|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ** |
| **FORMULARZ OFERTY** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  | 2 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  | 3 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  |
|  | (pieczątka wykonawcy/ów)  |  |

* + - 1. **DANE WYKONAWCY**

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

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę: …………………………

Adres Wykonawcy/ów

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . ………. . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kod . . . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . .  |
| tel.: . . . . . . . . . . . . . .  | NIP . . . . . . . . . . . . . . . .  | REGON . . . . . . . . . . . . . . ………………  |
| 2. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . ………. . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kod . . . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . .  |
| tel.: . . . . . . . . . . . . . .  | NIP . . . . . . . . . . . . . . . .  | REGON . . . . . . . . . . . . . . ………………  |

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym: .…………………………………………………

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

Faks…………………………………………… E- mail………………………………………………………………………ji o ……………………………

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

……………………………………………………………………………………………………………..

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór dostawcy artykułów spożywczych, na rzecz Przedszkola nr 23 we Wrocławiu.

#### III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji asortymentowej i cenowej:

**CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Boczek łuskany | Kg | 100 |  |  |
| 2 | Cielęcina - udziec  | Kg | 100 |  |  |
| 3 | Drób - skrzydło z indyka  | Kg | 100 |  |  |
| 4 | Drób - filet z piersi indyka  | Kg | 150 |  |  |
| 5 | Drób - filet z piersi kurczaka  | Kg | 400 |  |  |
| 6 | Drób - udko z kurczaka  | Kg | 150 |  |  |
| 7 | Drób - pałka z kurczaka  | Kg | 150 |  |  |
| 8 | Drób - podudzie z kurczaka  | Kg | 150 |  |  |
| 9 | Drób - golonka z indyka  | Kg | 50 |  |  |
| 10 | Drób - wątróbka z indyka  | Kg | 5 |  |  |
| 11 | Drób - udziec z indyka  | Kg | 450 |  |  |
| 12 | Kaczka - tuszka,  | Kg | 50 |  |  |
| 13 | Kurczak - tuszka,  | Kg | 150 |  |  |
| 14 | Kiełbasa krakowska sucha drobiowa | Kg | 50 |  |  |
| 15 | Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa  | Kg | 200 |  |  |
| 16 | Kabanosy drobiowe  | Kg | 50 |  |  |
| 17 | Kabanosy wieprzowe | Kg | 100 |  |  |
| 18 | Kiełbasa śląska  | Kg | 200 |  |  |
| 19 | Parówka z szynki  | Kg | 120 |  |  |
| 20 | Wędlina drobiowa (polędwica z indyka, kurczak gotowany, filet z indyka i inne)  | Kg | 70 |  |  |
| 21 | Wędlina wieprzowa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne)  | Kg | 70 |  |  |
| 22 | Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry  | Kg | 300 |  |  |
| 23 | Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry  | Kg | 700 |  |  |
| 24 | Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa  | Kg | 90 |  |  |
| 25 | Wieprzowina - schab bez kości środkowy, bez warkocza  | Kg | 300 |  |  |
| 26 | Wieprzowina - szynka bez kości, kulka i zrazówka | Kg | 400 |  |  |
| 27 | Wołowina - antrykot  | Kg | 30 |  |  |
| 28 | Wołowina bez kości - mięso pieczeniowe z zadu wołowego | Kg | 150 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:..............................................................................................................) w tym cena netto ………………………………………………

**CZĘŚĆ 2 - WARZYWA I OWOCE NIEPRZETWORZONE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Awokado - kl.I , dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, luzem  | Szt.  | 50 |  |  |
| 2 | Ananas - kl.I, dojrzały, zdrowy, bez oznak pleśnienia i gnicia, luzem  | Kg | 50 |  |  |
| 3 | Banany - kl. I, długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu , kolor żółty, świeże, zdrowe | Kg  | 1300 |  |  |
| 4 | Biała rzodkiew- kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak zepsucia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Kg | 60 |  |  |
| 5 | Buraki ćwikłowe - kl. I, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, sezonowe, w całości, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 650 |  |  |
| 6 | Brokuły - kl. I, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g), cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Szt.  | 320 |  |  |
| 7 | Cebula luz - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 500 |  |  |
| 8 | Cebula czerwona - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa ,w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśni | Kg | 20 |  |  |
| 9 | Cebula szalotka - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśni | Kg | 10 |  |  |
| 10 | Cukinia zielona - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez oznak pleśnienia i gnicia, jednakowej wielkości. | Kg | 150 |  |  |
| 11 | Cytryny - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | Kg | 250 |  |  |
| 12 | Czosnek - kl. I zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości  | Szt. | 430 |  |  |
| 13 | Dynia świeża piżmowa - kl. I, zdrowa, o charakterystycznej barwie, w całości, odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 100 |  |  |
| 14 | Gruszka - kl. I, odmiana Konferencja, klapsa i inne równoważne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | Kg | 400 |  |  |
| 15 | Imbir korzeń - kl. I , świeży, zdrowy, czysty, nie przemarznięty bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki . | Kg | 2 |  |  |
| 16 | Jabłka deserowe - kl.I , soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne  | Kg | 2700 |  |  |
| 17 | Kalafior - kl.I , główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści, świeży, bez oznak chorób, wolny od szkodników i uszkodzeń powstałych przez szkodniki  | Szt.  | 200 |  |  |
| 18 | Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, zdrowa, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jednakowej wielkości. | Szt. | 100 |  |  |
| 19 | Kapusta biała - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 400 |  |  |
| 20 | Kapusta czerwona - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 100 |  |  |
| 21 | Kapusta włoska - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości bez objawów zepsucia i jakichkolwiek oznak chorób i zmian, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Kg | 150 |  |  |
| 22 | Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl.I (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji | Kg | 450 |  |  |
| 23 | Kapusta pekińska czerwona - kl.I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo | Kg | 100 |  |  |
| 24 | Kapusta pekińska - kl.I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo | Kg | 150 |  |  |
| 25 | Kiełki (różne gatunki: brokułu, rzeżuchy, fasolki mung, lucerny, rzodkiewki i inne), opakowanie 50 - 70 g, świeże, zdrowe, czyste, bez oznak gnicia  | Op. | 380 |  |  |
| 26 | Kiwi - kl. I -o masie 80-90g/1szt., dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku , bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte , pakowane w paletki  | Szt | 3400 |  |  |
| 27 | Koper - kl.I, w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy | Pęcz. | 800 |  |  |
| 28 | Mango - kl.I, dojrzałe, zdrowe, o dobrym smaku, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry  | Szt. | 250 |  |  |
| 29 | Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Kg | 2000 |  |  |
| 30 | Ogórek kiszony - kl.I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu  | Kg | 450 |  |  |
| 31 | Ogórek zielony - kl. I, świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nienadmarznięty | Kg | 400 |  |  |
| 32 | Pitaja - kl. I (smoczy owoc), jajowaty owoc z gładka skórą bez przyschniętych wypustków, świeży, zdrowy, bez oznak psucia | Szt.  | 50 |  |  |
| 33 | Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 400 |  |  |
| 34 | Pieczarki – kl. I zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 200 |  |  |
| 35 | Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki  | Kg | 600 |  |  |
| 36 | Pietruszka natka - kl. I, w pęczkach - świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia | Pęcz. | 1000 |  |  |
| 37 | Pomidor - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 400 |  |  |
| 38 | Pomidor koktajlowy - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 10 |  |  |
| 39 | Pomidor malinowy - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 300 |  |  |
| 40 | Por - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Szt. | 700 |  |  |
| 41 | Rzodkiewka - kl. I (w pęczkach ) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Pęcz. | 400 |  |  |
| 42 | Rukola - kl. I, opakowanie 100-125 g, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak gnicia  | Op. | 60 |  |  |
| 43 | Sałata lodowa - kl. I (pakowana każda główka oddzielnie), świeża krucha, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Szt. | 220 |  |  |
| 44 | Sałata masłowa - kl.I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Szt.  | 300 |  |  |
| 45 | Sałata strzępiasta - kl.I, średnica sałaty ok.15 cm., liście twarde i intensywnie zabarwione, bez odbarwień, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak pleśnienia i gnicia  | Szt.  | 100 |  |  |
| 46 | Sałata rzymska - kl.I, sałata długolistna, świeża, zdrowa, czysta, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki | Szt.  | 100 |  |  |
| 47 | Sałata roszponka - kl I, roślina o wydłużonych liściach, świeża, zdrowa, czysta, sucha o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak gnicia  | Op. | 70 |  |  |
| 48 | Sałata czerwona karbowana - waga główki ok.150g/szt., roślina o wydłużonych liściach , świeża, czysta, zdrowa, o charakterystycznej barwie, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki  | Szt.  | 30 |  |  |
| 49 | Seler korzeniowy, luz-kl. I o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki  | Kg | 600 |  |  |
| 50 | Szczypiorek świeży, denkolistny - kl. I- świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia | Pęcz. | 700 |  |  |
| 51 | Winogrona (białe i czerwone) kl. I – owoce słodkie o gęstym i chrupiącym miąższu i delikatnej skórce, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i zepsucia  | Kg | 300 |  |  |
| 52 | Ziemniaki późne jadalne luz kl. I -spełniające wymagania normy PN-75/R-74450,zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm. | Kg | 5000 |  |  |
| 53 | Zioła w doniczkach - kl.I świeże, zdrowe, czyste, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu dla danego zioła (bazylia, mięta, melisa, oregano, tymianek itp.) kl.I | Szt. | 150 |  |  |
| **OWOCE I WARZYWA SEZONOWE** |
| 1 | Arbuz - kl.I – minimalna waga owocu 1,5 kg, jędrny i dostatecznie dojrzały, świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych,  | Kg | 400 |  |  |
| 2 | Borówka amerykańska - kl. Owoce duże i aromatyczne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia  | Kg | 100 |  |  |
| 3 | Botwina - kl.I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia, | Pęcz. | 200 |  |  |
| 4 | Brukselka - kl. I , świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki  | Kg | 50 |  |  |
| 5 | Brzoskwinia - kl.I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdej dostawie;  | Kg | 300 |  |  |
| 6 | Cebulka młoda - biała, luz, kl.I, świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Kg | 50 |  |  |
| 7 | Dynia hokkaido - kl.I , zdrowa, świeża, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości , odmiany wyłącznie jadalne a nie pastewne, bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 50 |  |  |
| 8 | Fasolka szparagowa zielona, żółta - kl.I świeża, zdrowa, czysta, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. | Kg | 200 |  |  |
| 9 | Grejpfrut - barwa owocu od różowej do czerwonej, cienka skóra, smak słodko kwaśny  | Kg | 50 |  |  |
| 10 | Granat - kl.I, świeży, zdrowy, dojrzały, bez oznak zepsucia  | Szt.  | 20 |  |  |
| 11 | Jagoda - kl.I, owoce świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Kg | 50 |  |  |
| 12 | Kapusta biała młoda -kl.I, świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki  | Szt.  | 100 |  |  |
| 13 | Malina, kl. I - owoce odszypułkowane, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia | Kg | 50 |  |  |
| 14 | Mandarynka -kl.I – waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.  | Kg | 350 |  |  |
| 15 | Marchew wczesna z natką (dostarczana w okresie VI - VIII) - w pęczkach o masie ok. 400-500 g, kl. I , świeża , zdrowa, czysta, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki  | Pęcz. | 120 |  |  |
| 16 | Morele-kl.I, średnica owocu powinna wynosić około 30 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia | Kg | 150 |  |  |
| 17 | Nektarynki -kl.I – średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Kg | 250 |  |  |
| 18 | Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie VI-VIII) - kl.I zdrowy, czysty, sezonowy, o charakterystycznej barwie , smaku i zapachu, w całości, bez oznak gnicia  | Kg | 150 |  |  |
| 19 | Pietruszka wczesna korzeń z natką (dostarczana w okresie VI-VIII)- kl. I, świeża, zdrowa, sezonowa, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki | Pęcz. | 30 |  |  |
| 20 | Pomarańcza - kl.I, sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.  | Kg | 150 |  |  |
| 21 | Porzeczki czarne -kl.I, świeże, zdrowe, dojrzałe, soczyste, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Kg | 25 |  |  |
| 22 | Porzeczki czerwone -kl.I, świeże, zdrowe, dojrzałe, soczyste, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Kg | 25 |  |  |
| 23 | Rabarbar - kl.I – świeży o sztywnej, kruchej łodydze i napiętej skórce, barwa czerwono-różowa, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez liści i korzenia | Kg | 10 |  |  |
| 24 | Seler korzeniowy młody z natką (dostarczany w okresie VI-VIII) - kl.I, świeży, zdrowy, sezonowy, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki | Szt.  | 20 |  |  |
| 25 | Szparagi świeże białe - zielone kl I., świeże, zdrowe, bez oznak pleśni i gnicia, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Op. | 10 |  |  |
| 26 | Seler naciowy - kl.I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Op. | 50 |  |  |
| 27 | Szpinak BABY - kl., świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników  | Op. | 20 |  |  |
| 28 | Szpinak świeży- kl.I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników  | Kg | 60 |  |  |
| 29 | Szczaw świeży - kl.I, świeży, zdrowy, czysty, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, wolny od zanieczyszczeń obcych i szkodników  | Kg | 25 |  |  |
| 30 | Sliwki (węgierki) klasa I – waga 25-30g/1szt, dojrzała o granatowej skórce, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia  | Kg | 250 |  |  |
| 31 | Śliwki renklody -kl.I, dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia | Kg | 150 |  |  |
| 32 | Truskawki -kl.I – minimalna wielkość 18mm/1szt. O barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance;  | Kg | 220 |  |  |
| 33 | Żurawina świeża - kl.I, świeża, zdrowa, dojrzała, soczysta, bez oznak pleśni i gnicia , sezonowa ,  | Kg | 5 |  |  |
| 34 | Ziemniaki młode jadalne luz kl.I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 , zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki  | Kg | 2500 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZĘŚĆ 3 - NABIAŁ**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Drożdże 100 g  | Szt. | 100 |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu  | Szt. | 300 |  |  |
| 3 | Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu  | Szt. | 1000 |  |  |
| 4 | Jogurt naturalny typu greckiego - zawartość tłuszczu do 10% | Szt. | 444 |  |  |
| 5 | Masło ekstra – nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5% | Szt. | 2500 |  |  |
| 6 | Masło klarowane  | Szt. | 150 |  |  |
| 7 | Majonez  | Szt. | 50 |  |  |
| 8 | Majonez  | Szt. | 100 |  |  |
| 9 | Maślanka naturalna - min.1,5 % tłuszczu | Szt. | 300 |  |  |
| 10 | Mleko UHT - krowie, 2 % tłuszczu (karton) | Szt. | 176 |  |  |
| 11 | Mleko UHT - krowie, 3,2% tłuszczu (karton) | Szt. | 6000 |  |  |
| 12 | Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 3,2% tłuszczu  | Szt. | 6000 |  |  |
| 13 | Ser twarogowy półtłusty  | Kg | 600 |  |  |
| 14 | Ser twarogowy chudy  | Kg | 30 |  |  |
| 15 | Ser kozi - plastry, naturalny  | Szt. | 100 |  |  |
| 16 | Ser typu FETA - półtłusty | Szt. | 10 |  |  |
| 17 | Ser FETA - zawartość tłuszczu ok. 40% | Szt. | 10 |  |  |
| 18 | Ser typu mozarella  | Szt. | 200 |  |  |
| 19 | Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego | Kg | 300 |  |  |
| 20 | Serek naturalny/homogenizowany | Kg | 300 |  |  |
| 21 | Serek wiejski | Szt.  | 500 |  |  |
| 22 | Śmietana 12% - do zup i sosów  | Szt. | 140 |  |  |
| 23 | Śmietana 18% - do zup i sosów  | Szt. | 500 |  |  |
| 24 | Śmietana 30% UHT  | Szt.  | 40 |  |  |
| **SUMA**  |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto ………………………………………………………

**CZEŚĆ 4 - ART. OGÓLNOSPOŻYWCZE**

**parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Agar z alg - naturalny zagęstnik / żelatyna/  | Szt. | 20 |  |  |
| 2 | Amarantus ekspandowany  | Szt. | 50 |  |  |
| 3 | Bazylia otarta  | Szt. | 100 |  |  |
| 4 | Bułka tarta  | Szt. | 400 |  |  |
| 5 | Baton typu FRUPP / chrupiące owoce / | Szt. | 1000 |  |  |
| 6 | Chrupki kukurydziane  | Szt. | 2100 |  |  |
| 7 | Ciecierzyca, cieciorka | Op.  | 50 |  |  |
| 8 | Cukier biały kryształ | Szt | 600 |  |  |
| 9 | Cukier trzcinowy nierafinowany  | Szt. | 150 |  |  |
| 10 | Cukier puder  | Szt. | 60 |  |  |
| 11 | Cynamon mielony | Szt. | 50 |  |  |
| 12 | Cripsy owocowe  | Szt. | 1500 |  |  |
| 13 | Czekolada gorzka 70% | Szt. | 30 |  |  |
| 14 | Daktyle suszone  | Kg | 10 |  |  |
| 15 | Fasola sucha biała  | Kg | 150 |  |  |
| 16 | Figi suszone sprasowane  | Kg  | 5 |  |  |
| 17 | Gryka do chrupania  | Op. | 20 |  |  |
| 18 | Groch nasiona suche całe  | Kg | 100 |  |  |
| 19 | Groch łuskany  | Kg |  100 |  |  |
| 20 | Groszek ptysiowy  | Op. | 150 |  |  |
| 21 | Herbata owocowa ekspresowa  | Op. | 600 |  |  |
| 22 | Herbata ziołowa ekspresowa  | Op. | 300 |  |  |
| 23 | Herbata owocowa  | Op. | 100 |  |  |
| 24 | Herbata zwykła ekspresowa - czarna | Op. | 100 |  |  |
| 25 | Imbir mielony 100%  | Op. | 4 |  |  |
| 26 | Kakao prawdziwe  | Szt. | 150 |  |  |
| 27 | Kawa zbożowa  | Szt. | 150 |  |  |
| 28 | Kasza gryczana prażona  | Kg | 150 |  |  |
| 29 | Kasza jaglana  | Szt. | 80 |  |  |
| 30 | Kasza kuskus  | Szt. | 50 |  |  |
| 31 | Kasza kukurydziana  | Szt. | 50 |  |  |
| 32 | Kasza manna (grysik) 100%  | Szt. | 80 |  |  |
| 33 | Kasza jęczmienna pęczak  | Kg | 100 |  |  |
| 34 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska  | Kg | 160 |  |  |
| 35 | Kasza bulgur  | Szt. | 100 |  |  |
| 36 | Kminek mielony  | Op. | 30 |  |  |
| 37 | Kurkuma  | Op. | 30 |  |  |
| 38 | Kleik ryżowy  | Szt. | 30 |  |  |
| 39 | Liść laurowy  | Op. | 50 |  |  |
| 40 | Lubczyk  | Op. | 50 |  |  |
| 41 | Majeranek  | Op. | 100 |  |  |
| 42 | Makaron  | Op. | 350 |  |  |
| 43 | Makaron  | Op. | 1000 |  |  |
| 44 | Makaron pełne ziarno  | Op. | 200 |  |  |
| 45 | Makaron tagliatelle  | Op. | 100 |  |  |
| 46 | Musztarda stołowa  | Op. | 50 |  |  |
| 47 | Mąka ryżowa  | Op. | 50 |  |  |
| 48 | Mąka kukurydziana  | Op. | 50 |  |  |
| 49 | Mąka orkiszowa  | Szt | 50 |  |  |
| 50 | Mąka pszenna  | Op. | 350 |  |  |
| 51 | Mąka ziemniaczana  | Op. | 100 |  |  |
| 52 | Maca pszenna tradycyjna  | Op. | 100 |  |  |
| 53 | Morele suszone  | Kg | 100 |  |  |
| 54 | Miód 100% naturalny | Op. | 185 |  |  |
| 55 | