na stronie danego postępowania, znajdującej się pod adresem wskazanym na stronie internetowej [https://www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](https://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun) do dnia **22-03-2019r. do godz. 09:30.**
- 2) Po upływie terminu złożenie oferty na Platformie nie będzie możliwe.

### **2. Miejsce i termin otwarcia ofert:**

- 1) Publiczna sesja otwarcia ofert odbędzie się w siedzibie Zamawiającego w:

**Dziale Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia  
Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego im. Ludwika Rydygiera w Toruniu,  
ul. Konstytucji 3 Maja 42, 87- 100 Toruń,  
dnia 22-03-2019r. o godz. 10:00,**

zgodnie z informacją zawartą na stronie danego postępowania, znajdującej się pod adresem wskazanym na stronie internetowej [https://www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](https://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun) i w Ogłoszeniu o zamówieniu.

Data ta może ulec zmianie np. w wyniku wydłużenia terminu składania ofert.

- 2) Otwarcie ofert na Platformie dokonywane jest poprzez kliknięcie przycisku "Odszyfruj oferty" i otwarcie ofert. Otwarcie ofert, za wyjątkiem informacji oznaczonych jako tajemnica przedsiębiorstwa jest jawne, a Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający po otwarciu ofert poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców a także informacje dotyczące ceny złożonych ofert, terminu dostawy.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie danego postępowania, znajdującej się pod adresem wskazanym na stronie internetowej [https://www.platformazakupowa.pl/wszz\\_torun](https://www.platformazakupowa.pl/wszz_torun) informacje dotyczące:
  - 5.1. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 5.2. firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - 5.3. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności\* zawartych w ofertach (\*jeżeli dotyczą przedmiotowego zamówienia).

## **IX. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Wykonawca oblicza cenę oferty zawierającą podatek od towarów i usług (VAT) wypełniając wszystkie rubryki zawarte w specyfikacji asortymentowo-ilościowo-cenowej stanowiącej Załączniki od Nr 2/1 do Nr 2/12 do SIWZ.
2. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów i obejmować koszty transportu do Zamawiającego.

3. Wszystkie wartości w tym ceny jednostkowe muszą być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (grosze) w PLN.
4. Dla porównania ofert Zamawiający przyjmie łącznie cenę brutto obejmującą podatek VAT.
5. Wymagany termin płatności za realizację przedmiotu zamówienia: **30 dni**, licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę informuje Zamawiającego w formularzu ofertowym (Załącznik Nr 1 do SIWZ), czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

## **X. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

1. Wszystkie ważne oferty złożone w postępowaniu oceniane będą wg następującego kryterium:

| <b>Kryterium</b> | <b>Ranga</b> |
|------------------|--------------|
| Oferowana cena   | 100%         |

2. Sposób oceny kryterium określa **Załącznik Nr 3** do SIWZ.
3. Przy dokonywaniu wyboru oferty Zamawiający będzie stosował wyłącznie kryterium określone w niniejszej specyfikacji.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą spośród ofert nie odrzuconych w oparciu o podane kryterium.
5. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena lub koszt, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.
6. Wyniki przetargu obowiązują po ich zatwierdzeniu przez Dyrektora Szpitala jako kierownika Zamawiającego.

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

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:
  - 1.1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - 1.2. wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
  - 1.3. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
  - 1.4. unieważnieniu postępowania,
    - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1.1 i 1.4, na stronie danego postępowania, znajdującej się pod adresem wskazanym na stronie internetowej

[https://www.platformazakupowa.pl/wszcz\\_torun](https://www.platformazakupowa.pl/wszcz_torun)

3. Informację o terminie i miejscu zawarcia umowy Zamawiający przekaże wybranemu Wykonawcy faksem lub mailem. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić fakt jej otrzymania.
4. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183:
  - 4.1. w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób – w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu o którym mowa w pkt 3, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia zostanie złożona tylko jedna oferta.
6. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.
7. Zamawiający nie później niż w terminie 30 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego albo umowy ramowej, przekazuje ogłoszenie o udzieleniu zamówienia Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej.

## **XII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XIII. Istotne dla Stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

Wszelkie istotne postanowienia, jakie zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy określa Załącznik Nr 5 do niniejszej specyfikacji.

## **XIV. Dodatkowe postanowienia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.**

1. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

## **XV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.**

1. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
2. Odwołanie wnosi w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie ustawy Pzp albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
3. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec specyfikacji istotnych warunków zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.



5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzonym odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
7. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługuje również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt. 5 ustawy Pzp.
8. Środki ochrony prawnej szczegółowo unormowane są w Dziale VI ustawy Pzp.

## **XVI. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.**

1. W zamówieniach publicznych administratorem danych osobowych obowiązującym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO jest w szczególności:

**Zamawiający** - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:

- wykonawcy będącego osobą fizyczną,
- wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą
- pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
- członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
- osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;

**Wykonawca** - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:

- osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia,
- podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną,
- podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
- pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
- członka organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu trzeciego, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK);

**Podwykonawca/podmiot trzeci** - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.

2. 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**”, w imieniu Zamawiającego informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: **Wojewódzki Szpital Zespolony im. L. Rydygiera, ul. św. Józefa 53-59, 87-100 Toruń;**
- kontakt do inspektora ochrony danych w **Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. L. Rydygiera w Toruniu: [iod@wszz.torun.pl](mailto:iod@wszz.torun.pl)**<sup>1</sup>;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z **niniejszym postępowaniem** o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie **przetargu nieograniczonego**;
- 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 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 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;
- 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

<sup>1</sup> informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych <sup>2</sup>;
- 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 <sup>3</sup>;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## **XVI. Wykaz załączników stanowiących integralną część SIWZ:**

1. Formularz oferty – **Załącznik Nr 1.**
2. Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa przedmiotu zamówienia – **Załączniki od Nr 2/1 do 2/12.**
3. Sposób oceny kryterium – **Załącznik Nr 3.**
4. Wykaz realizowanych wcześniej dostaw – **Załącznik Nr 4.**
5. Wzór umowy – **Załącznik Nr 5.**
6. Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej – **Załącznik Nr 6.**
7. Oświadczenie dotyczące zalegania z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne oraz zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne – **Załącznik Nr 7.**
8. Jednolite oświadczenie w zakresie braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, a także wymaganych oświadczeniach lub dokumentach potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp – **Załącznik Nr 8 (ODRĘBNY PLIK).**

.....  
 (zatwierdził kierownik Zamawiającego  
 lub osoba upoważniona)

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

(pieczęć firmowa)

.....

dnia .....

## O f e r t a

### I. Dane wykonawcy:

1. Pełna nazwa.....
2. Adres (siedziba).....  
.....  
(kod, miejscowość, ulica, powiat, województwo)
3. Adres do korespondencji.....  
(wypełnić, jeśli jest inny niż adres siedziby)
4. Telefon.....
5. Fax.....
6. E-mail.....
7. NIP.....
8. PESEL (dotyczy osób fizycznych) .....
9. REGON.....

### II. Przedmiot oferty:

Oferta dotyczy przetargu nieograniczonego ogłoszonego przez Wojewódzki Szpital Zespolony im. L. Rydygiera w Toruniu na **dostawa różnych artykułów spożywczych, mięsa i wyrobów wędliniarskich, pieczywa, jaj, ryb, ziemniaków, owoców i warzyw** opublikowanego w Dz.U.U.E Nr .....

### III. Wpłata wadium:

1. Forma i kwota wniesionego wadium: .....
2. Nazwa banku i numer konta, na jakie Zamawiający ma dokonać zwrotu wadium wpłaconego w pieniądzu: .....

### IV. Cena przedmiotu zamówienia w PLN:

#### Zadanie Nr 1

cena netto ogółem:.....słownie:.....

wartość VAT:.....słownie:.....

cena brutto ogółem:.....słownie:.....

#### Zadanie Nr 2

cena netto ogółem:.....słownie:.....

wartość VAT:.....słownie:.....

cena brutto ogółem:.....słownie:.....

#### Zadanie Nr 3

cena netto ogółem:.....słownie:.....

wartość VAT:.....słownie:.....

cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 4**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 5**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 6**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 7**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 8**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 9**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 10**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 11**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

**Zadanie Nr 12**

cena netto ogółem:.....słownie:.....  
wartość VAT:.....słownie:.....  
cena brutto ogółem:.....słownie:.....

- V. Akceptujemy termin płatności za dostawę przedmiotu zamówienia – w terminie **30 dni**, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę.

- VI. Zobowiązujemy się dostarczać przedmiot zamówienia w terminie i na warunkach określonych w rozdziale IV SIWZ.
- VII. Oświadczamy, że postanowienia przyszłej umowy zawarte w Zał. Nr 5 do SIWZ zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
- VIII. Oświadczamy, że uznajemy się za związanych niniejszą ofertą na czas 60 dni licząc od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
- IX. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.
- X. Składając ofertę informujemy Zamawiającego, że wybór oferty **będzie/nie będzie\*** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług. Jednocześnie ze złożonym oświadczeniem, podajemy nazwę (rodzaj) towaru lub usługi tj. ...., których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazujemy ich wartość bez kwoty podatku: .....
- UWAGA!** - brak skreśleń i oświadczenia w tym zakresie ze strony Wykonawcy oznacza, że oferta Wykonawcy składającego ofertę nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.
- XI. **Inne informacje Wykonawcy\*\*:**  
w tym informacje dotyczące **udziału podwykonawców** w wykonaniu zamówienia (*podać części zamówienia, której Wykonawca wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy i firmę podwykonawcy*):  
.....
- XII. **Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.**

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>4</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.<sup>5</sup>

- XIII. W przypadku wyboru naszej oferty osobą uprawnioną do podpisania umowy będzie:  
.....  
(imię i nazwisko osoby uprawnionej do zawarcia umowy)
- XIV. Czy Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem<sup>6</sup>?  
TAK/NIE\*.
- XV. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi integralną część oferty są:  
.....  
(wymienić załączniki)
- XVI. **Zastrzeżenie Wykonawcy\*\*:**  
Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania:  
.....  
.....  
(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania firmy na zewnątrz)

<sup>4</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

<sup>5</sup> 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 treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

<sup>6</sup> Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36).

Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

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

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

**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 euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro.



**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa  
i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 1

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot zamówienia</b>  | <b>Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2)</b> | <b>Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy</b> | <b>Jednostka miary</b> | <b>Cena jedn. netto za j.m.</b> | <b>Stawka VAT</b> | <b>Wartość netto pozycji</b> | <b>Wartość podatku VAT</b> | <b>Wartość brutto pozycji</b> |
|------------|--|---|---|------------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 1          | Ananasy plastry w lekkim syropie op.565g , puszka metalowa   |   | 50  | szt                    |                                 |                   |                              |                            |                               |
| 2          | Barszcz czerwony w proszku op 1 kg, np."Prymat"lub równoważny. Skład m.in. suszony koncentrat soku z buraka czerwonego min.16%, sól, cukier, kwas cytrynowy. |   | 120   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |
| 3          | Biszkopty bezcukrowe op.100g-500g dietetyczne  |   | 480   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |
| 4          | Biszkopty bezglutenowe op.100g-500g dietetyczne  |   | 120   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |
| 5          | Biszkopty zwykłe op.150g -500g, bez konserwantów i polepszaczy   |   | 600   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |
| 6          | Brzoskwinie w lekkim syropie, op.820g, puszka metalowa z samootwieraczem, połówki owoców bez pestek.   |   | 60  | szt                    |                                 |                   |                              |                            |                               |

