Oznaczenie postępowania: 2/2026

Załącznik nr 1 do SWZ

.....

(miejsce i data)

Wykonawca:

.....

.....

(nazwa i adres oraz w zależności od podmiotu NIP, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/

podstawa do reprezentacji)

Osoba upoważniona do kontaktu z Zamawiającym: ..... tel. ..... e-mail .....

Wykonawca jest: mikro / małym / średnim / dużym przedsiębiorcą*

*niepotrzebne skreślić

Odpowiadając na publiczne ogłoszenie o zamówieniu w postępowaniu nr 2/2026 p.n.: „Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 1 w Ciechocinku w roku 2027" składamy następującą ofertę:

Część nr 1 – warzywa, owoce

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia – zgodnie z warunkami i na zasadach zawartych w SWZ za wynagrodzeniem w wysokości:

..... zł (z VAT)

(słownie:..... zł z VAT)

w tym: ,

1) wartość netto .....PLN; (słownie: .....),

2) wartość podatku VAT .....PLN; (słownie: .....)

Oferujemy następujący czas reakcji: .....

Wynagrodzenie zostało obliczone na podstawie zsumowania cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu dostawy, zgodnie z Formularzem asortymentowo- cenowym – załącznik nr 7 do SWZ

Część nr 2 - nabiał

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia – zgodnie z warunkami i na zasadach zawartych w SWZ za wynagrodzeniem w wysokości:

..... zł (z VAT)

(słownie:..... zł z VAT)

w tym: ,

1) wartość netto .....PLN; (słownie: .....),

2) wartość podatku VAT .....PLN; (słownie: .....)

Oferujemy następujący czas reakcji: .....

Wynagrodzenie zostało obliczone na podstawie zsumowania cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu dostawy, zgodnie z Formularzem asortymentowo- cenowym – załącznik nr 7 do SWZ

Część nr 3 – mięso, wędliny

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia – zgodnie z warunkami i na zasadach zawartych w SWZ za wynagrodzeniem w wysokości:

..... zł (z VAT)

(słownie:..... zł z VAT)

w tym: ,

1) wartość netto .....PLN; (słownie: .....),

2) wartość podatku VAT .....PLN; (słownie: .....)

Oferujemy następujący czas reakcji: .....

Wynagrodzenie zostało obliczone na podstawie zsumowania cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu dostawy, zgodnie z Formularzem asortymentowo- cenowym – załącznik nr 7 do SWZ

Część nr 4 – mrożonki

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia – zgodnie z warunkami i na zasadach zawartych w SWZ za wynagrodzeniem w wysokości:

..... zł (z VAT)

(słownie:..... zł z VAT)

w tym: ,

1) wartość netto .....PLN; (słownie: .....),

2) wartość podatku VAT .....PLN; (słownie: .....)

Oferujemy następujący czas reakcji: .....

Wynagrodzenie zostało obliczone na podstawie zsumowania cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu dostawy, zgodnie z Formularzem asortymentowo- cenowym – załącznik nr 7 do SWZ

Część nr 5 – artykuły sypkie, soki, woda

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia – zgodnie z warunkami i na zasadach zawartych w SWZ za wynagrodzeniem w wysokości:

..... zł (z VAT)

(słownie:..... zł z VAT)

w tym: ,

1) wartość netto .....PLN; (słownie: .....),

2) wartość podatku VAT .....PLN; (słownie: .....)

Oferujemy następujący czas reakcji: .....

Wynagrodzenie zostało obliczone na podstawie zsumowania cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu dostawy, zgodnie z Formularzem asortymentowo- cenowym – załącznik nr 7 do SWZ

Część nr 6 - pieczywo

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia – zgodnie z warunkami i na zasadach zawartych w SWZ za wynagrodzeniem w wysokości:

..... zł (z VAT)

(słownie:..... zł z VAT)

w tym: ,

1) wartość netto .....PLN; (słownie: .....),

2) wartość podatku VAT .....PLN; (słownie: .....)

Oferujemy następujący czas reakcji: .....

Wynagrodzenie zostało obliczone na podstawie zsumowania cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu dostawy, zgodnie z Formularzem asortymentowo- cenowym – załącznik nr 7 do SWZ

2. 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 doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
3. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, 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 (uzupełnić wskazane informacje, jeżeli dotyczy) .....
4. Oświadczamy, iż zaoferowana (-e) cena (-y) podana (-e) w ofercie zawiera (-ją) wszelkie koszty poniesione w celu należytego wykonania zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SWZ i wszystkich załącznikach do niej jak również w niej nie ujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia, a także wszelkie podatki (także należny podatek VAT). Cena obejmuje ewentualne marże i opusty.
5. Jednocześnie oświadczam, że:

1) Zobowiązujemy się zrealizować przedmiot zamówienia w terminie wskazanym w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
2) Akceptujemy warunki płatności podane we wzorze umowy.
3) Warunki udziału w postępowaniu spełniamy samodzielnie/ polegamy na zasobach podmiotu trzeciego*

*niepotrzebne skreślić

4) Podwykonawcy/om tj.....

(nazwa podwykonawcy)

powierzymy następującą część/części zamówienia, (jeżeli dotyczy) :.....

5) Zobowiązujemy się skierować do wykonania przedmiotu zamówienia wykwalifikowany personel dysponujący odpowiednią wiedzą oraz uprawnieniami.
6) Na koordynatora realizacji przedmiotu zamówienia wyznaczamy p. ....., tel.:..... e-mail:.....
7) Oświadczamy, iż zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty i zobowiązujemy się spełnić wszystkie wymagania Zamawiającego, wymienione w SWZ i we wszystkich załącznikach do niej.
8) Jesteśmy związani niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
9) Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony

osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)(Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

10) Zawarta w Specyfikacji Warunków Zamówienia treść wzoru umowy została przez nas zaakceptowana i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

11) Dokumenty wymagane w SWZ, jakie Zamawiający może 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:

.....

12) Zgodnie z SWZ wskazujemy, że tajemnicą przedsiębiorstwa objęte są następujące elementy oferty:

.....

13) Znając treść przepisu art. 297 §1 Kodeksu Karnego:

„Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5", oświadczamy, że dane zawarte w ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym.

14) Wraz z niniejszą ofertą składamy:

Nazwa załącznika

1) .....

2) .....

Dokument należy opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym
albo podpisem osobistym

Oznaczenie postępowania: 2/2026

Załącznik nr 2 do SWZ

.....
(miejscowość, data)

Wykonawca:
.....
.....
(nazwa i adres oraz w zależności od podmiotu NIP, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:
.....
.....
(imię, nazwisko, stanowisko/
podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy
o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
składane na podstawie art. 125 ust. 1 w zw. z art. 266 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793), dalej: „ustawa Pzp”

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr 2/2026 pn.: „Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 1 w Ciechocinku w roku 2027” oświadczam, co następuje:

I. Oświadczenie dotyczące Wykonawcy:

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zatrudnienia.
2. Oświadczam, iż nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp,
3. Oświadczam, iż nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 109 ust. 1 ustawy Pzp,
4. W związku z art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oświadczam, że wykonawca:
   1) jest*/nie jest* wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;

2) jest*/nie jest* beneficjentem rzeczywistym wykonawcy w rozumieniu ustawy z 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn.: Dz.U. z 2022 r. poz. 593 ze zm.),
3) jest*/nie jest* osobą wymienioną w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisaną na listę lub będącą takim beneficjentem rzeczywistym od 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
4) jest*/nie jest* jednostką dominującą wykonawcy w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z 29 września 1994 r. o rachunkowości (tekst jedn.: Dz.U. z 2021 r. poz. 217 ze zm.),
5) jest*/nie jest* podmiotem wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanym na listę lub będącym taką jednostką dominującą od 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy.

5. W związku z art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie oświadczam, że:
   1) jestem* / nie jestem* obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji,
   2) jestem* / nie jestem* osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, którego prawa własnościowe są bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% własnością osoby fizycznej lub prawnej, jednostki lub organu, o których mowa w pkt 1,
   3)jestem* / nie jestem* osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w pkt 1 lub 2;
6. W związku z art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie zobowiązujemy się nie wykonywać zamówienia z udziałem podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektywy 2014/24/UE, o których mowa w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10% wartości zamówienia.

II. Self – cleaning (jeżeli dotyczy)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……. ustawy Pzp*. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:
……..
……

III. Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się Wykonawca:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: .....* nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

**(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

IV. Informacja o posługiwaniu się certyfikatem

Stosownie do art. 273 ust. 2 ustawy Pzp wskazuję, że w niniejszym postpowaniu:
☐ **NIE BĘDĘ** posługiwać się certyfikatem, o którym mowa w art. 124 ust. 2 ustawy Pzp,
☐ **BĘDĘ** posługiwać się certyfikatem, o którym mowa w art. 124 ust. 2 ustawy Pzp, w zakresie wskazanym w pkt 2) i pkt 3) poniżej.

Jeżeli zaznaczono wariant „BĘDĘ": oświadczam, że według mojej wiedzy wskazana certyfikacja jest ważna, nie została zawieszona w zakresie, w którym się na nią powołuję, a dane podane powyżej są zgodne z aktualnym certyfikatem.

1) Dane identyfikujące certyfikat:

Numer certyfikatu	*[UZUPEŁNIĆ]*
Oznaczenie certyfikatu	*[UZUPEŁNIĆ]*
Podmiot certyfikujący	*[UZUPEŁNIĆ]*
Okres ważności certyfikacji	od [UZUPEŁNIĆ] do [UZUPEŁNIĆ]
Dane umożliwiające dostęp	[adres bazy / odnośnik / identyfikator - jeżeli potrzebne]

WIĘCEJ NIŻ JEDEN CERTYFIKAT: Jeżeli wykonawca posługuje się więcej niż jednym certyfikatem, pkt 1)-3) należy powielić odrębnie dla każdego certyfikatu.

2) Podstawy wykluczenia objęte certyfikatem

Wykonawca będzie posługiwał się certyfikatem wyłącznie w zakresie następujących podstaw wykluczenia:

Lp.	Dokładna podstawa prawna	Zakres potwierdzony certyfikatem / uwagi
1	[np. art. 108 ust. 1 pkt ... ustawy Pzp]	[UZUPEŁNIĆ ZGODNIE Z CERTYFIKATEM]
2	[np. art. 109 ust. 1 pkt ... ustawy Pzp]	[UZUPEŁNIĆ ZGODNIE Z CERTYFIKATEM]
3	[UZUPEŁNIĆ]	[UZUPEŁNIĆ]

4	[UZUPEŁNIĆ]	[UZUPEŁNIĆ]

3) Warunki udziału objęte posługiwaniem się certyfikatem

Wykonawca będzie posługiwał się certyfikatem w zakresie następujących warunków udziału w postępowaniu:

Lp.	**Warunek z dokumentów zamówienia**	**Zakres / sposób / poziom zdolności potwierdzony certyfikatem**
1	*[UZUPEŁNIĆ]*	*[UZUPEŁNIĆ ZGODNIE Z CERTYFIKATEM]*
2	*[UZUPEŁNIĆ]*	*[UZUPEŁNIĆ ZGODNIE Z CERTYFIKATEM]*
3	*[UZUPEŁNIĆ]*	*[UZUPEŁNIĆ]*
4	*[UZUPEŁNIĆ]*	*[UZUPEŁNIĆ]*

V. Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

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

Dokument należy opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym
albo podpisem osobistym

Oznaczenie postępowania: 2/2026

Załącznik nr 3 do SWZ

…….

(miejscowość i data)

Podmiot udostępniający zasoby:

……

……

(nazwa i adres)

ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY

Zobowiązuję się do oddania Wykonawcy - …… (podać nazwę i adres) do dyspozycji następujących niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia pn. „Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 1 w Ciechocinku w roku 2026” w zakresie warunku/warunków udziału w postępowaniu, tj. ……

Oświadczam, że stosunek łączący mnie z ww. Wykonawcą gwarantuje rzeczywisty dostęp do udostępnianych mu zasobów, na potwierdzenie czego przedstawiam, co następuje:

1. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby:
   ……
2. sposób i okres udostępniania Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia:
   ……
3. informację, czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane/usługi, których wskazane zdolności dotyczą:
   ……

UMOWA NR .....

z dnia …….r.

pomiędzy:

Szkołą Podstawową nr 1 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego z siedzibą w Ciechocinku (87-720) przy ul. Mikołaja Kopernika 18, NIP: 8911496406, REGON: 000767842

reprezentowanym przez:

Joannę Braatz – Dyrektora Szkoły,

przy kontrasygnacie Głównej Księgowej – ….

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

……

……

reprezentowanym przez:

zwaną/-ym dalej „Wykonawcą”

W wyniku wyboru oferty Wykonawcy złożonej w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793 ze zm., zwanej dalej „p.z.p.”), Strony zawierają umowę (zwaną dalej: “Umową”) o następującej treści:

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie pn.: Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Ciechocinku w roku 2027 (zwane dalej „Zadaniem”) polegające na dostawie ……– w zakresie części nr …….
2. Szczegółowy zakres przedmiotu Umowy i sposób jego wykonania określony został w specyfikacji warunków zamówienia (zwanej dalej „SWZ”) wraz z załącznikami (w tym zwłaszcza w Opisie przedmiotu zamówienia (zwanym dalej „OPZ”) zawartym w Załączniku nr 4 do SWZ, który stanowi Załącznik nr 3 do Umowy) ze zmianami dokonanymi na etapie prowadzonego postępowania z uwzględnieniem wyjaśnień treści SWZ, które stanowią integralną część niniejszej Umowy.
3. Wykonawca wykona Zadanie w szczególności zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę, która

stanowi Załącznik nr 1 do Umowy (zwaną dalej „Ofertą"), z obowiązującymi przepisami i normami, z uwzględnieniem zasad określonych w Umowie.

4. Asortyment, ilość oraz ceny jednostkowe artykułów spożywczych, o których mowa w ust. 1 określone zostały w formularzu asortymentowo – cenowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do Umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z zakresem Zadania, sposobem jego wykonania oraz celem realizacji Zadania i nie wnosi zastrzeżeń co do jego wykonalności oraz potwierdza, że wynagrodzenia wskazane w Ofercie (wynagrodzenie Wykonawcy określone w § 5 Umowy) stanowi wynagrodzenie za realizację całego Zadania, w szczególności wykonanie wszelkich obowiązków Wykonawcy wynikających z Umowy i pokrywa wszelkie należności Wykonawcy z tytułu wykonania Umowy.
6. Zamawiający informuje, że podane w formularzu asortymentowo – cenowym ilości określają przewidywaną ilość artykułów spożywczych i zastrzega sobie prawo zamawiania mniejszej/większej ilości towaru (nie więcej jednak niż 30%) wartości wynagrodzenia umownego brutto, w zależności od potrzeb wynikających ze zmniejszenia się/zwiększenia się liczby dzieci i pracowników placówek uprawnionych do korzystania ze stołówki (zmniejszenie się ilości osób korzystających ze stołówki w danym miesiącu, wzmożona zachorowalność lub nieobecność dzieci i pracowników z innych przyczyn, wystąpienie dodatkowych dni wolnych w roku kalendarzowym, itp.), przy czym minimalna wartość umowy jaką Zamawiający zrealizuje w okresie trwania umowy to 70% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto.
7. Zamawiający, w zależności od swoich faktycznych potrzeb powstałych w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie prawo do zamiany ilości lub rodzaju w ramach asortymentu wymienionego w formularzu asortymentowo-cenowym w ramach wartości Umowy. Wykonawca w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo odbioru mniejszej ilości zamówionych produktów aniżeli określona w załączniku do umowy. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu niezrealizowania pozostałej części Umowy, w szczególności z tytułu praw do zapłaty czy odszkodowania.
8. Zamawiający, działając na podstawie art. 441 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zastrzega sobie prawo opcji polegające na możliwości rozszerzenia zakresu

przedmiotu zamówienia w trakcie obowiązywania Umowy.

9. W ramach prawa opcji Zamawiający może wystąpić do Wykonawcy z zapytaniem o przedstawienie oferty cenowej na dostawę produktów spożywczych należących do kategorii asortymentowej objętej daną częścią zamówienia, które nie zostały ujęte w Opisie Przedmiotu Zamówienia ani w wykazie asortymentowo-cenowym, o ile produkty te mieszczą się w zakresie przedmiotowym danej części zamówienia.
10. Prawo opcji dotyczy wyłącznie produktów, które nie są zamawiane na co dzień w celu przygotowywania posiłków, a których potrzeba zakupu wynika z:
    1) organizacji przez Zamawiającego wydarzeń okazjonalnych, w szczególności takich jak uroczystości, eventy lub konkursy (np. Dzień Dziecka, Mikołajki, inne wydarzenia okolicznościowe);
    2) zmiany organizacji żywienia w placówce;
    3) zmiany jadłospisu, w szczególności wynikającej z konieczności urozmaicenia lub dostosowania posiłków do aktualnych potrzeb żywieniowych;
    4) innych okazjonalnych lub incydentalnych potrzeb związanych z organizacją żywienia w placówce, pozostających w bezpośrednim związku z przedmiotem zamówienia.
11. Łączna wartość zamówień realizowanych w ramach prawa opcji nie może przekroczyć 10% wartości brutto Umowy przypadającej na daną część zamówienia.
12. Oferta cenowa przedstawiona przez Wykonawcę w ramach prawa opcji musi być sporządzona na warunkach nie gorszych niż warunki rynkowe, w szczególności z uwzględnieniem cen rynkowych obowiązujących w dniu składania oferty.
13. Skorzystanie z prawa opcji każdorazowo wymaga:
    1) przedstawienia przez Wykonawcę oferty cenowej,
    2) pisemnej lub elektronicznej akceptacji tej oferty przez Zamawiającego.
14. Zamawiający nie jest zobowiązany do skorzystania z prawa opcji, a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu jakiekolwiek roszczenia w przypadku nieskorzystania z tego prawa w całości lub w części.

§ 2

Oświadczenia i obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot dostaw realizowanych w ramach Umowy będzie w szczególności:
    1) wolny od wad fizycznych, prawnych, nie jest obciążony prawami na rzecz osób trzecich, nie

toczy się wobec nich postępowanie egzekucyjne, sądowe ani przed jakimkolwiek organem orzekającym, nie jest przedmiotem zabezpieczenia oraz brak jest jakichkolwiek innych okoliczności mogących ograniczyć prawa Zamawiającego wynikające z Umowy,

2) spełniać wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w SWZ w szczególności w OPZ,
3) odpowiadał przepisom ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448. z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz. U. 2023 poz. 1980).

2. Wykonawca zobowiązany jest:
   1) zrealizować przedmiot Umowy z najwyższą starannością i zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie wymaganiami i zasadami wynikającymi z obowiązujących przepisów prawa,
   2) współdziałać przy wykonaniu Umowy z Zamawiającym i osobami przez niego wskazanymi, wszelkie uzgodnienia (z wyłączeniem takich, które powodują/mogą powodować zmianę lub zaciągnięcie/zwolnienie ze zobowiązań przez Zamawiającego) następują za pośrednictwem przedstawiciela Zamawiającego wskazanego w Umowie do kontaktu w § 9 ust. 1 pkt 1 Umowy,
   3) informować Zamawiającego na bieżąco o sytuacjach, które mogą zagrażać prawidłowej realizacji Umowy poprzez kontakt z przedstawicielem Zamawiającego wskazanego w Umowie do kontaktu w § 9 ust. 1 pkt 1 Umowy,
   4) w przypadku warzyw i owoców świeżych dostarczyć produkty spożywcze klasy I, którą określa Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011 (Dz. U. UE.L.2023.2429),
   5) dostarczyć produkty spełniające wymagania, o których mowa § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (t.j. Dz.U. z 2026 r. poz. 197),
   6) dostarczyć artykuły spożywcze sukcesywnie w ilościach wynikających z zapotrzebowania

składanych bezpośrednio przez Zamawiającego lub osoby przez niego upoważnione,

7) dostarczyć (wraz z rozładunkiem) przedmiot Umowy pod adres wskazany przez Zamawiającego w terminie wynikającym z Umowy, (dostawy realizowane będą w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00-9:00 dnia następnego po złożonym przez Zamawiającego zamówieniu dnia poprzedniego do godziny 12:00),
8) rozmieścić przedmiot Umowy własnymi zasobami ludzkimi i sprzętem w miejscach wskazanych przez Zamawiającego na terenie placówki,
9) dostarczyć towar w opakowaniach wielorazowych m.in. skrzynki, pojemniki, które Zamawiający jest zobligowany zwrócić do 3 dni roboczych do rąk własnych pracownika Wykonawcy podczas odbioru kolejnej partii zamówienia,
10) zagwarantować odpowiedni okres ważności dostarczanych artykułów spożywczych licząc od dnia ich dostawy.

3. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot Umowy w taki sposób, aby zabezpieczyć Zamawiającego przed roszczeniami osób trzecich zwłaszcza z tytułu odszkodowań za szkody spowodowane m.in. przemieszczaniem sprzętu i środków transportu Wykonawcy lub innych osób/podmiotów, za które ponosi odpowiedzialność użytych do realizacji Zadania. W razie wystąpienia z roszczeniami wobec Zamawiającego w związku z wyrządzeniem takich szkód przez Wykonawcę lub osoby/podmioty, za które ponosi odpowiedzialność, Wykonawca przejmie obowiązany jest do niezwłocznego ich pokrycia wraz ze wszelkimi kosztami związanymi z wystąpieniem z roszczeniami wobec Zamawiającego.
4. Dostarczane artykuły spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być dobrej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów oraz muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno-epidemiologiczne, a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących dobrą jakość.
5. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, muszą posiadać aktualne, określone przepisami Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz.U. 2025 poz. 1675), orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego wymogu, na każde wezwanie Zamawiającego, w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania wezwania. Wezwanie może zostać wystosowane przez przedstawiciela Zamawiającego, o którym mowa w § 9 ust. 1 Umowy. Przez dni robocze rozumie się dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy określonych w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 296).

6. Przez okres realizacji Umowy określony w § 4, Wykonawca musi posiadać aktualne decyzje, zatwierdzenia, wpisy do rejestru wydane przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej, uprawniające do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia (jeżeli jest to wymagane obowiązującymi przepisami prawa). W przypadku zmiany, wygaśnięcia, uchylenia lub wydania nowej decyzji, zatwierdzenia, wpisu do rejestru lub innego dokumentu, o którym mowa w zdaniu pierwszym, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 3 dni roboczych od dnia ich uzyskania lub dokonania zmiany, poinformować o tym Zamawiającego oraz przedłożyć Zamawiającemu kopię aktualnego dokumentu potwierdzającego uprawnienie do prowadzenia działalności w wymaganym zakresie.

7. Artykuły spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, zapewniających szczelność opakowaniach, zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, zgodnie z obowiązującymi wymogami systemu HACCP. Opakowania jednostkowe i zbiorcze nie mogą być uszkodzone, naruszone, zawilgocone, zabrudzone ani wykazywać innych oznak mogących mieć wpływ na jakość lub bezpieczeństwo zdrowotne produktu. Artykuły spożywcze muszą posiadać oznakowanie wymagane obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności obejmujące, stosownie do rodzaju produktu: nazwę produktu, ilość netto, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, dane producenta lub podmiotu odpowiedzialnego za produkt, kraj lub miejsce pochodzenia – jeżeli jest wymagane, numer partii oraz inne informacje wymagane przepisami prawa. Etykiety na produktach muszą być czytelne, trwałe i umieszczone w sposób umożliwiający ich identyfikację. Jeżeli przepisy prawa tego wymagają, produkt musi posiadać również oznaczenie dotyczące warunków przechowywania, w szczególności temperatury przechowywania.

8. Produkty powinny być dostarczane z terminem przydatności do spożycia lub terminem minimalnej

trwałości odpowiednim do rodzaju produktu i zapewniającym możliwość ich wykorzystania zgodnie z przeznaczeniem. W przypadku produktów, dla których w OPZ określono minimalny wymagany termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty spełniające wymagania określone w OPZ. W przypadku produktów, dla których w OPZ nie określono minimalnego wymaganego terminu przydatności do spożycia lub terminu minimalnej trwałości, produkty powinny być dostarczane z terminem przydatności do spożycia lub terminem minimalnej trwałości nie krótszym niż połowa okresu określonego przez producenta dla danego produktu, licząc od dnia dostawy, chyba że właściwości danego produktu, jego charakter lub obowiązujące przepisy prawa uzasadniają zastosowanie innego terminu.

9. Mrożone produkty rybołówstwa należy transportować w stałej temperaturze gwarantującej utrzymanie temperatury nie wyższej niż -18°C we wszystkich częściach produktu, z dopuszczalnymi krótkotrwałymi odchyleniami w górę, nie większymi niż 3°C.

10. Dostarczane artykuły spożywcze w zależności od ich kategorii muszą również przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych oraz systemu HACCP, w szczególności dokumenty i informacje niezbędne do potwierdzenia ich pochodzenia, jakości, bezpieczeństwa oraz spełnienia wymaganych warunków transportu, przechowywania i obrotu. W przypadku produktów, dla których przepisy prawa wymagają potwierdzenia określonych warunków lub właściwości, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność takich dokumentów lub informacji oraz przedłożyć je Zamawiającemu na jego żądanie.

§ 3

Obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zobowiązuje się do współpracy z Wykonawcą w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji przedmiotu Umowy, w szczególności do przekazywania informacji i danych niezbędnych do realizacji dostaw.
2. Zamawiający zobowiązuje się do składania zamówień na poszczególne dostawy, zgodnie z zasadami określonymi w Umowie i OPZ, z uwzględnieniem bieżących potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia warunków umożliwiających Wykonawcy dokonanie dostawy i odbioru artykułów spożywczych w miejscu wskazanym w Umowie lub zamówieniu.
4. Zamawiający zobowiązuje się do przystąpienia do odbioru dostarczonych artykułów spożywczych oraz do dokonania ich odbioru w zakresie i na zasadach określonych w Umowie, z zastrzeżeniem prawa do odmowy przyjęcia produktów niespełniających wymagań określonych w Umowie, OPZ

lub obowiązujących przepisach prawa.

5. W przypadku stwierdzenia wad, braków ilościowych lub niezgodności dostarczonych artykułów spożywczych z wymaganiami określonymi w Umowie lub OPZ, Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o stwierdzonych niezgodnościach oraz postępowania zgodnie z zasadami określonymi w Umowie.
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia za prawidłowo wykonane dostawy, na zasadach i w terminach określonych w Umowie.

§ 4

Termin

Wykonawca zobowiązuje się zrealizować dostawy objęte przedmiotem Umowy w terminie od 01.01.2027 r., chyba że zawarcie umowy nastąpi po tej dacie, od dnia podpisania Umowy do 31.12.2027 r.

§ 5

Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu Umowy, określonego w § 1 wynosi **……** zł (słownie: …… i …/100) brutto.
2. Kwota wskazana w ust. 1 jest wynagrodzeniem szacunkowym, obliczonym w oparciu o ilości i ceny jednostkowe wskazane w formularzu ofertowym, natomiast rzeczywiste wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie suma iloczynów ilości rzeczywiście dostarczonych artykułów spożywczych i ich cen jednostkowych określonych w formularzu asortymentowo – cenowym.
3. Cena jednostkowa artykułów spożywczych wskazana w formularzu asortymentowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy ma charakter ryczałtowy, w szczególności obejmuje wszelkie opłaty, cła, koszty dostawy w tym transport, opakowanie i rozładunek w miejscu docelowej lokalizacji oraz realizację zobowiązań Wykonawcy w okresie gwarancji i rękojmi tj. wszystkie wydatki wynikające wprost z SWZ i wszelkie inne niezbędne do realizacji Umowy oraz zysk Wykonawcy.
4. Dla uniknięcia wątpliwości wskazuje się, że niedoszacowanie, pominięcie oraz brak właściwego rozpoznania zakresu Umowy nie może być podstawą do żądania zmiany Wynagrodzenia przez Wykonawcę.

§ 6

Rozliczenia

1. Zapłata wynagrodzenia nastąpi po otrzymaniu przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT, przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze.
2. Podstawą wystawienia faktury jest miesięczne zestawienie dostaw według dokumentów przyjęcia - protokół odbioru podpisany przez Zamawiającego/przedstawicieli Zamawiającego oraz Wykonawcę za daną partię dostawy.
3. Termin płatności faktury wynosi do 14 dni, licząc od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. W przypadku faktury ustrukturyzowanej termin ten liczony jest od dnia nadania jej numeru identyfikującego w Krajowym Systemie e-Faktur.
4. Za dzień zapłaty uważa się dzień dokonania polecenia przelewu pieniędzy na rachunek Wykonawcy, jest to jednocześnie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Faktura będzie wystawiona na:
   - Nabywcę:

   Gmina Miejska Ciechocinek, ul. Mikołaja Kopernika 19; 87-720 Ciechocinek

   NIP: 8911598584

   - Odbiorca/Płatnik:

   Szkoła Podstawowa nr 1 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego, ul. Mikołaja Kopernika 18, 87-720 Ciechocinek

   NIP: 891 14 96 406.
6. Wykonawca oświadcza, że wskazany na fakturze rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym, służącym wyłącznie dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej (dotyczy to osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą).
7. Płatności będą dokonywane na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, z zastrzeżeniem, że rachunek bankowy musi być zgodny z numerem rachunku ujawnionym w wykazie prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej. Gdy w wykazie ujawniony jest inny rachunek bankowy, płatność wynagrodzenia dokonana zostanie na rachunek bankowy ujawniony w tym wykazie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozliczenia płatności wynikających z Umowy za pośrednictwem mechanizmu podzielonej płatności przewidzianego w przepisach ustawy o podatku od towarów i usług.

§ 7

Odbiory

1. Odbiór towaru przez upoważnionych pracowników Zamawiającego następuje każdorazowo sukcesywnie w dniu dostawy, niezwłocznie po dostarczeniu towaru i obejmuje:
    1) sprawdzenie ilościowe i jakościowe,
    2) weryfikację zgodności dostarczonych produktów w zamówieniem oraz wymaganiami określonymi w Umowie i OPZ,
    3) ocenę zgodności cen z obowiązującym formularzem asortymentowo – cenowym;
    4) sprawdzenie stanu opakowań, oznakowania produktów oraz, w przypadku produktów wymagających zachowania określonej temperatury, weryfikację warunków temperaturowych dostawy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia w całości lub w części dostawy towaru w przypadku stwierdzenia w szczególności:
    1) braków ilościowych;
    2) wad jakościowych lub uszkodzenia opakowania,
    3) braku zgodności z zamówieniem, Umową i/lub OPZ,
    4) nieprawidłowego oznakowania produktów,
    5) niespełnienia wymaganych warunków transportu lub temperatury,
    6) niezgodności terminu przydatności do spożycia lub terminu minimalnej trwałości z wymaganiami określonymi w Umowie i/lub OPZ;
    7) innych okoliczności wskazujących na niespełnienie przez dostarczone produkty wymagań określonych w Umowie, OPZ lub/i obowiązujących przepisach prawa.
3. W przypadku stwierdzenia którejkolwiek niezgodności, o których mowa w ust. 2, Zamawiający zgłasza Wykonawcy reklamację w formie wiadomości e-mail lub SMS na dane kontaktowe Wykonawcy wskazane w Umowie. W przypadku reklamacji dotyczącej wad jakościowych lub niezgodności produktu z wymaganiami określonymi w Umowie, OPZ i/lub obowiązujących przepisach prawa, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zakwestionowanego towaru (produktu) na pełnowartościowy zgodny z Umową, OPZ i obowiązującymi przepisami prawa, natomiast w przypadku braków ilościowych – Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia brakującej ilości towaru (produktów).
4. Reklamacje złożone do godziny 12:00 w dniu dostawy zostaną zrealizowane nie później niż do

godziny 9:00 następnego dnia roboczego, z zastrzeżeniem warunków określonych w formularzu ofertowym.

5. Zakwestionowany towar zostanie zwrócony Wykonawcy na jego koszt, a Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne straty Wykonawcy wynikające ze zwrotu wadliwej partii towaru.

§ 8

Podwykonawstwo

1. Wykonawca oświadcza, że zamierza powierzyć realizację następującej części zamówienia następującym podwykonawcom:

1) …… (nazwa podwykonawcy oraz opis powierzonej części zamówienia) Podwykonawca jest podmiotem, na którego zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 118 p.z.p. ……(tak/nie)

2) ……

2. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców. Za działania lub zaniechania podmiotów, którym Wykonawca powierzył wykonanie zamówienia, Wykonawca odpowiada jak za własne.
3. Wykonawca przyjmuje na siebie pełnienie funkcji koordynatora w stosunku do prac realizowanych przez podwykonawców.
4. Powierzenie wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcy nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części zamówienia.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za działanie, zaniechanie, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia lub zaniedbania jego własnych pracowników.
6. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do realizacji Przedmiotu zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację Przedmiotu zamówienia.

§ 9

Osoby wskazane na potrzeby realizacji Umowy

1. Ze strony Zamawiającego osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą, bieżących ustaleń, kontroli, nadzoru nad realizacją Umowy i odbioru prac będzie p. Renata Linek – Intendentka tel. 54 283 64 60 wew. 23 e-mail: renata.linek@sp1.ciechocinek.pl
2. Ze strony Wykonawcy osobą upoważnioną do kontaktu, koordynacji i nadzoru nad realizacją Umowy będzie …….
3. Dla uniknięcia wątpliwości wskazuje się, że osoba wskazana w ust. 1 nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań przez Zamawiającego lub zwalniania ze zobowiązań Wykonawcy.

§ 10

Kary umowne

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę Zamawiający może naliczyć karę umowną w następujących przypadkach i wysokościach:
   1) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu Umowy w wysokości 2 % wartości danej partii zamówienia za każdy dzień zwłoki w dostawie;
   2) za zwłokę w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze w wysokości 2% wartości danej partii zamówienia, które zostało zwrócone w ramach procedury reklamacyjnej za każdy przypadek.
   3) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1.
2. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zamawiający będzie informował Wykonawcę pisemnie.
3. Zamawiający ma prawo potrącenia kar umownych z bieżących należności Wykonawcy.
4. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do dokonywania potrąceń z wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową naliczonych kar umownych.
5. Maksymalny wymiar kar, o których mowa wyżej nie może przekroczyć 20% kwoty łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w przepisach Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość szkody przekroczy wysokość kary umownej.

§ 11

Odstąpienie od Umowy

1. Oprócz sytuacji określonych w kodeksie cywilnym i przepisie art. 456 p.z.p. Zamawiającemu przysługuje umowne prawo odstąpienia od Umowy w całości lub w części niewykonanej z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, w sytuacji, gdy:
   1) Wykonawca nie wykonuje Umowy lub wykonuje ją nienależycie, tj. w szczególności dopuści się trzykrotnej zwłoki w realizacji przedmiotu umowy,
   2) produkty dostarczone po reklamacji obarczone są tą samą wadą uniemożliwiającą bezpieczne, zgodne z przeznaczeniem i przepisami prawa wykorzystanie do spożycia i przygotowania posiłków co pierwotnie dostarczony produkt, w tym jakość artykułów spożywczych jest niezgodna z obowiązującymi normami, wymogami określonymi w przedmiotowej umowie, brak wymaganych prawem dokumentów, atestów lub certyfikatów, nieaktualne terminy ważności lub braki ilościowe.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy także w razie:
   1) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
   2) utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym Umowy.
3. W przypadku odstąpienia od Umowy Wykonawca:

1) w terminie do 7 dnia od daty odstąpienia od Umowy przy udziale Zamawiającego sporządzi szczegółowy protokół inwentaryzacji dostaw w toku według stanu na dzień odstąpienia,
2) Wykonawca zabezpieczy na koszt tej strony, która ponosi odpowiedzialność za odstąpienie od Umowy przerwane dostawy w zakresie obustronnie uzgodnionym,

4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy wymaga zachowania formy pisemnej i powinno zawierać uzasadnienie. Odstąpienie z przyczyn, o których mowa w ust. 1 może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o okolicznościach uzasadniających odstąpienie.
5. W przypadku odstąpienia od Umowy Zamawiający zachowuje prawo do kar umownych.
6. Konieczność wielokrotnego dokonywania bezpośredniej zapłaty podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, lub konieczność dokonania bezpośrednich zapłat na sumę większą niż 5% wartości umowy może stanowić podstawę do odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego.

§ 12

Zmiany Umowy

1. Oprócz sytuacji, o których mowa w art. 455 ust. 1 pkt 2–4 i ust. 2 p.z.p. Zamawiający na podstawie

art. 455 ust. 1 pkt 1 p.z.p. dopuszcza możliwość wprowadzania zmiany Umowy w następujących przypadkach:

1) zmniejszenia zakresu realizacji Umowy, jeżeli realizacja Umowy w całości stanie się niemożliwa z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego. W takim przypadku Zamawiający ma również prawo zmniejszyć proporcjonalnie wynagrodzenie umowne Wykonawcy;
2) zmian dotyczących osób wskazanych w Umowie;
3) wystąpienia siły wyższej, za które uważa się zdarzenia o charakterze nadzwyczajnym, występujące po zawarciu umowy, a których strony nie były w stanie przewidzieć w momencie jej zawierania i których zaistnienie lub skutki uniemożliwiają wykonanie przedmiotu Umowy w należyty sposób, zgodnie z jej postanowieniami, co może prowadzić m.in. do zasadnego zmniejszenia zakresu Umowy lub sposobu jej wykonania, a także zmian terminu jej wykonania;
4) zmiany podwykonawcy, przy pomocy którego Wykonawca realizuje przedmiot umowy lub konieczności rozszerzenia zakresu podwykonawstwa w porównaniu do wskazanego w ofercie Wykonawcy.

2. Zmiana Umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Nie stanowi istotnej zmiany umowy zmiana danych teleadresowych oraz osób wskazanych do kontaktów między stronami niniejszej umowy a do jej przeprowadzenia wystarczy poinformowanie drugiej strony umowy na piśmie.

2) Z wnioskiem o zmianę treści umowy może wystąpić zarówno Wykonawca, jak i Zamawiający.
3) W przypadku wniosku o zmianę wynagrodzenia Wykonawca wraz z wnioskiem składa dowody, w szczególności odpowiednie dokumenty potwierdzające zasadność złożenia takiego wniosku. Wykonawca powinien wykazać ponad wszelką wątpliwość, że zaistniała zmiana ma bezpośredni wpływ na koszty wykonania zamówienia oraz określić stopień, w jakim wpłynie ona na wysokość wynagrodzenia.

§ 13

Waloryzacja wynagrodzenia

1. Zamawiający (zgodnie z art. 439 p.z.p. i art. 436 pkt 4 lit. b p.z.p.) przewiduje możliwość dokonania zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu Umowy.
2. Zmiana, o której mowa w ust. 1 będzie następować według następujących zasad:
   1) strony są uprawnione do żądania zmiany wynagrodzenia w przypadku, gdy wskaźnik zmiany cen

towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, publikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego zmieni się (ulegając zwiększeniu lub zmniejszeniu) co najmniej o 5 % w porównaniu z analogicznym miesiącem ubiegłego roku,

2) maksymalna zmiana wartości umowy dopuszczona przez Zamawiającego w związku z waloryzacją wynosi 10% wartości umowy brutto, o której mowa w § 5 ust. 1,

3) wniosek o zmianę wraz z uzasadnieniem, że zmiana, o której mowa w pkt 1) wpłynęła na koszt związany z realizacją przedmiotu zamówienia, może zostać złożony drugiej Stronie nie wcześniej niż po upływie połowy terminu realizacji Umowy, nie częściej niż raz na miesiąc z uwzględnieniem odczytów wskaźnika, o którym mowa w punkcie 1) za miesiąc ubiegły w porównaniu z analogicznym miesiącem ubiegłego roku,

4) warunkiem zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie wykazanie przez daną stronę Umowy, że zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy miała faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu Umowy, w szczególności, że:

   a) były one uwzględnione przez Wykonawcę w celu ustalenia wynagrodzenia zawartego w Ofercie,

   b) są niezbędne do realizacji tej części zamówienia, która nie została jeszcze wykonana do dnia publikacji wskaźnika, o którym mowa w ustępie 1 powyżej oraz są bezpośrednio z nią związane,

5) w przypadku gdy z wnioskiem o podwyższenie wynagrodzenia występuje Wykonawca jest on zobowiązany na żądanie Zamawiającego przedłożyć wskazane przez niego dodatkowe dokumenty uzasadniające zmianę wynagrodzenia,

3. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:

1) przedmiotem umowy są usługi lub dostawy,

2) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

§ 14

Pozasądowe rozwiązywanie sporów

1. W razie powstania ewentualnego sporu na tle wykonywania Umowy strony będą dążyć do

ugodowego rozstrzygnięcia sporu, tj. w drodze negocjacji i porozumienia.

2. W przypadku niemożności ugodowego rozstrzygnięcia sporu sądem właściwym do rozpoznawania sporów powstałych w związku z umową jest właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny.

§ 15

Ochrona danych osobowych

1. W związku z zawarciem i wykonywaniem niniejszej Umowy każda ze Stron będzie samodzielnie i niezależnie od drugiej strony odpowiadać za przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami 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 (dalej „RODO").
2. Administratorem danych osobowych po stronie Zamawiającego jest …… Administratorem danych osobowych po stronie Wykonawcy jest ……..
3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do poinformowania wszystkich osób fizycznych związanych z realizacją niniejszej Umowy (w tym osoby fizyczne prowadzące działalność

gospodarczą), których dane osobowe w jakiejkolwiek formie będą udostępnione przez Wykonawcę Zamawiającemu lub które Wykonawca pozyska, jako podmiot działający w imieniu Zamawiającego, o fakcie rozpoczęcia przetwarzania tych danych osobowych przez Zamawiającego.

4. Obowiązek, o którym mowa w ust. 3, zostanie wykonany poprzez przekazanie osobom, których dane osobowe przetwarza Zamawiający, aktualnej klauzuli informacyjnej Zamawiającego oraz przeprowadzenie wszelkich innych czynności niezbędnych do wykonania w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego określonego w RODO wobec tych osób. Treść klauzuli informacyjnej Zamawiającego stanowi Załącznik nr 4 do Umowy.
5. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków wskazanych powyżej.

§ 16

Postanowienia końcowe

1. Załączniki do Umowy oraz Opis Przedmiotu Zamówienia zawarty w SWZ (wraz z Załącznikami) stanowią integralną część Umowy.
2. Umowę zawarto w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Umowa może być zmieniona wyłącznie w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności, chyba że postanowienia samej umowy wyraźnie stanowią inaczej.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający: Wykonawca:

Załączniki do Umowy:

1. Oferta Wykonawcy – Załącznik nr 1
2. Formularz asortymentowo - cenowy– Załącznik nr 2
3. OPZ – Załącznik nr 3
4. Informacja RODO – Załącznik nr 4

Załącznik nr 5 do SWZ

…….
(miejscowość i data)

Wykaz dostaw

Działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy, tj. …….
(pełna nazwa i adres wykonawcy/wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia), w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Dostawa artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 1 w Ciechocinku w roku 2027” w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego w SWZ w zakresie zdolności zawodowej (doświadczenie) przedstawiam następujące dostawy:

Lp.	Nazwa i adres podmiotu, na rzecz którego realizowane były dostawy	Nazwa zadania inwestycyjnego	Termin realizacji dostaw[1]	Wartość brutto dostaw
1				
2				
3				

Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji dostaw, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz dotyczy dostaw, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył, w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.

W celu potwierdzenia, że dostawy wskazane w powyższej tabeli zostały wykonane/ są wykonywane należycie załączam/-y do wykazu następujące dowody:

1. …… - dowód do dostawy z poz. ….
2. …… - dowód do dostawy z poz. ….
3. …… - dowód do dostawy z poz. ….

Dokument należy opatrzyć
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym
albo podpisem osobistym

[1] W tabeli należy wskazać konkretny okres, w którym dostawy były lub są realizowane, podając datę rozpoczęcia oraz datę zakończenia realizacji dostaw, np. od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. Nie należy wskazywać wyłącznie liczby miesięcy ani określeń takich jak „sukcesywnie” czy „zgodnie z umową”.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Ciechocinku w okresie od 1 stycznia 2027 r. do 31 grudnia 2027 r., a jeżeli zawarcie umowy nastąpi po tej dacie – od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2027 r.
2. Zamówienie zostało podzielone na 6 części. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części, zgodnie z dokumentami zamówienia.
3. Szczegółowy wykaz asortymentu, jednostki miary, szacunkowe ilości oraz wymagania odnoszące się do poszczególnych produktów określono w tabelach dla poszczególnych części poniżej oraz w formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ. Opisy szczegółowe z Załącznika nr 7 do SWZ należy traktować jako wymagania minimalne.
4. Ilości wskazane w wykazach są szacunkowe i służą do porównania ofert. Rzeczywiste ilości dostaw będą wynikały z bieżących potrzeb Zamawiającego i mogą ulec zmianie zgodnie z postanowieniami umowy. Zamawiający nie gwarantuje zamówienia każdej pozycji w ilości wskazanej w wykazie.
5. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji na zasadach określonych w projektowanych postanowieniach umownych, które stanowią załącznik nr 6 do SWZ. Opcja może obejmować produkty z kategorii asortymentowej danej części, nieujęte w wykazie, wyłącznie w sytuacjach i do limitu określonego w umowie.

II. Wymagania ogólne dotyczące produktów:

1. Wszystkie dostarczane artykuły spożywcze muszą być pełnowartościowe, świeże – jeżeli charakter produktu tego wymaga – dobrej jakości, przydatne do spożycia, wolne od wad, zanieczyszczeń oraz oznak zepsucia, a także zgodne z opisem danego produktu w tabeli asortymentowej.
2. Produkty muszą spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa żywności, jakości handlowej, znakowania, produkcji, przechowywania i transportu żywności, w tym wymagania właściwe dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
3. W przypadku świeżych warzyw i owoców należy dostarczać produkty klasy I, o ile w opisie danej pozycji nie określono wymogu bardziej szczegółowego. Produkty powinny być zdrowe, czyste, odpowiednio dojrzałe, o właściwym dla danego gatunku smaku i zapachu, bez śladów pleśni, gnicia i uszkodzeń wpływających na ich jakość, z uwzględnieniem wymagań wskazanych przy poszczególnych pozycjach.
4. Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach odpowiednich dla danego rodzaju żywności, czystych, nieuszkodzonych i zabezpieczających produkt przed zanieczyszczeniem oraz utratą jakości. Opakowania jednostkowe powinny być oryginalne, chyba że opis pozycji wyraźnie przewiduje dostawę produktu luzem.
5. Oznakowanie produktów musi być czytelne i zgodne z obowiązującymi przepisami. W zależności od rodzaju produktu powinno umożliwiać identyfikację m.in. nazwy produktu, producenta lub podmiotu odpowiedzialnego, ilości netto, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, numeru partii oraz warunków przechowywania.
6. Produkty muszą być transportowane w warunkach odpowiednich do ich rodzaju, z zachowaniem wymaganej temperatury i zabezpieczeniem przed zanieczyszczeniem. Produkty wymagające chłodzenia lub mrożenia należy przewozić środkiem transportu zapewniającym utrzymanie wymaganych warunków przez cały czas transportu. Mrożone produkty rybołówstwa należy transportować w temperaturze zapewniającej

utrzymanie temperatury nie wyższej niż -18°C we wszystkich częściach produktu, z dopuszczalnymi krótkotrwałymi odchyleniami w górę nie większymi niż 3°C.

7. Jeżeli dla konkretnego produktu w tabeli asortymentowej określono minimalny termin przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, dostarczony produkt musi spełniać ten wymóg. W pozostałych przypadkach termin ten nie może być krótszy niż połowa okresu określonego przez producenta, licząc od dnia dostawy, chyba że charakter produktu lub przepisy prawa uzasadniają inaczej.
8. Wykonawca musi posiadać przez cały okres realizacji zamówienia wymagane prawem decyzje, zatwierdzenia i wpisy do rejestrów właściwych organów, jeżeli są wymagane dla prowadzonej działalności i dostarczanych produktów.
9. Wykonawca odpowiada za właściwe zabezpieczenie, załadunek, transport, rozładunek i wniesienie produktów do miejsc wskazanych przez Zamawiającego na terenie placówki. Koszty tych czynności należy uwzględnić w cenach jednostkowych.

III. Sposób i terminy realizacji dostaw.

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w ilościach wynikających z zapotrzebowania Zamawiającego, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego lub osobę upoważnioną.
2. Zamówienia składane w dniu roboczym do godziny 12:00 będą realizowane następnego dnia roboczego w godzinach od 7:00 do 9:00, chyba że Zamawiający i Wykonawca uzgodnią inny termin w granicach dopuszczonych dokumentami zamówienia.
3. Dostawy będą realizowane w dni robocze, od poniedziałku do piątku, do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Ciechocinku, ul. Mikołaja Kopernika 18, 87-720 Ciechocinek, wraz z rozładunkiem i rozmieszczeniem produktów w miejscach wskazanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
4. Produkty muszą być odpowiednio posegregowane i przygotowane do sprawnego odbioru. Wykonawca zapewni personel i sprzęt niezbędny do wykonania dostawy.
5. Jeżeli dostawa realizowana jest w opakowaniach wielokrotnego użytku, w szczególności skrzynkach lub pojemnikach, Zamawiający zwróci je pracownikowi Wykonawcy przy kolejnej dostawie, nie później niż w ciągu 3 dni roboczych.
6. Wykonawca powinien uwzględnić, że dostawy dotyczą żywienia dzieci i młodzieży, dlatego ich terminowość, jakość, świeżość i bezpieczeństwo mają istotne znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania stołówki.

IV. Odbiór dostaw i reklamacje

1. Odbiór każdej partii dostawy będzie dokonywany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w dniu dostawy i obejmie sprawdzenie ilości, jakości, zgodności z zamówieniem i opisem przedmiotu zamówienia, cen jednostkowych, stanu opakowań i oznakowania, a w razie potrzeby także warunków temperaturowych.
2. Zamawiający może odmówić przyjęcia całości lub części dostawy, jeżeli produkty są niezgodne z zamówieniem, opisem przedmiotu zamówienia lub przepisami prawa, w szczególności, gdy występują braki ilościowe, wady jakościowe, uszkodzone opakowania, nieprawidłowe oznakowanie, niewłaściwa temperatura transportu lub niewystarczający termin przydatności do spożycia.
3. Reklamacje będą zgłaszane Wykonawcy pocztą elektroniczną lub SMS-em na dane kontaktowe wskazane przez Wykonawcę. W przypadku wad jakościowych lub niezgodności produktu Wykonawca wymieni zakwestionowany produkt na

pełnowartościowy i zgodny z wymaganiami, a w przypadku braków ilościowych - uzupełni brakującą ilość.

4. Reklamacje zgłoszone do godziny 12:00 w dniu dostawy będą realizowane nie później niż do godziny 9:00 następnego dnia roboczego, z uwzględnieniem zaoferowanego przez Wykonawcę czasu reakcji.
5. Zakwestionowany towar zostanie zwrócony Wykonawcy na jego koszt, a Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne straty Wykonawcy wynikające ze zwrotu wadliwej partii towaru.

V. Wykaz asortymentu według części:

1. Część nr 1 – warzywa i owoce

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość szacunkowa
1	**Arbuz polski -** zdrowy, czysty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Waga 1 szt. 2kg – 5 kg	kg	250
2	**Banan** - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wielkość 1 szt. 100g-120g	kg	1000
3	**Bób -** zdrowy, czysty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	20
4	**Brzoskwinie** - świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości około 100g	kg	60
5	**Burak czerwony** - świeże, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I , produkt polski	kg	770
6	**Cebula** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	175
7	**Cebula czerwona** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	25
8	**Cukinia** 15-20 cm (zdrowy, czysty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych)	kg	70
9	**Cytryna** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	10
10	**Czosnek** - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa i , produkt polski, waga 1 szt. 50 - 60g).	kg	20
11	**Dynia** - zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	20
12	**Fasola drobna** - zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	140
13	**Groch obłuskany -** zdrowy, czysty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	50
14	**Gruszka** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości	kg	60
15	**Jabłka** - świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości	kg	450
16	**Kaki** - świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości.	kg	120

17	**Kalafio**r - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych., waga 1 szt. od 1kg do 1,2 kg)	kg	70
18	**Kalafior** (świeży sezonowo) - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres dostawy maj, czerwiec. Waga 1 szt. od 1kg do 1,2 kg	kg	50
19	**Kapusta biała głowiasta** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Waga 1 szt. od 1kg do 1,5 kg	kg	450
20	**Kapusta czerwona** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Waga 1 szt. od 1kg do 1,2 kg	kg	150
21	**Kapusta kiszona** - o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznieta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, dostawa w opakowaniach jednorazowych wiaderko od 3 kg do 5 kg.	kg	140
22	**Kapusta młoda** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres dostawy maj, czerwiec. Waga 1 szt. od 1kg do 1,2 kg	kg	50
23	**Kapusta pekińska** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Waga 1 szt. od 1kg do 1,2 kg	kg	280
24	**Kiwi** - świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, owoc wiekości ok.100g	kg	95
25	**Koper** (20g) - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	20
26	**Mandarynka** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,owoc jednakowej wielkości średnica od 4 do 6 cm	kg	500
27	**Marchew** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, produkt polski, klasa I	kg	700
28	**Natka pietruszki** (20g) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	20
29	**Nektarynka** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,owoc jednakowej wielkości średnica od 5 do 7 cm	kg	80
30	**Ogórek kiszony** - o dobrym smaku, zapachu, dostawy w opakowaniach jednorazowych wiaderko od 1 kg do 3 kg. Produkt polski klasa I	kg	70
31	**Ogórek świeży** - świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	100
32	**Ogórek świeży** (sezonowo) - świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres dostawy maj, czerwiec	kg	75
33	**Papryka kolorowa** (czerwona, żółta, zielona)- świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, gatunek I	kg	245
34	**Pieczarki** - świeże, zdrowe, czyste, suche, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	175
35	**Pietruszka korzeń**- świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, produkt polski, klasa I	kg	180
36	**Pomarańcza** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wielokość 1 szt. od 6 cm do 8 cm	kg	560

37	**Pomidor (malinowy**)- świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	80
38	**Pomidor koktajlowy** - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 250 G	kg	60
39	**Por** - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, produkt polski, klasa I	kg	180
40	**Rzodkiewka** (świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, sezonowo III – VI ; IX – XI)	kg	75
41	**Sałata lodowa** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Waga 1 szt. od 300g do 400g, gatunek I	kg	180
42	**Seler korzeń** - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, produkt polski klasa I	kg	180
43	**Seler naciowy** - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	50
44	**Szczypior** (50g) - świeży, zdrowy, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	10
45	**Śliwka** - świeża, zdrowa, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	40
46	**Truskawki** - świeże, zdrowe, czyste, suche, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres dostawy maj, czerwiec	kg	60
47	**Ziemniaki jadalne** - świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, produkt polski , wysokiej jakości, klasa I, gatunek I, opakowanie zbiorcze worek od 15 kg do 20 kg	kg	4200
48	**Ziemniaki jadalne (młoda)**- świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, produkt polski , wysokiej jakości, klasa I, gatunek I, opakowanie zbiorcze worek od 15 kg do 20 kg. Okres dostawy maj, czerwiec	kg	600
49	**Jaja kurze**- klasa I A średnie L jajko o wadze od 63g do 73g każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszcza się jajka nieoznakowanego,zbitego lub popękanego; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.	szt.	3800

2. Część nr 2 – nabiał

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość szacunkowa

1	**Jogurt grecki** – gęsta, kremowa konsystencja, wysoka zawartość żywych kultur bakterii (opakowanie 400 g.	szt.	70
2	**Jogurt owocowy** - zwartość w 100g/ml produktu gotowego do spożycia -nie więcej niż 10 g cukru, 10g tłuszczu,1g soli oraz bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Opakowanie plastikowe 150g), termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy	szt.	900
3	**Jogurt owocowy** - zwartość w 100g/ml produktu gotowego do spożycia -nie więcej niż 10g cukru, 10g tłuszczu, 1g soli oraz bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Opakowanie plastikowe 180 g, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy	szt.	900
4	**Jogurt naturalny** – tylko składniki pochodzące z mleka i żywe kultury bakterii, opakowanie plastikowe 180g	szt.	700
5	**Masło śmietankowe ekstra** - zawartość -tłuszczu 82%. kostka o gramaturze 200 g	szt.	140
6	**Mleko 3,20%** ,UHT opakowanie bezpośrednie karton 1000ml, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy	szt.	180
7	**Mleko owsiane -** opakowanie karton 1000m	szt.	20
8	**Mleko sojowe -** opakowanie karton 1000m	szt.	20
9	**Ser typ feta** – sałatkowo – kanapkowy, półtłusty, opakowanie karton od 270g	szt.	70
10	**Ser żółty** - bez barwników, bez konserwantów, wartość energetyczna w 100 g produkty min. 338kcal, pakowany w blokach od 1kg do 3kg.	kg	80
11	**Śmietana spożywcza 18%** tłuszczu termizowana, wartość energetyczna w 100g produktu - min.190 kcal opakowanie plastikowe jednostkowe o pojemność 1 szt. 200ml , termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy	szt.	210
12	**Śmietana UHT zawartość tłuszczu 30%,** wartość energetyczna w 100g produktu -min. 291 kcal. opakowanie - karton pojemność 1 szt. 500ml , termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy	szt.	280
13	**Śmietana Roślinna Wegańska -** opakowanie karton 500ml	szt.	20
14	**Ser biały twaróg półtłusty** - opakowanie kostka 1 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy	kg	175

3. Część nr 3 – mięso, wędliny

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość szacunkowa

1	**Boczek wędzony parzony -** (min. 81% mięsa). Wartość energetyczna w 100g produktu min. 259kcal. Z chowu polskiego, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami**.**	**kg**	70
2	**Filet z piersi indyka** - kl A, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	75
3	**Kiełbasa - parówki cienkie paluszki** - (zawartość mięsa wieprzowego 70,7 %). Wartość energetyczna w 100g produktu-min.251 kcal. Waga 1 szt.(40-50g). Z chowu polskiego, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.	kg	70
4	**Kiełbasa biała** - (zawartość mięsa 79,5%).Wartość enegetyczna w 100g produktu min. 239kcal. Z chowu polskiego, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.	kg	70
5	**Kiełbasa wieprzowa parzona wędzona śląska** - (zawartość mięsa 81%). Wartość energetyczna w 100g produktu min.245 kcal. Z chowu polskiego, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.	kg	50
6	**Mięso - karkówka wieprzowa**, bez kości, świeża - smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	210
7	**Mięso- łopatka** świeża bez kości, świeża, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	320
8	**Mięso- schab** świeży bez kości, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	280
9	**Mięso- szynka bez kości (myszka)** - smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	105
10	**Pierś drobiowa świeża z kością** - (1szt.- ok.650g) kl A, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	800
11	**Porcje rosołowe ze skrzydełkami** - kl A, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	70

12	**Skrzydło z indyka** - kl A, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	50
13	**Szyje z indyka świeże** - kl A smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	90
14	**Udka drobiowe - podudzie** - (1 szt.- ok.150g) kl A smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowana luzem.	kg	245
15	**Udka drobiowe** (1 szt. - o wadze od 200 do 300 g) kl A smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, kraj pochodzenia Polska, etykieta produktu przy każdej dostawie. Pakowane luzem.	kg	50
16	**Wołowina bez kości –** świeża (udziec wołowy zrazowy górny). Z chowu polskiego, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.	kg	50

4. Część nr 4 – mrożonki

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość szacunkowa
1	**Brukselka mrożona** – główki brukselki nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	20
2	**Fasolka szparagowa żółta mrożona** – odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mmm, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	100
3	**Groszek zielony mrożony** - nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	20
4	**Kalafior mrożony** – bukiet różyczek mrożonych, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	20
5	**Lody rożk**i 110ml	szt.	185
6	**Malina mrożona cała** - nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	70
7	**Marchewka z groszkiem mrożona** - nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	100
8	**Mieszanka warzywna (9 składników)**- nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg	kg	35
9	**Mini marchewka (junior) mrożona** - nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	100

10	**Paluszki rybne** – na bazie pełnowartościowego fileta z ryby (zawartość fileta z ryby minimum 60 – 65 %)	kg	100
11	**Pierogi z serem świeże (nie mrożone)** - skład: mąka pszenna, ser twarogowy 33%. Wartość odżywcza w 100g produktu-nim. 164 kcal. (opakowania jednostkowe od 400-1000 g).	kg	210
12	**Ryba mintaj** - produkt mrożony (forma mrożenia SHP) bez skóry, bez ości, bez glazury wodnej, (opakowania jednostkowe od 5 – 10 kg) .	kg	100
13	**Ryba miruna** - produkt mrożony (forma mrożenia SHP) ze skórą, bez ości, bez glazury wodnej ,opakowania jednostkowe 6,8 kg ..	kg	250
14	**Ryba morszczuk** - produkt mrożony (forma mrożenia SHP) bez skóry, bez ości, bez glazury wodnej, (opakowania jednostkowe od 5 – 10 kg) .	kg	20
15	**Szpinak liście rozdrobniony** - mrożony, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	35
16	**Truskawki mrożone całe** - nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	100
17	**Włoszczyzna paski mrożona** - (marchew, pietruszka, pora, seler, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	320
18	**Zupa wiosenna** - (7 składników), nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie (opakowania jednostkowe 2,5 kg)	kg	35

5. Część nr 5 – artykuły sypkie, woda, soki

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość szacunkowa
1	**Ananasy plastry w syropie** - puszka metalowa, waga netto 565 g/340g	szt.	168
2	**Bazylia suszona** – opakowanie 8 G	szt.	50
3	**Chipsy jabłkowe** – opakowanie 18 G	szt.	1200
4	**Chrzan konserwowy** - tarty na kwasku cytrynowy, opakowanie szklane minimalna wielkość opakowania 290 G	szt.	10
5	**Ciecierzyca** – opakowanie 5 KG	kg	100
6	**Ciecierzyca konserwowa** - opakowanie 425ML/400G/240	szt.	100
7	**Cukier biały** - opakowanie jednostkowe 1 KG	kg	50
8	**Cukier trzcinowy** – opakowanie 1 KG	kg	20
9	**Cukier waniliowy** – opakowanie 32 G	szt.	100
10	**Curry** - opakowanie 25 G	szt.	50
11	**Cynamon mielony** - opakowanie 15 G	szt.	50
12	**Czekolada pełnomleczna** – opakowanie 100 G	szt.	185
13	**Fasolka konserwowa czerwona** – opakowanie 400G/240G	szt.	84

14	**Fasolka konserwowa biała** - opakowanie puszka metalowa 400G/240G	szt.	84
15	**Groszek konserwowy** – opakowanie 400G/240G	szt.	42
16	**Grzanki pełnoziarniste** – opakowanie 150 G	szt.	50
17	**Kasza BULGUR** – opakowanie 1 KG	kg	70
18	**Kasza jęczmienna wiejska średnia** - opakowanie jednostkowe: torba papierowa 1 kg	kg	50
19	**Kasza KUSKUS PERŁOWY** – opakowanie 1KG	kg	20
20	**Kasza manna** - opakowanie 1KG	kg	20
21	**Kompot truskawkowy** - opakowanie jednostkowe: słoik o pojemności 900 ml	szt.	140
22	**Kompot wiśniowy** - opakowanie jednostkowe: słoik o pojemności 900 ml	szt.	100
23	**Koncentrat pomidorowy min. 30%** - pasteryzowany, zawartość ekstraktu 30%, opakowanie jednostkowe: słoik: masa netto 1 kg	szt.	140
24	**Kukurydza konserwow**a - składniki; kukurydza, woda, sól ; wartość odżywcza w 100g-min. wart. energ. 89 kcal, tłuszcz2,4 g, węglowodany 12 g, błonnik3,8 g, białko 2,9 g, sól 0,43 g, opakowanie jednostkowe: puszka metalowa masa netto 425ml/340g	szt.	84
25	**Kurkuma mielona** – opakowanie 15 G	szt.	50
26	**Kwasek cytrynowy** – opakowanie 50 G	szt.	70
27	**Liść laurowy suszony** – opakowanie 20 G	szt.	80
28	**Majeranek otarty** – opakowanie 30 G	szt.	80
29	**Makarom pełnoziarnisty Spaghetti** – opakowanie 1 KG	kg	45
30	**Makaron pełnoziarnisty świderki**- opakowanie 1 KG	kg	70
31	**Makaron świderki, nitki -** wartość energetyczna w 100g min. 358 kcal, tłuszcz 1,0g, węglowodany 74g, błonnik 4,3g, białko 11g; makaron po ugotowaniu powinien być sypki i nie powinien się sklejać, opakowanie jednostkowe: torba foliowa 1 KG	kg	500
32	**Makaron typu Łazanki** - składniki:mąka makaronowa pszenna z zawartością pszenicy durum: wart. odżywcza w 100g-min. wart.energ.351kcal, tłuszcz1,4g, węglowodany 70g, błonnik3,0g, białko13g, sól0,03g; makaron po ugotowaniu powinien być sypki i nie powinien się sklejać, opakowanie jednostkowe: torba foliowa 1 KG	kg	20
33	**Makaron typu spaghetti** - składniki: mąka makaronowa pszenna; wart. Odżywcza w100g suchego produktu min. 351 kcal, tłuszcz1,4g, węglowodany 70g,błonnik 3,0, białko 13g, sól 0,03g; makaron po ugotowaniu powinien być sypki i nie powinien się sklejać, opakowanie jednostkowe: torba foliowa 1 KG	kg	100
34	**Mąka pszenna WROCŁAWSKA typ 500** - opakowanie jednostkowe: torba papierowa 1 KG	kg	320
35	**Mąka żytnia TYP 720** – opakowanie 1 KG	kg	50
36	**Miód naturalny pszczeli** – miód w postaci płynnej, tylko z polskich pasiek opakowanie: słój 1	szt.	15
37	**Musztarda** – stołowa, sarepska bez konserwantów, opakowanie jednostkowe: słoik 180 g)	szt.	84

38	**Olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia** - filtrowany na zimno, Składniki: 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa 1 l	szt.	100
39	**Oliwa z oliwek extra virgin** – opakowanie 1 l	szt.	15
40	**Oregano** – opakowanie 10 G	szt.	100
41	**Owoce liofilizowane** – opakowanie 15 G	szt.	185
42	**Papryka ostra** – opakowanie 20 G	szt.	50
43	**Papryka słodka** - opakowanie 20 G	szt.	50
44	**Papryka wędzona** - opakowanie 20 G	szt.	50
45	**Pieprz czarny drobno mielony** - opakowanie 20 G	szt.	100
46	**Pieprz młotkowany** – opakowanie 770 G	szt.	6
47	**Płatki migdałów** – opakowanie 500 G	szt.	6
48	**Pomidory konserwowe** - w całości bez skórki w sosie wlasnym, wartość energetyczna w 100 g min. 22 kcal., opakowanie jednostkowe:puszka metalowa o pojmności :masa netto 400g/240g	szt.	420
49	**Przyprawa uniwersalna dla szkól i przedszkoli** - typu Kucharek szkolna (smak natury), skład; marchew, cebula, pasternak, korzeń selera, korzeń i natka pietruszki, po, kapusta, papryka słodka, pomidor, czosnek, cukier, ekstrat drożdżowy, aromat naturalny, kurkuma, pieprz czarny, hydrolizat białka roślinnego, bez glutaminianu, opakowanie wiaderko 3 kg	szt.	6
50	**Rodzynki** - opakowanie 100 G	szt.	30
51	**Ryż biały średnioziarnisty** - opakowanie jednostkowe: torba papierowa 1KG	szt.	210
52	**Ryż brązowy** – opakowanie 1 KG	kg	90
53	**Słonecznik łuskany** – opakowanie 100 G	szt.	20
54	**Soczewica czerwona** – opakowanie 1000 G	kg	100
55	**Soczewica zielona** - opakowanie 1000 G	kg	50
56	**Sok 100%** - opakowanie jednostkowe: 300ml butelka plastikowa (bezkaucyjna), szklana, kartonik. Napoje bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Różne smaki – jabłkowy, pomarańczowy, malinowy.	szt.	1300
57	**Sok 100% -** opakowanie jednostkowe: 200ml – kartonik ze słomką. Składniki: 100% soku; wartośc odżywcza produktu w 100ml - min. wartość energetyczna 42 kcal, tłuszcz 0g, węglowaodany 11g . Różne smaki – jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy.	szt.	5500
58	**Sok z kapusty kwaszonej 100 %** - opakowanie jednostkowe:butelka plastikowa 500 ml	szt.	100
59	**Sos boloński z bazylią -** (Składniki: pomidory 136g w pomidorów w 100g produktu). Wartość energetyczna w 100g-min. 56Kcal, opakowanie jednostkowe: słoik szklany 520 g	szt.	84
60	**Sos słodko-kwaśny z ananasem** - (składniki na 100g produktu-min. pomidory51g; woda, cukier, ananas7%, papryka5%, marchew5%, cebula4). Wartość odżywcza w 100g produktu - min. 85 kcal., opakowanie jednostkowe: słoik szlany 520 g	szt.	84
61	**Sól himalajska** – opakowanie jednostkowe: torba foliowa 350 G	szt.	30
62	**Sól niskosodowa** – opakowane 1 KG	kg	50

63	**Sól stołowa jodowana** - opakowanie jednostkowe : torba foliowa 1 KG	kg	50
64	**Szczaw siekany** – składniki: szczaw 85%, woda. opakowanie jednostkowe: słoik szklany masa netto 290 G	szt.	70
65	**Tymianek suszony** - opakowanie 10 G	szt.	50
66	**Woda mineralna 0,5 l.** - (bezkaucyjna) - nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródlana i woda stołowa.	szt.	5000
67	**Woda mineralna naturalna 5 l.** - nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródlana i woda stołowa.	szt.	500
68	**Ziele angielskie** – opakowanie 15 G	szt.	80
69	**Zioła prowansalskie** – opakowanie 10 G	szt.	50
70	**Żurawina suszona** – opakowanie 100 G	szt.	20
71	**Żurek kujawski w płynie** - składniki: woda, mąka żytnia, przyprawy, opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa 500 ml	szt.	84

6. Część nr 6 – pieczywo

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość szacunkowa
1	**Bułka pszenna mała 50g**– składniki: mąka pszenna, woda, drożdze,sól.	szt.	2200
2	**Bułka graham 50g –** z naturalnych składników bez użycia spulchniaczy chemicznych i gotowych mieszanek piekarskich (mąka graham minimum 75%).	szt.	1200
3	**Bułka graham 100g -** z naturalnych składników bez użycia spulchniaczy chemicznych i gotowych mieszanek piekarskich (mąka graham minimum 75%).	szt.	1200
4	**Bułka tarta 500g** – składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól.	szt.	100
5	**Pączek z nadzieniem 100g** – składniki: mąka pszenna, woda, cukier, tłuszcz roślinny, mleko, jaja, marmolada wieloowocowa, drożdże, sól.	szt.	185