|    |   |  |       |        |  |  |  |  |  |
|----|---|--|-------|--------|--|--|--|--|--|
| 7  | Budyń różne smaki op. 0,5kg lub 1,3 kg. Smak np. śmietankowy, waniliowy, wiśniowy, czekoladowy  |  | 312   | kg     |  |  |  |  |  |
| 8  | Buraczki konserwowe 460g tarte wiórki   |  | 72    | szt    |  |  |  |  |  |
| 9  | Chleb bezglutenowy op.125g-500g   |  | 60    | kg     |  |  |  |  |  |
| 10 | Chrupki kukurydziane długie op.40g lub 80g, bez konserwantów                                    |  | 480   | kg     |  |  |  |  |  |
| 11 | Chrzan tarty z kwasem cytrynowym op.290g  |  | 240   | op     |  |  |  |  |  |
| 12 | Ciastka domowe kruche op. 1kg-2 kg  |  | 600   | kg     |  |  |  |  |  |
| 13 | Ciastka domowe z marmoladą op. 1kg-2 kg   |  | 480   | kg     |  |  |  |  |  |
| 14 | Cukier biały kryształ 1 kg drobny   |  | 11000 | kg     |  |  |  |  |  |
| 15 | Cukier puder op. 0,5kg-1 kg   |  | 300   | kg     |  |  |  |  |  |
| 16 | Cukier waniliowy 100 g  |  | 2400  | op     |  |  |  |  |  |
| 17 | Cynamon mielony op.0,3kg-1 kg   |  | 24    | kg     |  |  |  |  |  |
| 18 | Czekolada gorzka 100g zawierająca powyżej 70 % kakao  |  | 144   | szt    |  |  |  |  |  |
| 19 | Czekolada mleczna 100g zawierająca powyżej 30% kakao  |  | 144   | szt    |  |  |  |  |  |
| 20 | Czosnek granulowany op. 0,5 kg-1 kg   |  | 72    | kg     |  |  |  |  |  |
| 21 | Drożdże piekarskie świeże op.100g   |  | 36    | kg     |  |  |  |  |  |
| 22 | Dżem owocowy niskosłodzony różne smaki op. 1kg, zawartość min 40% owoców                        |  | 400   | kg     |  |  |  |  |  |
| 23 | Dżem owocowy niskosłodzony różne smaki op.0,28kg, zawartość min 40% owoców                      |  | 500   | op     |  |  |  |  |  |
| 24 | Dżem owocowy porcjowy niskosłodzony różne smaki op.25g(paczka 96 szt), zawartość min 40% owoców |  | 8400  | paczka |  |  |  |  |  |
| 25 | Fasola biała sucha, drobna i gruba op.1kg- 5 kg   |  | 430   | kg     |  |  |  |  |  |
| 26 | Fasola czerwona konserwowa op.400g  |  | 120   | op     |  |  |  |  |  |
| 27 | Galaretka owocowa op. 1 kg, różne smaki   |  | 360   | kg     |  |  |  |  |  |
| 28 | Gałka muskatołowa mielona op.0,5 kg-1 kg  |  | 3     | kg     |  |  |  |  |  |
| 29 | Glukoza spożywcza 100g  |  | 10    | kg     |  |  |  |  |  |
| 30 | Goździki 15g  |  | 72    | op     |  |  |  |  |  |
| 31 | Groch łuskany półówki lub cały op. 1 kg-5 kg  |  | 240   | kg     |  |  |  |  |  |

|    |   |  |       |    |  |  |  |  |  |
|----|---|--|-------|----|--|--|--|--|--|
| 32 | Groszek zielony konserwowy op. 0,4kg lub 2,60kg, puszka metalowa  |  | 187,2 | kg |  |  |  |  |  |
| 33 | Herbata granulowana owocowa różne smaki 0,3kg lub 1kg   |  | 180   | kg |  |  |  |  |  |
| 34 | Herbata czarna granulowana op.-100g   |  | 180   | kg |  |  |  |  |  |
| 35 | Herbata ekspresowa czarna Lipton lub równoważna (op.100 torebek x2g z zawieszka klejona bez zszywki) bez cukru i innych dodatków              |  | 120   | op |  |  |  |  |  |
| 36 | Herbata mięta (op.100 torebek x2g z zawieszka klejona bez zszywki) bez cukru i innych dodatków  |  | 300   | op |  |  |  |  |  |
| 37 | Herbatniki op. 0,10kg lub 0,40kg, bez konserwantów i polepszaczy, typu "petit beurre" lub równoważny  |  | 360   | kg |  |  |  |  |  |
| 38 | Imbir mielony 15 g  |  | 144   | op |  |  |  |  |  |
| 39 | Jabłko prażone, kostka op. 12kg   |  | 180   | kg |  |  |  |  |  |
| 40 | Kakao naturalne op. 100g lub 250g z najwyższej jakości ziaren kakao, zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, ciemne np.Decomoreno lub równoważny |  | 72    | kg |  |  |  |  |  |
| 41 | Kasza gryczana op. 1 kg lub 5 kg  |  | 480   | kg |  |  |  |  |  |
| 42 | Kasza jaglana op.1 kg   |  | 480   | kg |  |  |  |  |  |
| 43 | Kasza jęczmienna perłowa op.1kg lub 5 kg  |  | 720   | kg |  |  |  |  |  |
| 44 | Kasza kukurydziana op. 1kg lub 5kg  |  | 300   | kg |  |  |  |  |  |
| 45 | Kasza manna op.1kg lub 5 kg   |  | 1440  | kg |  |  |  |  |  |
| 46 | Kasza pęczak op. 1 kg   |  | 300   | kg |  |  |  |  |  |
| 47 | Kawa zbożowa op. 0,5kg lub 1 kg   |  | 1200  | kg |  |  |  |  |  |
| 48 | Ketchup łagodny op.1kg lub 5,5kg, z naturalnych składników. Skład m.in.: koncentrat pomidorowy min. 37%                                       |  | 66    | kg |  |  |  |  |  |
| 49 | Kisiel b/cukru op.40g różne smaki   |  | 1800  | op |  |  |  |  |  |
| 50 | Kisiel b/cukru różne smaki op. 0,5 kg-1 kg  |  | 60    | kg |  |  |  |  |  |
| 51 | Kminek op.1 kg  |  | 5     | kg |  |  |  |  |  |
| 52 | Koper susz rozdrobniony op. 1 kg  |  | 8     | kg |  |  |  |  |  |
| 53 | Koncentrat barszczu czerwonego w płynie op.0,3l   |  | 300   | l  |  |  |  |  |  |

|    |   |  |       |     |  |  |  |  |  |
|----|---|--|-------|-----|--|--|--|--|--|
|    | lub 0,5l, op. szklane, skład m.in. zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min. 59,2 %   |  |       |     |  |  |  |  |  |
| 54 | Koncentrat pomidorowy 1kg-5 kg, zawartość ekstraktu z pomidorów min 30%, z naturalnych składników, o konsystencji zwartej ciemnobrunatnej pasty   |  | 480   | kg  |  |  |  |  |  |
| 55 | Krem czekoladowy op.400g na bazie naturalnych składników  |  | 36    | op  |  |  |  |  |  |
| 56 | Krem kakao-mleczny "Nutella" lub równoważny op.15g. Skład: m.in. olej palmowy, orzechy laskowe 13%, kakao w proszku o zawartości tłuszczu 7,4%.   |  | 10000 | op  |  |  |  |  |  |
| 57 | Kukurydza konserwowa kl. I puszka metalowa op. 400g   |  | 200   | kg  |  |  |  |  |  |
| 58 | Kwasek cytrynowy op.0,02kg lub 1 kg   |  | 50    | kg  |  |  |  |  |  |
| 59 | Liść laurowy op. 0,5kg lub 1 kg   |  | 8     | kg  |  |  |  |  |  |
| 60 | Majeranek suszony op. 0,5kg lub 1 kg  |  | 40    | kg  |  |  |  |  |  |
| 61 | Majonez "Pomorski" lub równoważny o zawartości min. 65% tłuszczu op. 0,60kg lub 5 kg, skład m.in. olej roślinny 63%, woda, ocet spirytusowy, musztarda, cukier, żółtko kurze w proszku 2%, sól. |  | 300   | kg  |  |  |  |  |  |
| 62 | Makaron kokardka op.1 kg lub 5 kg   |  | 720   | kg  |  |  |  |  |  |
| 63 | Makaron lane kluski op. 1kg lub 5 kg  |  | 360   | kg  |  |  |  |  |  |
| 64 | Makaron Łazanki op.1kg lub 5 kg   |  | 1080  | kg  |  |  |  |  |  |
| 65 | Makaron nitka średnia, cienka op. 1kg lub 5 kg  |  | 720   | kg  |  |  |  |  |  |
| 66 | Makaron świderki op.1 kg lub 5 kg   |  | 1080  | kg  |  |  |  |  |  |
| 67 | Makaron wstążka średnia op.1 kg lub 5 kg  |  | 2400  | kg  |  |  |  |  |  |
| 68 | Makaron zacierka op. 1 kg   |  | 1200  | kg  |  |  |  |  |  |
| 69 | Marmolada wieloowocowa twarda op. 3,5 kg  |  | 300   | kg  |  |  |  |  |  |
| 70 | Marmolada wieloowocowa twarda op. 12kg  |  | 120   | kg  |  |  |  |  |  |
| 71 | Masa makowa op.puszka 850g  |  | 36    | szt |  |  |  |  |  |
| 72 | Mąka krupczatka op.1 kg   |  | 360   | kg  |  |  |  |  |  |
| 73 | Mąka kukurydziana op.1 kg   |  | 300   | kg  |  |  |  |  |  |
| 74 | Mąka pszenna op.1kg-10kg, typ 500   |  | 3600  | kg  |  |  |  |  |  |

|     |   |  |       |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-------|----|--|--|--|--|--|
| 75  | Mąka tortowa op.1 kg typ. 450   |  | 480   | kg |  |  |  |  |  |
| 76  | Migdały płatki op. 0,10 kg-1 kg   |  | 6     | kg |  |  |  |  |  |
| 77  | Miód naturalny, nektar wielokwiatowy, op.25g porcjowy   |  | 54000 | op |  |  |  |  |  |
| 78  | Miód naturalny wielokwiatowy op.400g  |  | 144   | op |  |  |  |  |  |
| 79  | Miód sztuczny stały op. 370g  |  | 24    | op |  |  |  |  |  |
| 80  | Musli op. 0,3kg-1 kg, mieszanka płatków zbożowych, bakalii, orzechów i suszonych owoców.        |  | 24    | kg |  |  |  |  |  |
| 81  | Musztarda sarepska op.0,10kg-1 kg   |  | 48    | kg |  |  |  |  |  |
| 82  | Napój owocowy, różne smaki op. 200ml  |  | 600   | l  |  |  |  |  |  |
| 83  | Natka susz rozdrobniona op. 1 kg  |  | 5     | kg |  |  |  |  |  |
| 84  | Ocet balsamiczny 10% op.250ml -500ml  |  | 36    | l  |  |  |  |  |  |
| 85  | Ocet jabłkowy 6%, op.0,5 lub 1 l  |  | 120   | l  |  |  |  |  |  |
| 86  | Ocet spirytusowy 10 % op. 1 l   |  | 180   | l  |  |  |  |  |  |
| 87  | Ogórki konserwowe op. szklane 1,5kg lub 2 kg  |  | 300   | kg |  |  |  |  |  |
| 88  | Olej rzepakowy rafinowany op. 1l lub 5l, wartość energetyczna w 100g produktu min. 370kJ/90kcal |  | 1440  | l  |  |  |  |  |  |
| 89  | Oliwa z oliwek ekstra Virgin op. 0,5l lub 1 l. lub równoważny                                   |  | 120   | l  |  |  |  |  |  |
| 90  | Orzechy włoskie op. 400g lub 500g   |  | 12    | kg |  |  |  |  |  |
| 91  | Papryka konserwowa ćwiartki op. 0,5kg lub 1,6 kg  |  | 120   | kg |  |  |  |  |  |
| 92  | Pieprz cytrynowy mielony op. 1 kg   |  | 10    | kg |  |  |  |  |  |
| 93  | Pieprz czarny mielony naturalny op. 1 kg  |  | 20    | kg |  |  |  |  |  |
| 94  | Pieprz ziołowy mielony op. 1 kg   |  | 30    | kg |  |  |  |  |  |
| 95  | Płatki kukurydziane op. 1 kg, typu Corn Fleks lub równoważny                                    |  | 360   | kg |  |  |  |  |  |
| 96  | Płatki owsiane op.1 kg lub 5 kg   |  | 540   | kg |  |  |  |  |  |
| 97  | Pomidory całe bez skórki op. Puszka 400g  |  | 140   | op |  |  |  |  |  |
| 98  | Powidła śliwkowe niskosłodzone op.0,28kg  |  | 80    | op |  |  |  |  |  |
| 99  | Powidła śliwkowe niskosłodzone op.1,10kg  |  | 50    | kg |  |  |  |  |  |
| 100 | Proszek do pieczenia op. 0,5kg-1kg  |  | 8     | kg |  |  |  |  |  |
| 101 | Przyprawa bazylia susz op.0,5 kg-1kg  |  | 50    | kg |  |  |  |  |  |
| 102 | Przyprawa do kurczaka "Prymat" lub równoważna   |  | 30    | kg |  |  |  |  |  |

|            |   |  |      |    |  |  |  |  |  |
|------------|---|--|------|----|--|--|--|--|--|
|            | op.1 kg. Skład min. sól, papryka, słodka, czosnek, cukier, majeranek, kolendra, kurkuma, imbir, chili, kmin rzymski, gorczyca, kminek, goździki.  |  |      |    |  |  |  |  |  |
| <b>103</b> | Przyprawa do ryb op.1 kg "Prymat" lub równoważna. Skład min. Sól, natka pietruszki, cebula, czosnek, gorczyca biała, papryka, słodka, cukier, regulator kwaowości, kwas cytrynowy, kolendra, bazylija, tymianek, koper, lubczyk, pieprz czarny, |  | 30   | kg |  |  |  |  |  |
| <b>104</b> | Przyprawa do wieprzowiny "Prymat" lub równoważna op. 1 kg, skład min.: sól, czosnek, gorczyca, papryka, słodka, kminek, gorczyca biała, kolendra, tymianek, majeranek, cząber, rozmaryn, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, liść lauowy.   |  | 25   | kg |  |  |  |  |  |
| <b>105</b> | Przyprawa do zup w płynie op. 1 l "Kucharek" lub równoważne- skład: woda, sól, wzmacniacz smaku, ocet, cukier, ekstrakty drożdżowe, kwas cytrynowy, aromat, przyprawy bez substancji konserwujących   |  | 40   | l  |  |  |  |  |  |
| <b>106</b> | Przyprawa oregano susz op. 0,5kg-1 kg   |  | 25   | kg |  |  |  |  |  |
| <b>107</b> | Przyprawa uniwersalna do potraw, zup oraz sosów w proszku op. 1 l "Kucharek" lub równoważna- zawartość warzyw suszonych min. 15,5%  |  | 35   | kg |  |  |  |  |  |
| <b>108</b> | Rodzynki sułtańskie op. -100g   |  | 20   | kg |  |  |  |  |  |
| <b>109</b> | Ryż biały op. 1 kg lub 5 kg   |  | 1200 | kg |  |  |  |  |  |
| <b>110</b> | Ryż brązowy op. 1 kg lub 5 kg   |  | 100  | kg |  |  |  |  |  |
| <b>111</b> | Seler konserwowy op.320g  |  | 144  | op |  |  |  |  |  |
| <b>112</b> | Skrobia ziemniaczana op. 1 kg-10kg  |  | 480  | kg |  |  |  |  |  |
| <b>113</b> | Soda oczyszczona op.80g   |  | 100  | op |  |  |  |  |  |
| <b>114</b> | Sok owocowy 100% różne smaki op.200ml   |  | 480  | l  |  |  |  |  |  |
| <b>115</b> | Sok owocowy 100% op. Karton 1 l różne smaki   |  | 150  | l  |  |  |  |  |  |
| <b>116</b> | Sok przecierowy owocowy, różne smaki, op. 750ml, na bazie naturalnych owoców i warzyw   |  | 480  | op |  |  |  |  |  |
| <b>117</b> | Sos sojowy 150ml  |  | 30   | op |  |  |  |  |  |
| <b>118</b> | Sól jodowana drobno mielona op.1 kg   |  | 650  | op |  |  |  |  |  |

|  |   |  |       |    |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|-------|----|--|--|--|--|--|--|
| 119  | Suchary bezcukrowe op. 285 g, dietetyczne   |  | 700   | op |  |  |  |  |  |  |
| 120  | Syrop owocowy zagęszczony op. 5l słodzony cukrem, o stopniu rozcieńczenia 1:9, bez konserwantów |  | 720   | l  |  |  |  |  |  |  |
| 121  | Śliwki suszone op.100g  |  | 12    | kg |  |  |  |  |  |  |
| 122  | Wafle ryżowe op. 130g   |  | 72,15 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 123  | Wiórki kokosowe suche op.-100g  |  | 6     | kg |  |  |  |  |  |  |
| 124  | Ziele angielskie ziarno op.0,5 kg lub 1 kg  |  | 50    | kg |  |  |  |  |  |  |
| 125  | Zioła prowansalskie susz op.0,5 kg lub 1 kg   |  | 20    | kg |  |  |  |  |  |  |
| 126  | Żelatyna spożywcza wieprzowa op. 1 kg uniwersalna   |  | 190   | kg |  |  |  |  |  |  |
| 127  | Żurek naturalny zakwas w płynie op.1l   |  | 240   | l  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |   |  |       |    |  |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy



**Załącznik Nr 2/2**  
**do SIWZ Nr W.Sz.Z: TZ-280-19/19**

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 2

| Lp.  | Przedmiot zamówienia   | Opis artykułu oferowanego<br>(podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|--|--|---|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1  | Filet z ryby morskiej mrożony na sucho, bez skóry (bez lodu) op. 5kg np. morszczuk, miruna |   | 5520   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 2  | Filet z dorsza atlantyckiego, 5% glazury max, kalibrowany, bez skóry op. 5 kg              |   | 960  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 3  | Śledź filet solony typu matias op. 2,5kg lub 5 kg  |   | 300  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 4  | Filet mrożony z karpia z/s op. 1kg lub 5kg   |   | 150  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 5  | Makrela wędzona patroszona z/s op. 1kg   |   | 150  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 6  | Tuńczyk w sosie własnym op. 1,705kg  |   | 136,4  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |  |   |  |                 |                          |            |                       |                     |                        |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 2/3**  
**do SIWZ Nr W.Sz.Z: TZ-280-19/19**

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 3

| Lp. | Przedmiot zamówienia  | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|-----|---|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1   | Brokuł mrożony op.0,36kg lub 2,50kg                             |  | 2880   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 2   | Kalafior mrożony op. 0,50 kg lub 2,50kg                         |  | 2500   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 3   | Włoszczyzna mrożona paski 0,50kg lub 2,50kg                     |  | 2000   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 4   | Truskawki mrożone op.0,50kg lub 2,50kg                          |  | 80   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 5   | Mieszanka kompotowa 3 lub 4 składnikowa op. 2,5kg               |  | 500  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 6   | Wiśnia mrożona drylowana op.2,50kg                              |  | 150  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 7   | Malina mrożona op. 0,50kg lub 2,50kg                            |  | 150  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 8   | Szpinak mrożony rozdrobniony lub cały liść op. 2,50kg           |  | 450  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 9   | Fasolka szparagowa zielona w całości lub cięta 2,5 kg lub 5 kg  |  | 400  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 10  | Fasolka szparagowa żółta w całości lub cięta op. 2,50kg lub 5kg |  | 400  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 11  | Marchewka mrożona kostka z groszkiem op. 2,50kg lub 5 kg        |  | 800  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |

|  |  |  |      |    |  |  |  |  |  |
|--|--|--|------|----|--|--|--|--|--|
| 12   | Marchewka mrożona kostka op.2,50 lub 5 kg                                  |  | 1200 | kg |  |  |  |  |  |
| 13   | Mieszanka warzywna (bukiet 4 lub 5 składnikowy) op. 2,5kg lub 5 kg         |  | 1200 | kg |  |  |  |  |  |
| 14   | Pierogi z truskawkami op. 2,50kg-5 kg                                      |  | 600  | kg |  |  |  |  |  |
| 15   | Pierogi z twarogiem op. 2,50kg lub 5 kg, min. 30% twarogu w got. produkcie |  | 600  | kg |  |  |  |  |  |
| 16   | Pierogi ruskie op.2,5kg lub 5 kg, farsz min. 30% produktu                  |  | 600  | kg |  |  |  |  |  |
| 17   | Pierogi z mięsem op. 2,5kg lub 5 kg  |  | 600  | kg |  |  |  |  |  |
| 18   | Kopytka mrożone op. 2,5 kg   |  | 300  | kg |  |  |  |  |  |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |  |  |      |    |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa  
i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 4

| Lp.  | Przedmiot zamówienia   | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|--|--|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1  | Jaja kurze, Klasa A, kategoria wagowa L, jaja o wadze od 63 do 73 g, świeże, bez zanieczyszczeń, znakowanie zgodne z polskimi normami, poddawane dezynfekcji przez naświetlanie, pakowane w sterylne wyłaczanki 30 szt., okres przydatności do spożycia min. 21 dni. |  | 65000  | szt.            |                          |            |                       |                     |                        |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |  |  |  |                 |                          |            |                       |                     |                        |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 5

| <b>Lp.</b> | <b>Przedmiot zamówienia</b> | <b>Wymagania</b>  | <b>Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2)</b> | <b>Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy</b> | <b>Jednostka miary</b> | <b>Cena jedn. netto za j.m.</b> | <b>Stawka VAT</b> | <b>Wartość netto pozycji</b> | <b>Wartość podatku VAT</b> | <b>Wartość brutto pozycji</b> |
|------------|-----------------------------|---|---|---|------------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| <b>1.</b>  | Kurczak świeży klasa I      | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego, powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych |   | 480   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |
| <b>2</b>   | Noga z kurczaka klasa I     | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego, powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych |   | 960   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |
| <b>3</b>   | Udziec z kurczaka klasa I   | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego, powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach  |   | 6 000   | kg                     |                                 |                   |                              |                            |                               |

|   |  |   |  |      |    |  |  |  |  |  |
|---|--|---|--|------|----|--|--|--|--|--|
|   |  | (opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych  |  |      |    |  |  |  |  |  |
| 4 | Porcje<br>rosołowe klasa<br>I                | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego,<br>powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach<br>swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez<br>znak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,<br>dostawy winny się odbywać w odpowiednio<br>przystosowanych pojemnikach<br>(opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych                            |  | 1800 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Filet z piersi<br>kurczaka klasa<br>I        | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego,<br>powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach<br>swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez<br>znak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, z<br>odpowiednim terminem, dostawy winny się<br>odbywać w odpowiednio przystosowanych<br>pojemnikach<br>(opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych |  | 960  | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Wątroba<br>drobiowa klasa<br>I               | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego,<br>powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach<br>swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez<br>znak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,<br>dostawy winny się odbywać w odpowiednio<br>przystosowanych pojemnikach<br>(opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych                            |  | 840  | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Żołądki<br>drobiowe z<br>kurczaka klasa<br>I | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego,<br>powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach<br>swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez<br>znak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,<br>dostawy winny się odbywać w odpowiednio<br>przystosowanych pojemnikach<br>(opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych                            |  | 840  | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Ćwiartka z<br>kurczaka Klasa<br>I            | mięso świeże, niedopuszcza się mięsa mrożonego,<br>powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach<br>swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez<br>znak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia,<br>dostawy winny się odbywać w odpowiednio<br>przystosowanych pojemnikach  |  | 720  | kg |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | (opakowaniach), czystych i nieuszkodzonych       |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy



**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa  
i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 6

| Lp | Przedmiot zamówienia              | Wymagania   | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|----|-----------------------------------|---|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1  | Wołowina b/k zrazowa klasa I      | Mięso uzyskane z części ćwierć tuszy tylnej z części udźca odkostniona ściągnięty tłuszcz i błony, mięso o regularnych kształtach z tusz młodych, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia   |  | 120  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 2  | Wołowina b/k klasa II (gulaszowe) | Mięso drobne bez kości i tłuszczu, powierzchnia czysta, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  |  | 360  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 3  | Karczek wieprzowy b/k klasa I     | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, całkowicie odkostniona, pozbawiona błony. W skład karkówki wchodzi głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia |  | 600  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 4  | Mięso mielone z łopatki wp        | Mięso mielone z łopatki wieprzowej(100%mięsa), nie peklowane, bez zawartości skór i słoniny, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia   |  | 3600   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 5  | Łopátka                           | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez skóry  |  | 600  |                 |                          |            |                       |                     |                        |

|  |                                  |  |  |       |    |  |  |  |  |
|--|----------------------------------|--|--|-------|----|--|--|--|--|
|  | wieprzowa b/k                    | bez tłuszczu, całkowicie odkostniona, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  |  |       | kg |  |  |  |  |
| 6  | Schab b/k klasa I                | Część zasadnicza wieprzowiny bez warkocza, bez kości, Mięso o barwie jasnej nie peklowane, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia                                   |  | 2 160 | kg |  |  |  |  |
| 7  | Szynka wieprzowa b/k klasa I     | Część wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy, b/kości, b/skóry, tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki powinien być zdjęty, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia |  | 540   | kg |  |  |  |  |
| 8  | Boczek świeży wieprzowy klasa I  | Boczek część półtuszy wieprzowej, otrzymana z odcinka środkowego, pozbawiona żeber, skóry, mięso o barwie jasnej, chude, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia     |  | 360   | kg |  |  |  |  |
| 9  | Żeberka paski wp klasa I         | Żeberka wieprzowe-powierzchnia czysta, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia   |  | 420   | kg |  |  |  |  |
| 10   | Golonka wp klasa I               | Część wieprzowa z małą ilością kości, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  |  | 180   | kg |  |  |  |  |
| 11   | Flaki cięte, podgotowane klasa I | uzyskane z żołądków wołowych lub wieprzowych, oczyszczone, obgotowane i pokrojone w cienkie paski  |  | 300   | kg |  |  |  |  |
| 12   | Wątroba wp klasa I               | Wątroba-świeża, oczyszczona, powierzchnia czysta, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  |  | 600   | kg |  |  |  |  |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |                                  |  |  |       |    |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....

data

.....

podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 7

| Lp.  | Przedmiot zamówienia             | Wymagania   | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|--|----------------------------------|---|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1  | Udziec z indyka klasa I          | Mięso wysokiej jakości, bez tłuszczu, powierzchnia czysta, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia                   |  | 240  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 2  | Filet z piersi indyka klasa I    | Mięso wysokiej jakości, bez kości i tłuszczu, powierzchnia czysta, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia           |  | 360  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 3  | Mięso gulaszowe z indyka klasa I | Mięso pokrojone wysokiej jakości, bez kości i tłuszczu, powierzchnia czysta, bez przekrwiń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak rozpoczynającego się psucia |  | 600  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |                                  |   |  |  |                 |                          |            |                       |                     |                        |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....

data

.....

podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 2/8**  
**do SIWZ Nr W.Sz.Z: TZ-280-19/19**

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**  
**Zadanie Nr 8**

| Lp. | Przedmiot zamówienia   | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|-----|--|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1   | <b>Mleko</b> 2% tłuszczu 1l- 2% UHT pakowane w karton - Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym; bez podstoju śmietanki, zapach - świeży i naturalny, smak – słodkawy, termin do spożycia min.30 dni, bez obcych posmaków i zapachów. Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza  |  | 400  | litr            |                          |            |                       |                     |                        |
| 2   | <b>Mleko</b> 2% tłuszczu 5l- pakowane w worek wykonany z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym; bez podstoju śmietanki, zapach - świeży i naturalny, smak – słodkawy, termin ważności do spożycia min 3 dni od daty dostawy, bez obcych posmaków i zapachów Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza |  | 80000  | litr            |                          |            |                       |                     |                        |
| 3   | <b>Śmietana</b> 18%,5 l, pakowana w wiadro z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, Płyn jednorodny, bez podstoju serwatki, barwa – jednolita od jasnokremowej do kremowej, niedopuszczalny smak i zapach obcy, konsystencja - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie homogenizowana - zawieszista Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza                    |  | 360  | litr            |                          |            |                       |                     |                        |
| 4   | <b>Masło</b> extra cateringowe, opakowanie 10g zawartość tłuszczu min. 82% Wygląd, barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; powierzchnia gładka, sucha, konsystencja - jednolita, zwarta, smarowna; smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza   |  | 5400   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 5   | <b>Masło</b> extra opakowanie 200g zawartość tłuszczu min. 82% Wygląd, barwa - jednostka starannie uformowana; barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja - jednolita, zwarta, smarowna, smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki  |  | 1200   | kg              |                          |            |                       |                     |                        |

|    |   |  |        |     |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--------|-----|--|--|--|--|--|
|    | przechowywania, wartość odżywcza  |  |        |     |  |  |  |  |  |
| 6  | <b>Ser twarogowy</b> , opakowanie 1 kg, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudek, dopuszcza się lekko ziarnistą, barwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawinięty w pergamin i pakowany próżniowo, Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza  |  | 5000   | kg  |  |  |  |  |  |
| 7  | <b>Ser żółty</b> w blokach do 3kg, pokryty powłoką z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, barwa żółta, kremowa, konsystencja twarda ale umożliwiającą krojenie, zapach łagodny, niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, smaki jełki,gnilny i gorzki,wyklucza się produkty seropodobne Opakowanie jednostkowe powinno zawierać:nazwę produktu,nazwę i adres producenta,termin przydatności do spożycia,warunki przechowywania,wartość odżywcza   |  | 960    | kg  |  |  |  |  |  |
| 8  | <b>Ser topiony</b> -forma kostki 100 g,opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka; barwa i konsystencja - jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, smak i zapach - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego , z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,wyklucza się produkty seropodobne Opakowanie jednostkowe powinno zawierać:nazwę produktu,nazwę i adres producenta,termin przydatności do spożycia,warunki przechowywania,wartość odżywcza |  | 840    | kg  |  |  |  |  |  |
| 9  | <b>Serek wiejski</b> , opakowania 150 g, w kubeczkach wykonanych z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, konsystencja ziarnista, ziarno jednorodne, zawieszony w śmietance, dopuszczalne większe cząstki, śmietanka o barwie lekko kremowej, smak, bez obcych posmaków i zapachów Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza   |  | 12.000 | szt |  |  |  |  |  |
| 10 | <b>Jogurt z ziarnem</b> , opakowania 150 g, konsystencja gęsta, smak charakterystyczny dla dodanych składników ziarna, słodki, barwa typowa dla zastosowanych dodatków, bez obcych zapachów Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza  |  | 9.600  | szt |  |  |  |  |  |
| 11 | <b>Mix z masłem</b> porcja cateringowa 10 g, barwa produktu jasnokremowa do kremowej, bez grudek i wydzielania oleju płynnego, smak i zapach maślany Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza   |  | 720    | kg  |  |  |  |  |  |
| 12 | <b>Jogurt naturalny</b> - 150g, pakowany w kubeczek wykonane z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, konsystencja jednolita, zwarta, gęsta, barwa- biała do lekko kremowej, smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki, Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza  |  | 18000  | szt |  |  |  |  |  |
| 13 | <b>Jogurt owocowy</b> -150g pakowany w kubeczek wykonany z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, widoczne cząstki owoców, barwa -charakterystyczna dla użytych dodatków, smak i zapach - czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja - jednolita, gęsta Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza   |  | 12000  | szt |  |  |  |  |  |
| 14 | <b>Serek</b> typu fromage mix smaków opak 20 g cateringowe, Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia,   |  | 120    | kg  |  |  |  |  |  |

|    |  |  |      |     |  |  |  |  |  |
|----|--|--|------|-----|--|--|--|--|--|
|    | warunki przechowywania, wartość odżywcza   |  |      |     |  |  |  |  |  |
| 15 | Mix z masłem 200g, barwa produktu jasnokremowa do kremowej, konsystencja jednolita w całej masie, bez grudek i wydzielania oleju płynnego, smak i zapach maślany Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza  |  | 140  | kg  |  |  |  |  |  |
| 16 | <b>Jogurt pitny</b> owocowy 150 ml, konsystencja gęsta, smak charakterystyczny, słodki, barwa typowa dla zastosowanych owoców, Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza  |  | 2500 | szt |  |  |  |  |  |
| 17 | <b>Jogurt naturalny</b> - wiaderko 5l., wykonane z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, konsystencja jednolita, zwarta, gęsta, barwa- biała do lekko kremowej, smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki, Opakowanie jednostkowe powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, wartość odżywcza |  | 360  | szt |  |  |  |  |  |
|    |  |  |      |     |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 9

| Lp | Przedmiot zamówienia   | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|----|--|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1  | <p><b>Chleb pszenny (300g)</b><br/>pieczywo wytwarzane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, czas przydatności do spożycia 72h.<br/>Skład: mąka pszenna, drożdże, sól, woda. Miękiśz chleba powinien być równomiernie porowaty, skórka chrupiąca, wypieczona, o złocistym kolorze. Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, chleb krojony pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością<br/>opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.</p> |  | 5200   | szt.            |                          |            |                       |                     |                        |
| 2  | <p><b>Chleb żytni (400)</b><br/>pieczywo mieszane żytnio-pszenne wytwarzane w formie, czas przydatności do spożycia 72h.<br/>Skład: mąka pszenna, żytnia lub mieszana mąka razowa, grube zmielenie ziarna, zawierające otręby, mające ciemniejsze zabarwienie, kwas naturalny, drożdże, sól, woda,</p>   |  | 22800  | szt.            |                          |            |                       |                     |                        |

|   |  |  |       |      |  |  |  |  |  |
|---|--|--|-------|------|--|--|--|--|--|
|   | <p>Miękisz chleba powinien mieć bardziej zbitą konsystencję (pory powinny być niewielkie, a miękisz wilgotny), bez polepszaczy i sztucznych barwników</p> <p>Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości.</p> <p>Chleb krojony pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.</p>  |  |       |      |  |  |  |  |  |
| 3 | <p><b>Chleb razowy (400g)</b><br/> pieczywo z mąki razowej pszennej lub żytniej, z mąki z pełnego przemiału, barwa naturalna szaro-brązowa<br/> Skład: mąka pszenna, żytnia lub mieszana mąka razowa, sól, woda. Chleb razowy wypiekany w formie.<br/> Miękisz dość zbity, nie odkształcający się, bez dodatku karmelu. Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Chleb krojony pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.</p> |  | 30000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | <p><b>Chleb bezglutenowy (400g)</b><br/> Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości<br/> chleb krojony pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością</p>   |  | 480   | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | <p><b>Bulka kajzerka (50g)</b><br/> pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, lub wody, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.<br/> Struktura i konsystencja – okrągła bułka, z podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, bez sztucznych barwników i polepszaczy, miękisz bułki równomiernie porowaty, termin przydatności do spożycia -48 h</p>  |  | 7200  | szt. |  |  |  |  |  |



|    |   |  |      |      |  |  |  |  |  |
|----|---|--|------|------|--|--|--|--|--|
| 6  | <b>Bulka grahamka (60g)</b><br>pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, mąki graham, wody, drożdży, soli, cukru, płatków owsianych, Struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca.<br>Skórka – złocista do jasnobrązowej, termin przydatności do spożycia 48h  |  | 6000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7  | <b>Bulka tarta-</b> pszenna, kolor jasny, złocisty, bez sztucznych barwników i polepszaczy,<br>Worek 20 kg  |  | 960  | kg   |  |  |  |  |  |
| 8  | <b>Bulka Hot-Dog-(100g)</b> pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej zalecanej do przygotowywania bułek do Hot-dog'ów na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka lub wody, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Struktura i konsystencja – podłużna. bułka, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata, bez sztucznych barwników i polepszaczy, miękisz bułki równomiernie porowaty, termin przydatności do spożycia 48 h   |  | 1200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9  | <b>Bulka Sezamka(50g)</b> pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka lub wody, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Struktura i konsystencja – okrągła. bułka, lekka skórka gładka, błyszcząca, obsypana ziarnem sezamu, bez sztucznych barwników i polepszaczy, termin przydatności do spożycia -48h   |  | 1200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | <b>Placek Drożdżowy (1000 g)</b> - z kruszonką, pieczywo spożywcze niskosłodzone, produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, małą ilością cukru, oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku placeka drożdżowego. Kształt – podłużny, skórka pokryta kruszonką,<br>Barwa skórki – złocista do jasnobrązowej. Miękisz – równomiernie zabarwiony, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju wypieków drożdżowych. Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki (ułożenie jednowarstwowo |  | 600  | szt. |  |  |  |  |  |

|    |   |  |       |      |  |  |  |  |  |
|----|---|--|-------|------|--|--|--|--|--|
| 11 | <p><b>Drożdźówka</b>-(100 g) pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą. Barwa skórki – złocista do jasnobrązowej. Miękkisz – równomiernie zabarwiony, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju drożdżówek. Drożdźówka z dżemem, budyniem, twarogiem lub makiem, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą.</p>             |  | 4800  | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | <p><b>Pączki (100g)</b>- pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków. Kształt – okrągły, skórka gładka, obłana lukrem z nadzieniem marmolady. Miękkisz – równomiernie zabarwiony, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty. Smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju pączków.</p>   |  | 3000  | szt. |  |  |  |  |  |
| 13 | <p><b>Chleb pszenno-żytni (500g)</b><br/> pieczywo mieszane żytnio-pszenne, czas przydatności do spożycia 72h.<br/> Skład: mąka pszenna, żytnia lub mieszana, kwas naturalny, drożdże, sól, woda. Miękkisz chleba powinien mieć bardziej zbitą konsystencję (pory powinny być niewielkie, a miękkisz wilgotny) , bez polepszaczy i sztucznych barwników<br/> Znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Chleb krojony pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością<br/> Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.</p> |  | 93000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 14 | <p><b>Bulka z ziarnami</b> (60g) pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, mąki graham lub razowej</p>   |  | 3000  | szt. |  |  |  |  |  |

|    |   |  |     |      |  |  |  |  |  |
|----|---|--|-----|------|--|--|--|--|--|
|    | wody, drożdży, soli, cukru, z dodatkami charakterystycznymi dla danego gatunku pieczywa<br>Struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, skórka gładka, z dodatkiem ziaren termin przydatności do spożycia 48h opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.                                      |  |     |      |  |  |  |  |  |
| 15 | <b>Piernik</b> wykonany zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku piernika, przekładany marmoladą, Ciasto świeże, pachnące, termin przydatności do spożycia 48h  |  | 110 | kg   |  |  |  |  |  |
| 16 | <b>Babka (400 g)</b> Ciasto przyrządzane zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku babek, może być z dodatkiem kakao, kształt okrągły, ciasto miękkie, świeże oblane lukrem termin przydatności do spożycia 48h<br>Opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy   |  | 600 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | <b>Sernik</b> -rodzaj ciasta deserowego, którego głównym składnikiem jest biały ser zmielony, jajka, cukier, masło, reszta zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku sernika, dodatkiem mogą być rodzynki, skórka pomarańczy, Ciasto puszyste, świeże, pachnące, termin przydatności do spożycia 48h |  | 150 | kg   |  |  |  |  |  |
| 18 | <b>Jabłecznik</b> -wyrób zgodny z recepturą właściwą dla wypieku jabłecznika Do jabłek mogą być dodawane przyprawy korzenne,- cynamon, Ciasto świeże ,pachnące, o przydatności do spożycia 48h  |  | 150 | kg   |  |  |  |  |  |
|    |   |  |     |      |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....

data

.....

podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 10

| Lp.        | Przedmiot zamówienia   | Opis<br>artykułu<br>oferowanego<br>(podać nazwę<br>artykułu,<br>gramatury,<br>cechy<br>jakościowe<br>odpowiednio<br>do wymagań<br>w kolumnie<br>nr 2) | Szacunkowa<br>zamawiana<br>ilość w skali<br>12 miesięcy | Jednostka<br>miary | Cena jedn.<br>netto za<br>j.m. | Stawka<br>VAT | Wartość netto<br>pozycji | Wartość<br>podatku<br>VAT | Wartość brutto<br>pozycji |
|------------|--|---|---|--------------------|--------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>I.</b>  | <b>SEZON ZIMOWY</b><br><b>dotyczy następujących miesięcy:</b><br><b>listopad i grudzień</b><br><b>styczeń - maj</b>  |   |   |                    |                                |               |                          |                           |                           |
| 1.         | Ziemniaki obrane spożywcze późne- ziemniaki jadalne, żółte, bulwy dojrzałe, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, niezaparzone, niezapleśniałe, jednoodmianowe, bez pustych miejsc w środku, pozbawione odrostów, smak i zapach typowy, dostarczane jako produkt obrany, w 20 litrowych plastikowych, zaplombowanych wiadrach napełnionych czystą wodą, obrane bezpośrednio przed dostawą, z datą obrania na pokrywie, opakowania wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością |   | 42000   | kg                 |                                |               |                          |                           |                           |
| <b>II.</b> | <b>SEZON LETNI</b><br><b>dotyczy następujących miesięcy:</b>   |   |   |                    |                                |               |                          |                           |                           |

|    |   |  |       |    |  |  |  |  |
|----|---|--|-------|----|--|--|--|--|
|    | <b>październik<br/>czerwiec - wrzesień</b>  |  |       |    |  |  |  |  |
| 1. | Ziemniaki- spożywcze wczesne- ziemniaki jadalne, żółte, bulwy dojrzałe, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, niezaparzone, niezapleśniane, jedno-odmianowe, bez pustych miejsc w środku, pozbawione odrostów, smak i zapach typowy, dostarczane jako produkt obrany, w 20 litrowych plastikowych, zaplombowanych wiadrach napełnionych czystą wodą, obrane bezpośrednio przed dostawą, z datą obrania na pokrywie, opakowania wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością |  | 30000 | kg |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....

data

.....

podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 11

| Lp.   | Przedmiot zamówienia  | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|---|---|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| <b><u>SEZON LETNI</u></b>                                 |   |  |  |                 |                          |            |                       |                     |                        |
| dotyczy następujących miesięcy:<br>czerwiec - październik |   |  |  |                 |                          |            |                       |                     |                        |
| 1.  | <b>Arbuz</b> -warstwa zewnętrzna owocu mocna, twarda, w kolorze ciemnozielonym, miąższ ciemnoczerwony, słodki. Owoc dojrzały, zdrowy, jędrny, suchy, bez oznak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, opakowania stanowią skrzynie drewniane wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 600  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 2.  | <b>Banan</b> - klasa I, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (żółte), całe, twarde, zdrowe, czyste i bez zniekształceń oraz bez zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), rączki i kiście powinny zawierać dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną, wolną od zarażenia grzybami, uciętą w prawidłowy sposób (nie rozdarta, bez |  | 500  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |

|    |   |  |     |    |  |  |  |  |  |
|----|---|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|    | fragmentów łydgi) pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 18 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 3. | <b>Brzoskwinia</b> - pestkowiec o omszonej żółtej z czerwonym rumieńcem skórce, dojrzała, cała, jędrna, zdrowa, czysta i bez zniekształceń oraz bez zanieczyszczeń obcego pochodzenia, niezagrzybiona i nieprzesuszone, miąższ słodki, pomarańczowy, masa jednego owocu, pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 480 | kg |  |  |  |  |  |
| 4. | <b>Cytryna</b> - klasa I, owoce świeże, czyste, całe, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (od cytrynowego do żółtego), zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, Opakowania stanowią kartonowe pudła lub skrzynki od 5-10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 50  | kg |  |  |  |  |  |
| 5. | <b>Czereśnia</b> - owoce kuliste, w kolorze czarnym, ciemnoczerwonym lub żółtym, skórka błyszcząca, dojrzałe, twarde, czyste, jędrne, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), miąższ kremowy, żółty lub czerwony, słodki. Brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, Opakowania stanowią plastikowe skrzynki od 5-10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 80  | kg |  |  |  |  |  |
| 6. | <b>Grapefruit czerwony</b> - klasa I, owoce świeże, czyste, całe, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (od żółtego do czerwonego), zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, pakowane w kartonowe pudła lub skrzynki od 5-10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.                                       |  | 50  | kg |  |  |  |  |  |
| 7. | <b>Gruszka</b> - deserowe kl. I, świeże, miąższ owoców musi być w idealnym stanie, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się   |  | 300 | kg |  |  |  |  |  |

|     |   |  |       |     |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-------|-----|--|--|--|--|--|
|     | owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń . Smak i zapach typowy. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o wadze do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością   |  |       |     |  |  |  |  |  |
| 8.  | <b>Jabłko deserowe</b> „Alwa, Delikates, Rubin, Celesta, Cortland, Gala, Gloster, Golden Delicious, Jonagored, Ligol, Jonagold”- kl. I, świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, mineralnych oraz obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, opakowanie w skrzynce do 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie |  | 4.500 | kg  |  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Kiwi</b> -kl. I, odmiany uprawne owoców, świeże, całe, o prawidłowym zabarwieniu dla odmiany, odpowiednio jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, Smak i zapach typowy dla kiwi, opakowania wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością   |  | 300   | szt |  |  |  |  |  |
| 10. | <b>Malina</b> -kl. I owoce stożkowaty kształt, powierzchnia lekko omszona. Kolor czerwony, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, bez obcego smaku i zapachu, opakowanie - 500 g  |  | 100   | kg  |  |  |  |  |  |
| 11. | <b>Mandarynka</b> - kl. I, świeże, czyste, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, bez obcego smaku i zapachu, Opakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością                            |  | 450   | kg  |  |  |  |  |  |
| 12. | <b>Nektarynka</b> –kl I pestkowiec o gładkiej, żółtej z czerwonym rumieńcem skórce, dojrzała, cała, jędrna, zdrowa, czysta i bez zniekształceń oraz bez zanieczyszczeń obcego pochodzenia, niezagrzybiona i   |  | 150   | kg  |  |  |  |  |  |



|     |   |  |     |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|     | nieprzesuszone, miąższ słodki, żółtopomarańczowy, opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością  |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 13. | <b>Pomarańcza</b> - kl. I, świeże, czyste, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, bez obcego smaku i zapachu, pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 20 kg, wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 350 | kg |  |  |  |  |  |
| 14. | <b>Porzeczka czarna</b> - kl.I, owoce jędrne, z grubą, błyszczącą skórką, koloru czarnego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, bez obcego smaku i zapachu, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,  |  | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 15. | <b>Porzeczka czerwona</b> - kl.I, owoce koloru czerwonego, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, bez obcego smaku i zapachu (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,  |  | 90  | kg |  |  |  |  |  |
| 16. | <b>Rabarbar</b> -lodygi koloru różowego, czerwonego lub zielonego , bez uszkodzeń, bez oznak zepsucia, charakterystyczny kwaskowaty, cierpki smak , pakowane w pudła kartonowe przeznaczone do kontaktu z żywnością   |  | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 17. | <b>Śliwka</b> - owoce zdrowe, świeże, jędrne bez stłuczeń , o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych ), pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,   |  | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 18. | <b>Truskawka</b> - owoce zdrowe, świeże, czyste, jędrne, wolne od stłuczeń, o prawidłowym zabarwieniu,  |  | 240 | kg |  |  |  |  |  |

|     |   |  |     |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|     | słodkie, (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych), pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 2.5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,   |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 19. | <b>Winogrono</b> - kl. I, świeże, czyste, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych ,pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki , wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością                        |  | 60  | kg |  |  |  |  |  |
| 20. | <b>Wiśnia</b> owoce , w kolorze , ciemnoczerwonym, skórka błyszcząca, dojrzałe, twarde, czyste, jędrne, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), miąższ czerwony, słodki. Brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych , pakowane w pudła kartonowe lub stanowią skrzynki do 5kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 21. | <b>Botwinka</b> - młode, ciemnozielone listki buraka ćwikłowego, poprzątkane blad różowymi nitkami, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki, wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością  |  | 480 | kg |  |  |  |  |  |
| 22. | <b>Burak</b> - czerwony- cały, zdrowy, czysty, korzeń o cylindrycznym kształcie, miąższ ciemnoczerwony bądź czerwony, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych Korzeń o średnicy 8-10 cm. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki raszłowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością           |  | 450 | kg |  |  |  |  |  |
| 23. | <b>Cebula</b> - cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa, dojrzała, bez szczypiorku, barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej oraz łuski mięsistej białokremowa lub kremowozielona, kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, brak uszkodzeń     |  | 250 | kg |  |  |  |  |  |

|     |   |  |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
|     | mechanicznych i obcego pochodzenia, opakowania worki raszlowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  |     |     |  |  |  |  |  |
| 24. | <b>Cebula czerwona</b> - dobrze wysuszona, bez szczypioru, sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszlowe, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia.  |  | 25  | kg  |  |  |  |  |  |
| 25. | <b>Cukinia</b> - , zdrowa, czysta, świeża, jędrna, błyszcząca, ciemnozielona, cylindryczna, prosta, mięsz jasnokremowy, kruchy, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych Smak i zapach typowy, pakowana w worki foliowe do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 50  | kg  |  |  |  |  |  |
| 26. | <b>Czosnek</b> -główki barwy białej, zdrowe ( nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia), twarde, o średnicy ok. 6 cm, nienaruszone, o odpowiednio regularnym kształcie, wysuszony, bez przerostów, ząbki ściśle przylegające do siebie, brak uszkodzeń mechanicznych, smak i zapach typowy. Pakowany w worki siatkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 15  | szt |  |  |  |  |  |
| 27. | <b>Fasolka szparagowa</b> - strąki zielone lub żółte w zależności od odmiany, niezapleśniałe, smak i zapach typowy, świeże, jędrne, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych , pakowane w plastikowe pudełka wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania do 3 kg  |  | 120 | kg  |  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Kalafior świeży</b> - koloru białego, nieprzerośnięty, bez liści, różyczki zwarte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian chorobowych, pakowany w skrzynki plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością   |  | 600 | szt |  |  |  |  |  |
| 29. | <b>Kapusta biała</b> - cała, czysta, zdrowa, o barwie jasnozielonej, główki kuliste, zwarte, brak uszkodzeń   |  | 400 | kg  |  |  |  |  |  |

|     |  |  |      |        |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|------|--------|--|--|--|--|--|
|     | mechanicznych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, pakowane w worki siatkowe do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością  |  |      |        |  |  |  |  |  |
| 30. | <b>Kapusta czerwona</b> - cała, czysta, zdrowa, o barwie czerwonej, główki kuliste, zwarte, brak uszkodzeń mechanicznych smak i zapach typowy, pakowana w worki siatkowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 150  | kg     |  |  |  |  |  |
| 31. | <b>Kapusta kiszona</b> z marchwią min. 5%-naturalnie kiszona, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu, opakowania stanowią wiaderka plastikowe o masie 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 200  | kg     |  |  |  |  |  |
| 32. | <b>Kapusta młoda</b> - realizacja dostawy sezon letni- cała, czysta, zdrowa, o barwie jasnozielonej, główki kuliste, zwarte, brak uszkodzeń mechanicznych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, pakowana w worki siatkowe 20 kg, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 90   | kg     |  |  |  |  |  |
| 33. | <b>Kapusta pekińska</b> -cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie jasnozielonej, główka cylindryczna, zwarta, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych,smak i zapach typowy; pojedyncze sztuki pakowane w folię wykonaną z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 150  | kg     |  |  |  |  |  |
| 34. | <b>Koper</b> cały, zdrowy, czysty, jędrny, aromatyczny, niezwiędnięty,o barwie zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych i mineralnych oraz obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, dostarczany w pęczkach  |  | 500  | pęczek |  |  |  |  |  |
| 35. | <b>Marchew</b> cała, zdrowa, bez naci, niezdrewniała, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych, mineralnych, smak i zapach typowy. Pakowana w worki siatkowe z tworzywa sztucznego do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością |  | 1500 | kg     |  |  |  |  |  |

|     |   |  |     |        |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-----|--------|--|--|--|--|--|
| 36. | <b>Ogórek</b> - świeży, jędrny cały, (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), barwa zielona, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mechanicznych, mineralnych, smak i zapach typowy. Opakowania stanowią worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.                                 |  | 950 | kg     |  |  |  |  |  |
| 37. | <b>Ogórek kiszony</b> - naturalnie kiszony, twardy, zapach świeży, warzywa o barwie zielonożółtej, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, smak i zapach typowy, opakowania stanowią wiaderka plastikowe o masie-5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.                 |  | 420 | kg     |  |  |  |  |  |
| 38. | <b>Ogórek małosolny</b> - ogórki kiszone, twarde, zapach świeży, o barwie zielonożółtej, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych. Opakowanie wiaderko -5 kg   |  | 80  | kg     |  |  |  |  |  |
| 39. | <b>Papryka świeża</b> - świeża, jędrna o wyraźnym zabarwieniu, brak uszkodzeń mechanicznych, mineralnych. Smak i zapach typowy, opakowania stanowią worki foliowe 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 375 | kg     |  |  |  |  |  |
| 40. | <b>Pieczarka</b> - jędrna, świeża, całkowicie zamknięta, kapelusz okrągły, blaszki całkowicie osłonięte, praktycznie wolne od zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, nie uszkodzone przez szkodniki, brak zmian chorobotwórczych, Pakowane w skrzynki plastikowe- 3 kg  |  | 300 | kg     |  |  |  |  |  |
| 41. | <b>Pietruszka korzeń</b> całe, korzeń w kształcie wydłużonego stożka (mięsz białe, jędrny), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, sortowane, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, mechanicznych, smak i zapach typowy. Pakowane w worki siatkowe z tworzywa sztucznego do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 450 | kg     |  |  |  |  |  |
| 42. | <b>Pietruszka nać</b> - świeża, barwa zielona, o dużych listkach, niezwiędnięta, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń mineralnych oraz obcego pochodzenia;  |  | 480 | peczek |  |  |  |  |  |

|     |  |  |      |        |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|------|--------|--|--|--|--|--|
|     | smak i zapach typowy. Opakowania stanowią pęczki   |  |      |        |  |  |  |  |  |
| 43. | <b>Pomidor</b> - jadalne do bezpośredniego spożycia, całe, zdrowe, czyste, świeże, czerwone, okrągłe, gładkie, twarde, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych oraz obcego pochodzenia. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 3700 | kg     |  |  |  |  |  |
| 44. | <b>Pomidor koktajlowy</b> - jadalne do bezpośredniego spożycia, całe, zdrowe, czyste, świeże, czerwone, okrągłe, gładkie, twarde, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 30   | kg     |  |  |  |  |  |
| 45. | <b>Por</b> - całe, zdrowe, czyste, nie powinny zawierać widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich ziemię, mieć świeży wygląd po usunięciu zewnętrznych liści, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia obcego, wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. Odpowiednio osuszone. Smak i zapach typowy. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 200  | kg     |  |  |  |  |  |
| 46. | <b>Rozponka</b> świeże, zielone listki, zdrowe, czyste, intensywnie wybarwione, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych oraz obcego pochodzenia, wolne od obcego zapachu i smaku. Opakowania stanowią plastikowe, zafoliowane pudełka o wadze ok. 250g, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 90   | szt    |  |  |  |  |  |
| 47. | <b>Rzodkiewka</b> - pęczki całe, zdrowe, czyste, korzeń kulisty, czerwone, bardzo gładkie, intensywnie wybarwione, błyszczące, na przekroju idealnie białe, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, wolne od obcego zapachu i smaku. Opakowania stanowią skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 500  | pęczek |  |  |  |  |  |
| 48. | <b>Salata zielona maslowa</b> - cała, zdrowa, czysta, główki kształtne, okrągłe, liście barwy zielonej, brak   |  | 2500 | Szt.   |  |  |  |  |  |

|   |   |  |     |        |  |  |  |  |  |
|---|---|--|-----|--------|--|--|--|--|--|
|   | uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych oraz obcego pochodzenia. Smak i zapach typowy. Pakowana w skrzynki przeznaczone do kontaktu z żywnością.  |  |     |        |  |  |  |  |  |
| 49.   | <b>Salata lodowa</b> - cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie zielonej, kruche, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia. Pakowana w skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 200 | Szt.   |  |  |  |  |  |
| 50.   | <b>Salata ozdobna</b> - karbowana, główka cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie zielonej lub bordowej, krucha, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, pakowana w skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 50  | Szt.   |  |  |  |  |  |
| 51.   | <b>Seler korzeniowy</b> całe, zdrowe, czyste, zgrubienie korzeniowe duże, kuliste, miąższ biały, jędrny, aromatyczny, nieciemniejący, bez skłonności do parzenia, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych oraz obcego pochodzenia. Smak i zapach typowy. Opakowania stanowią worki siatkowe od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 750 | kg     |  |  |  |  |  |
| 52.   | <b>Szpinak</b> świeży, zielony, listki, zdrowe, czyste, intensywnie wybarwione, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, wolne od obcego zapachu i smaku. Opakowania stanowią plastikowe, zafoliowane pudełka o wadze 500g, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 30  | kg     |  |  |  |  |  |
| 53.   | <b>Szczypior</b> - pęczki całe, zdrowy, czysty, o barwie zielonej, o długich liściach, niezwiędnięty, długość łodygi do 30 cm, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń obcego pochodzenia; smak i zapach typowy.   |  | 550 | pęczek |  |  |  |  |  |
| <b><u>SEZON ZIMOWY</u></b>  |   |  |     |        |  |  |  |  |  |
| dotyczy następujących miesięcy:<br>styczeń-maj<br>listopad-grudzień |   |  |     |        |  |  |  |  |  |
| 54.   | <b>Banan</b> - klasa I, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (żółte), całe, twarde, zdrowe, czyste i bez   |  | 420 | kg     |  |  |  |  |  |

|     |  |  |       |    |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|-------|----|--|--|--|--|--|
|     | zniekształceń oraz bez zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), rączki i kiście powinny zawierać dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną, wolną od zarażenia grzybami, uciętą w prawidłowy sposób (nie rozdarta, bez fragmentów łądygi) ; pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 18 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  |       |    |  |  |  |  |  |
| 55. | <b>Cytryna</b> - klasa I, owoce świeże, całe, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, smak i zapach typowy. Pakowane w kartonowe pudła lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 100   | kg |  |  |  |  |  |
| 56. | <b>Grapefruit</b> czerwony- klasa I, owoce świeże, czyste, całe, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (od żółtego do czerwonego), zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, smak i zapach typowy, pakowany w kartonowe pudła lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.                 |  | 50    | kg |  |  |  |  |  |
| 57. | <b>Jabłko</b> deserowe „Alwa, Delikates, Rubin, Celesta, Cortland, Gala, Gloster, Golden Delicious, Jonagored, Ligol, Jonagold”- kl. I, świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, mineralnych, smak i zapach typowy, pakowane w skrzynce do 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie                          |  | 4.500 | kg |  |  |  |  |  |
| 58. | <b>Kiwi</b> - kl. I, odmiany uprawne owoców, świeże, całe, o prawidłowym zabarwieniu dla odmiany, odpowiednio jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, bez uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń mineralnych, Smak i zapach typowy dla kiwi, opakowania wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością  |  | 420   | kg |  |  |  |  |  |



|     |   |  |       |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-------|----|--|--|--|--|--|
| 59. | <b>Mandarynka</b> - kl. I, świeże, czyste, całe, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg, wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością   |  | 2.000 | kg |  |  |  |  |  |
| 60. | <b>Pomarańcza</b> kl. I, świeże, czyste, całe, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych i obcego pochodzenia, pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg, wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością  |  | 250   | kg |  |  |  |  |  |
| 61. | <b>Winogrono</b> kl. I, świeże, czyste o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (bez oznak gnicia i objawów pleśni i chorób), bez uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, pakowane w pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg, wykonane z tworzyw przeznaczonych do kontaktu z żywnością   |  | 50    | kg |  |  |  |  |  |
| 62. | <b>Burak</b> czerwony- cały, zdrowy, czysty, korzeń o cylindrycznym kształcie, miąższ ciemnoczerwony bądź czerwony, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, Smak i zapach typowy dla buraka, pakowany w worki raszłowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 900   | kg |  |  |  |  |  |
| 63. | <b>Cebula</b> - cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa, sucha, bez szczypioru, barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej, kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, brak uszkodzeń mechanicznych, Smak i zapach typowy dla cebuli, pakowana w worki raszłowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, |  | 450   | kg |  |  |  |  |  |
| 64. | <b>Cebula czerwona</b> - dobrze wysuszona, bez szczypioru, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszłowe do 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia.   |  | 40    | kg |  |  |  |  |  |

|     |  |  |     |     |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|-----|-----|--|--|--|--|--|
| 65. | <b>Cukinia</b> - cała, zdrowa, czysta, świeża, ciemnozielona, cylindryczna, miąższ jasnokremowy, brak uszkodzeń mechanicznych. Smak i zapach typowy dla cukini, pakowana w worki foliowe do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 120 | kg  |  |  |  |  |  |
| 66. | <b>Czosnek</b> -główki barwy białej, zdrowe (nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia), twarde, o odpowiednio regularnym kształcie, wysuszony, bez przerostów, ząbki ściśle przylegające do siebie, brak uszkodzeń mechanicznych, smak i zapach typowy dla czosnku, pakowany w worki siatkowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 80  | szt |  |  |  |  |  |
| 67. | <b>Dynia</b> -Owoc duży (średnicy do 40 cm), kulisty, gruszkowaty, cylindryczny Miąższ włóknisty, białe nasiona. Z zewnątrz owoc okryty grubą, najczęściej pomarańczową skorupką. Owoc zdrowy, suchy, jędrny. Bez oznak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych. Smak i zapach typowy dla dyni. pakowana w worki lub kartony z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.                            |  | 300 | kg  |  |  |  |  |  |
| 68. | <b>Kapusta biała</b> - cała, czysta, zdrowa, o barwie jasnozielonej, główki kuliste, zwarte, , brak uszkodzeń mechanicznych , smak i zapach typowy dla kapusty białej, pakowana w worki siatkowe do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 950 | kg  |  |  |  |  |  |
| 69. | <b>Kapusta czerwona</b> cała, czysta, zdrowa, o barwie czerwonej, główki kuliste, zwarta, brak uszkodzeń mechanicznych, smak i zapach typowy dla kapusty czerwonej, pakowana w worki siatkowe do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 150 | kg  |  |  |  |  |  |
| 70. | <b>Kapusta kiszona</b> z marchwią min. 5%-naturalnie kiszona, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia. Smak i zapach typowy, bez obcego smaku i zapachu, opakowania stanowią wiaderka plastikowe o masie do 5 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 400 | kg  |  |  |  |  |  |
| 71. | <b>Kapusta pekińska</b> - cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie jasnozielonej, główka cylindryczna, zwarta,   |  | 180 | kg  |  |  |  |  |  |

|     |  |  |       |        |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|-------|--------|--|--|--|--|--|
|     | brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, smak i zapach typowy dla kapusty pekińskiej; pakowana w folię wykonaną z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  |       |        |  |  |  |  |  |
| 72. | <b>Koper</b> zielony natka- cały, zdrowy, czysty, jędrny, aromatyczny, niezwiędnięty, o barwie zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych, smak i zapach typowy dla kopru, dostarczany w pęczkach  |  | 850   | pęczek |  |  |  |  |  |
| 73. | <b>Marchew</b> - cała, zdrowa, czysta, bez naci, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zanieczyszczeń mechanicznych, mineralnych, smak i zapach typowy dla marchwi. Pakowana w worki siatkowe z tworzywa sztucznego do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 1.600 | kg     |  |  |  |  |  |
| 74. | <b>Ogórek świeży</b> - świeży, jędrny, niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni, barwa zielona, brak uszkodzeń mechanicznych, smak i zapach typowy dla ogórka, pakowany w worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 480   | kg     |  |  |  |  |  |
| 75. | <b>Ogórek kiszony</b> naturalnie kiszone, twarde, zapach świeży, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych, smak i zapach typowy dla ogórka kiszzonego, pakowany we wiaderka plastikowe do 5 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością         |  | 550   | kg     |  |  |  |  |  |
| 76. | <b>Papryka świeża czerwona</b> - świeża, jędrna o wyraźnym zabarwieniu, brak uszkodzeń mechanicznych, mineralnych. Smak i zapach typowy dla papryki, pakowana w worki foliowe do 5 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 350   | kg     |  |  |  |  |  |
| 77. | <b>Pieczarka</b> -jędrna, świeża, całkowicie zamknięta, kapelusz okrągły, wolna od zanieczyszczeń, nie uszkodzone przez szkodniki, brak zmian chorobotwórczych, zapach i smak charakterystyczny dla pieczarek, bez oznak pleśni, pakowana w skrzynki plastikowe do 3 kg  |  | 380   | kg     |  |  |  |  |  |
| 78. | <b>Pietruszka korzeń</b> - korzeń w kształcie wydłużonego stożka miąższ biały, jędrny, bez oznak gnicia, pleśni, brak uszkodzeń mechanicznych, smak i zapach typowy  |  | 450   | kg     |  |  |  |  |  |

|     |   |  |       |      |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-------|------|--|--|--|--|--|
|     | dla pietruszki, pakowana w worki siatkowe z tworzywa sztucznego do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  |       |      |  |  |  |  |  |
| 79. | <b>Pietruszka nać</b> - świeża, barwa zielona, o dużych listkach, niezwiędnięta, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń mineralnych, smak i zapach typowy dla pietruszki  |  | 560   | szt  |  |  |  |  |  |
| 80. | <b>Pomidor</b> - całe, zdrowe, czyste, świeże, czerwone, okrągłe, gładkie, twarde, brak uszkodzeń mechanicznych, Smak i zapach typowy dla pomidora, pakowana w skrzynki do 6 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.                             |  | 3.500 | kg   |  |  |  |  |  |
| 81. | <b>Pomidor koktajlowy</b> - jadalne do bezpośredniego spożycia, cały, zdrowy, czysty, świeży, czerwony, okrągły, gładki, twarde, brak uszkodzeń mechanicznych. Smak i zapach typowy dla pomidora, pakowania wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |  | 20    | kg   |  |  |  |  |  |
| 82. | <b>Por</b> -cały, zdrowy, czysty, brak uszkodzeń mechanicznych. Smak i zapach typowy dla pora. Pakowany w skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 220   | kg   |  |  |  |  |  |
| 83. | <b>Rzodkiewka</b> - cała, zdrowa, korzeń kulisty, czerwona, intensywnie wybarwiona, na przekroju idealnie biała, brak uszkodzeń mechanicznych, pakowana w skrzynki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 300   | Szt. |  |  |  |  |  |
| 84. | <b>Salata zielona masłowa</b> - cała, zdrowa, czysta, brak uszkodzeń mechanicznych, Smak i zapach typowy dla sałaty, pakowana w skrzynki przeznaczone do kontaktu z żywnością.  |  | 1.700 | Szt. |  |  |  |  |  |
| 85. | <b>Salata lodowa</b> - cała, zdrowa, czysta, brak uszkodzeń mechanicznych. Pakowana w skrzynki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  |  | 140   | Szt. |  |  |  |  |  |
| 86. | <b>Salata ozdobna</b> - cała, zdrowa, ulistnienie o barwie zielonej lub bordowej, brak uszkodzeń mechanicznych, pakowana w skrzynki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.   |  | 50    | Szt. |  |  |  |  |  |
| 87. | <b>Seler korzeniowy</b> -cały, zdrowy, czysty, mięsz białą, jędrny, aromatyczny, nieciemniejący, bez skłonności do parzenia, brak uszkodzeń mechanicznych. Smak i zapach typowy dla selera. Pakowany w worki siatkowe do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do    |  | 950   | kg   |  |  |  |  |  |

|  |   |  |     |      |  |  |  |  |  |
|--|---|--|-----|------|--|--|--|--|--|
|  | kontaktu z żywnością.   |  |     |      |  |  |  |  |  |
| 88.  | <b>Szczypior</b> - pęczki cały, zdrowy, o barwie zielonej, niezwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych. Smak i zapach typowy dla szczypioru, |  | 600 | Szt. |  |  |  |  |  |
| <b>Wartość netto i brutto zamówienia ogółem:</b> |   |  |     |      |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

**Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa**  
**i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia**

Zadanie Nr 12

| Lp. | Przedmiot zamówienia   | Opis artykułu oferowanego (podać nazwę artykułu, gramatury, cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2) | Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy | Jednostka miary | Cena jedn. netto za j.m. | Stawka VAT | Wartość netto pozycji | Wartość podatku VAT | Wartość brutto pozycji |
|-----|--|--|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1.  | Blok drobiowy o zawartości tłuszczu do 10 % i zawartość mięsa nie mniejszej niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza, Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>szynkowa, szynkówka</b> )<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.<br>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia. |  | 960  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 2.  | Blok drobiowy o zawartości tłuszczu do 12 % i zawartości mięsa nie mniej niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza, Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>szynka konserwowa</b> ).<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.<br>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia.      |  | 1 200  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |
| 3.  | Wędlina drobiowa o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70%, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM, do podawania na gorąco lub na zimno (typ wędliny np. <b>zwyczajna, śląska</b> ). Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.<br>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą   |  | 600  | kg              |                          |            |                       |                     |                        |

|    |  |  |     |    |  |  |  |  |  |
|----|--|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|    | handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.  |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 4. | Pieczeń z mięsa drobiowego , zawartość mięsa nie mniejsza niż 70% (typ – <b>rzymaska, meksykańska</b> ) Nadająca się do porcjowania krajalnicą ręczną, konsystencja stała (twarda).Wysokość oraz grubość pieczeni dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia. |  | 480 | kg |  |  |  |  |  |
| 5. | Blok drobiowy o zawartości: tłuszczu do 8%, mięsa nie mniej niż 70 %. Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej Typ wędliny np.: <b>połędwica drobiowa,Filet gotowany z kurczaka lub indyka</b> (bez zawartości galarety i osocza). Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.                         |  | 60  | kg |  |  |  |  |  |
| 6. | <b>Wędlina drobiowa bezglutenowa</b> ,bez dodatku glutamianu sodu i fosforanów o zawartości:, mięsa nie mniej niż 70% w paczkach po ok 100 g hermetycznie zamknięte, Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia.   |  | 72  | kg |  |  |  |  |  |
| 7. | Blok drobiowy, do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej zawartość tłuszczu do 12%, mięsa- nie mniej niż 70 % bez zawartości galarety i osocza,(typ wędliny np. <b>szynka z kurczaka, szynka drobiowa</b> ) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.   |  | 840 | kg |  |  |  |  |  |
| 8. | Blok drobiowy o zawartości: tłuszczu do 11%, mięsa nie mniej niż 70% (bez zawartości galarety i osocza . Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej Typ wędliny np. : <b>szynka Tyrolska lub Szynka mielona</b> . Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: -nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartość alergenów, data produkcji, datą przydatności do spożycia.                            |  | 600 | kg |  |  |  |  |  |

|     |  |  |     |    |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|-----|----|--|--|--|--|--|
| 9.  | <p><b>Parówka lub serdelka</b> drobiowa, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkostniania mechanicznego MOM Flak naturalny lub sztuczny 1 szt - o wadze 50 -60g. Zawartość tłuszczu do 14 %; mięsa nie mniej niż 70 %. Opakowanie 0.5– 2.00 kg; Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.</p> |  | 480 | kg |  |  |  |  |  |
| 10. | <p><b>Paszтет drobiowy</b> zapiekany w blasze. może zawierać dodatki w postaci owoców np. śliwki, żurawiny, brzoskwini o stałej konsystencji (twardy), nadający się do krojenia nożem. Wysokość oraz grubość pasztetu dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.</p>            |  | 720 | kg |  |  |  |  |  |
| 11. | <p><b>Wędlina drobiowa</b>, zawartość mięsa nie mniejsza niz 70%. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy (typ wędliny – <b>salami</b> ) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>   |  | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 12. | <p><b>Kiełbasa biała surowa drobiowa</b> o zawartości mięsa chudego nie mniejszej niż 70 %, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM . Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.</p>                                       |  | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 13. | <p><b>Wędlina drobiowa ,wędzona, parzona,podsuszana</b> zawartość mięsa nie mniejsza niz 70 %.Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry,(typ wędliny – <b>żywiecka,krakowska</b>) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>  |  | 480 | kg |  |  |  |  |  |



|     |  |  |     |    |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|-----|----|--|--|--|--|--|
| 14. | Wędlina drobiowa, wędzona, parzona zawartość mięsa nie mniejsza niż 70%. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>połędwica sopocka, szynka gotowana</b> )<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.                                 |  | 960 | kg |  |  |  |  |  |
| 15. | <b>Boczek</b> wieprzowy parzony, wędzony bez żeber, bez skóry, chudy<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.   |  | 320 | kg |  |  |  |  |  |
| 16. | <b>Podgardle wieprzowe</b> wędzone bez skóry<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.   |  | 180 | kg |  |  |  |  |  |
| 17. | Blok wieprzowy: o zawartości tłuszczu do 10 % i zawartość mięsa nie mniejsza niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza. Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>szynkowa, szynkówka</b> )<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia. |  | 720 | kg |  |  |  |  |  |
| 18. | Blok wieprzowy: o zawartości tłuszczu do 12 % i zawartości mięsa nie mniej niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza, Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>szynka konserwowa</b> ). Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia.        |  | 840 | kg |  |  |  |  |  |
| 19. | Wędlina wieprzowa o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70%, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM, do podawania na gorąco lub na zimno (typ wędliny np. <b>zwyczajna, śląska</b> ). Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia   |  | 360 | kg |  |  |  |  |  |

|     |   |  |     |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|     | minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.<br>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.  |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 20. | Pieczeń z mięsa mielonego wieprzowego, zawartość mięsa nie mniejsza niż 70% (typ – <b>rzymska, meksykańska</b> ) Nadająca się do porcjowania krajalnicą ręczną, konsystencja stała (twarda). Wysokość oraz grubość pieczeni dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny:<br>nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia. |  | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 21. | Kiełbasa biała surowa wieprzowa o zawartości mięsa chudego nie mniejszej niż 70 %, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkostniania mechanicznego MOM, Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.  |  | 80  | kg |  |  |  |  |  |
| 22. | <b>Parówka lub serdelka wieprzowa</b> , wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkostniania mechanicznego MOM<br>Flak naturalny lub sztuczny 1 szt - o wadze 50 -60g. Zawartość tłuszczu do 14 %; mięsa nie mniej niż 70%. Opakowanie 0.5– 2.00 kg; Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.                 |  | 220 | kg |  |  |  |  |  |
| 23. | Wędlina wieprzowa, wędzona, parzona, podsuszana zawartość mięsa nie mniejsza niż 70 %. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>żywiecka,krakowska</b> )<br>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.  |  | 380 | kg |  |  |  |  |  |
| 24. | Wędlina wieprzowa, wędzona, parzona zawartość mięsa nie mniejszej niż 70 %. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – <b>połudwica sopocka,szynka gotowana</b> )  |  | 520 | kg |  |  |  |  |  |

|     |   |  |     |    |  |  |  |  |  |
|-----|---|--|-----|----|--|--|--|--|--|
|     | Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.  |  |     |    |  |  |  |  |  |
| 25. | Blok wieprzowy o zawartości: tłuszczu do 8%, mięsa nie mniej niż 70 %. Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej Typ wędliny np.: <b>połędwica drobiowa, Filet gotowany z kurczaka lub indyka</b> (bez zawartości galarety i osocza). Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.     |  | 460 | kg |  |  |  |  |  |
| 26. | Blok wieprzowy, do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej zawartość tłuszczu do 12%, mięsa- nie mniej niż 70 % bez zawartości galarety i osocza, (typ wędliny np. <b>szynka z kurczaka, szynka drobiowa</b> ) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.                                  |  | 70  | kg |  |  |  |  |  |
| 27. | Blok wieprzowy o zawartości: tłuszczu do 11%, mięsa nie mniej niż 70% (bez zawartości galarety i osocza. Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej, Typ wędliny np.: <b>szynka Tyrolska lub Szynka mielona</b> . Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: -nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartość alergenów, data produkcji, datą przydatności do spożycia.           |  | 480 | kg |  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Pasztet wieprzowy</b> zapiekany w blasze. może zawierać dodatki w postaci owoców np. śliwki, żurawiny, brzoskwini O stałej konsystencji (twardy), nadający się do krojenia nożem. Wysokość oraz grubość pasztetu dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia. |  | 360 | kg |  |  |  |  |  |
| 29. | Wędlina wieprzowa, zawartość mięsa nie mniejsza niż 70 %. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy (typ wędliny – <b>salami</b> ) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.  |  | 400 | kg |  |  |  |  |  |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |

Słownie wartość brutto ogółem .....

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

### **Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:**

#### **1. Przeliczenie w kryterium „ceny“**

1. Oferowana cena - 100 %

$$\text{PKT} = \frac{\text{Najniższa cena zadania ogółem spośród nie odrzuconych ofert}}{\text{Cena zadania ogółem oferty badanej, nieodrzuconej}} \times 100 \times \mathbf{100\%}$$

.....  
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

### WYKAZ WYKONANYCH WCZEŚNIEJ DOSTAW

| L.p. | Nazwa Zamawiającego | Przedmiot dostawy | Okres realizacji | Wartość brutto dostawy |
|------|---------------------|-------------------|------------------|------------------------|
| 1.   |                     |                   |                  |                        |
| 2.   |                     |                   |                  |                        |
| 3.   |                     |                   |                  |                        |
| 4.   |                     |                   |                  |                        |

**W załączeniu:**

- dokumenty (referencje) potwierdzające, że dostawy zostały wykonane ..... szt.

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

**WZÓR UMOWY**

Umowa Nr .....

zawarta w dniu ..... r. w ..... pomiędzy:

.....  
(pełna nazwa zamawiającego)

reprezentowany przez:

..... – .....

(imię i nazwisko)

(stanowisko)

zwanym dalej w treści umowy Zamawiającym

a

.....

(pełna nazwa wykonawcy)

.....

(adres siedziby wykonawcy)

wpisanym do rejestru Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem .....,

reprezentowanym przez:

..... – .....

(imię i nazwisko)

(stanowisko)

..... – .....

(imię i nazwisko)

(stanowisko)

REGON : ..... NIP : .....

PESEL (dotyczy osoby fizycznej).....

zwanym dalej w treści umowy Wykonawcą

o następującej treści:

**§ 1**

1. W wyniku przeprowadzonego zgodnie z ustawą – Prawo zamówień publicznych postępowania w trybie przetargu nieograniczonego Zamawiający udziela Wykonawcy zamówienia publicznego na **dostawę** ....., zwanych w dalszej treści przedmiotem umowy.

2. Integralną część niniejszej umowy stanowi:
  - specyfikacja asortymentowo- ilościowo-cenowa – Załącznik Nr ....
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania Zamawiającemu przedmiotu umowy w asortymencie, ilości i po cenie zgodnej ze złożoną ofertą z dnia .....

## § 2

1. Umowa zostaje zawarta na okres **od** .....-...-..... r. **do** .....-...-..... r., bądź wcześniejszego wyczerpania kwoty określonej w § 5 pkt. 1
2. Zamawiający przewiduje możliwość aneksowania terminu umowy w przypadku jej niezrealizowania pod względem ilościowym w obowiązującym terminie umownym *z zastrzeżeniem, że w przypadku aneksowania terminu umowy zastosowanie będzie miał art.142 ust. 5 ustawy –Pzp.*

## § 3

1. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać przedmiot zamówienia własnym transportem, na własne ryzyko i koszt do kuchni zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego przy ul. Konstytucji 3 Maja 42 w Toruniu oraz dokonać jego rozładunku do wskazanego i uzgodnionego miejsca.
2. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie w dni robocze wg faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego określonego w każdorazowym zamówieniu składanym Wykonawcy drogą elektroniczną, faksem lub telefonicznie z minimum 1-dniowym wyprzedzeniem. Za dni robocze uważane będą dni od poniedziałku do soboty, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
3. Częstotliwość i terminy dostaw:
  - a) **Zadanie Nr 1 - dostawa różnych artykułów spożywczych:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - b) **Zadanie Nr 2 - dostawa ryb i produktów z ryb:** co najmniej 2 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - c) **Zadanie Nr 3 - dostawa mrożonek:** co najmniej 2 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - d) **Zadanie Nr 4 - dostawa jaj kurzych:** co najmniej 1 raz w tygodniu w godz. 6.00-13:00.
  - e) **Zadanie Nr 5 - dostawa mięsa drobiowego:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - f) **Zadanie Nr 6 - dostawa mięsa wołowego i wieprzowego:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - g) **Zadanie Nr 7 - dostawa mięsa z indyka:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
  - h) **Zadanie Nr 8 - dostawa mleka i przetworów mlecznych:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 4.30-6:00.
  - i) **Zadanie Nr 9 - dostawa pieczywa i wyrobów cistkarskich:** codziennie oprócz świąt i niedziel niehandlowych w godz. 04.30-6.00.
  - j) **Zadanie Nr 10 - dostawa ziemniaków:** co najmniej 5 razy w tygodniu w godz. 7.00-10:00.
  - k) **Zadanie Nr 11 - dostawa warzyw i owoców:** co najmniej 5 razy w tygodniu w godz. 7.00-10:00.
  - l) **Zadanie Nr 12 - dostawa wędlin i wyrobów wędliniarskich:** co najmniej 3 razy w tygodniu w godz. 6.00-10:00.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot umowy o dobrej jakości, spełniający wszelkie obowiązujące w Polsce wymagania, w szczególności wymagania zdrowotne wynikające z *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006r. i ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z 11.05.2001r.*, z ważnym terminem przydatności do spożycia, należycie i estetycznie opakowany i oznakowany oraz zabezpieczony w czasie transportu.



Transport artykułów i wyrobów musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do transportu żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami.

5. W przypadku dostarczenia przedmiotu umowy innego rodzajowo lub niezgodnego z postanowieniami ust. 4, Zamawiający może (według swego wyboru):
  - a) odmówić odbioru przedmiotu umowy i odstąpić od zamówienia albo,
  - b) żądać wymiany przedmiotu umowy w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie na właściwy rodzajowo i/lub zgodny z postanowieniami ust. 4, a w razie braku wymiany w tym terminie – odstąpić od zamówienia.
6. W przypadku dostarczenia przedmiotu umowy z opóźnieniem, Zamawiający może odmówić jego odbioru i odstąpić od zamówienia.

#### § 4

1. Strony ustalają, że z tytułu nieterminowej dostawy Zamawiający może naliczyć Wykonawcy kary umowne w wysokości 1% wartości brutto niezrealizowanej dostawy za każdy dzień zwłoki.
2. Zamawiający ma prawo dokonać zakupu niedostarczonego w terminie przedmiotu umowy u innego Wykonawcy, a różnicą między ceną zakupu zastępczego, a ceną umowną obciążyć Wykonawcę, z którym podpisana jest umowa.
3. Z tytułu nienależytego wykonania umowy, w szczególności postanowień §3 ust.3-4, z wyłączeniem zwłoki określonej w ust. 1 Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto nienależycie zrealizowanej części umowy.
4. W razie wielokrotnego naruszenia umowy przez Wykonawcę (minimum dwa razy w okresie trwania umowy), w szczególności postanowień §3 ust.3-4, Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę z zachowaniem 14-dniowego okresu wypowiedzenia, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do zachowania zgodnego z prawem i warunkami umowy.
5. Wykonawca ma prawo naliczać Zamawiającemu odsetki ustawowe za nieterminowe regulowanie należności od wartości niezapłaconej faktury.

#### § 5

1. Wartość umowy ustala się na kwotę: .....netto + ...% VAT = ..... brutto  
Słownie brutto: .....
2. Należność za dostawę płatna będzie w terminie 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę. Faktury będą wystawiane w cyklu rozliczeniowym tygodniowym obejmującym dostawy zrealizowane w tym okresie.
3. Należność za dostarczony przedmiot umowy Zamawiający przekazywał będzie na rachunek Wykonawcy podany na fakturze.
4. Ceny podane w ofercie obowiązywać będą przez okres trwania umowy, a jedynie w przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku VAT w okresie trwania umowy Wykonawca ma prawo doliczyć do cen netto ustalonych w umowie należny podatek VAT według obowiązującej stawki. Zmiana ta nie będzie wymagała aneksu.
5. Wykonawca nie ma prawa przenieść wierzytelności oraz odsetek ustawowych bez zgody Zamawiającego na rzecz osób trzecich.
6. Wszelkie umowy nazwane uregulowane w Kodeksie cywilnym oraz umowy nienazwane, nieuregulowane przepisami prawa cywilnego (jak factoring, forfaiting i in.) mające na celu przeniesienie na osoby trzecie wierzytelności zarówno wymagalnych jak i niewymagalnych istniejących jak i nieistniejących, na dzień zawarcia umowy, zawarte przez Wykonawcę bez zgody Zamawiającego – są nieważne.

## **§ 6**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszej ilości przedmiotu umowy w granicach 20% zamówienia podstawowego i nie będzie to skutkowało roszczeniami odszkodowawczymi ze strony Wykonawcy.
2. Strony dopuszczają możliwość dokonania zamówienia przez Zamawiającego innej ilości artykułów w poszczególnych pozycjach zamówienia w razie zaistnienia takiej konieczności po stronie Zamawiającego pod warunkiem zachowania cen jednostkowych i nieprzekroczenia ogólnej wartości zamówienia.

## **§ 7**

W razie powstałego sporu związanego z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Strony będą dążyć do polubownego załatwienia ewentualnej kwestii sporu.

## **§ 8**

W przypadku nie załatwienia powstałego sporu na drodze polubownej w terminie 14 dni od rozpoczęcia negocjacji, Strony poddadzą się rozstrzygnięciu właściwego sądu dla siedziby Zamawiającego.

## **§ 9**

W kwestiach nieuregulowanych postanowieniami zawartej umowy zastosowanie mieć będą przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

## **§ 10**

Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych KC odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.

## **§ 11**

Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zachodzi następująca okoliczność:

1) zmiany zostały przewidziane w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres, w szczególności możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy, i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian.

## **§ 12**

Wszelkie zmiany w umowie pod rygorem nieważności muszą być dokonane w formie pisemnej.

## **§ 13**

Strony zobowiązują się do natychmiastowego informowania o każdej zmianie adresu lub numeru telefonu. W razie niezrealizowania tego zobowiązania pisma dostarczane pod adres wskazany w niniejszej umowie uważa się za doręczone.

## **§ 14**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z tego 2 egzemplarze dla Zamawiającego, a 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

**OŚWIADCZENIE\***  
**o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,**  
**o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp**

(\*Niniejsze oświadczenie Wykonawca musi przekazać Zamawiającemu w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp.

Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia).

W związku z przystąpieniem naszej firmy:

.....  
.....

do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

**dostawę różnych artykułów spożywczych, mięsa i wyrobów wędliniarskich, pieczywa, jaj, ryb, ziemniaków, owoców i warzyw**

oświadczamy zgodnie z art.24 ust. 1 pkt 23 ustawy – Pzp, że:

1. **nie należymy\*** do żadnej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Pzp w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (*t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 798 ze zm.*).
2. **należymy\*** do grupy kapitałowej i **przedstawiamy dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (*t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 798 ze zm.*).

.....  
(wymienić załączone dowody)

\* *niepotrzebne skreślić*

.....  
data

.....  
podpis Wykonawcy

## OŚWIADCZENIE

W związku z przystąpieniem naszej firmy (nazwa wykonawcy lub podmiotu trzeciego):

.....  
.....

do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

**dostawę różnych artykułów spożywczych, mięsa i wyrobów wędliniarskich,  
pieczywa, jaj, ryb, ziemniaków, owoców i warzyw**

oświadczamy, że w stosunku do niego:

- 1)\* a) nie wydano prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne;
- b) wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, a Wykonawca przedkłada wraz z niniejszym oświadczeniem dokumenty potwierdzające dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarte wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności.

\* *UWAGA!* – skreślić niewłaściwe (*a* lub *b*)

- 2) nie orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.

.....  
data

.....  
podpis osoby upoważnionej do reprezentacji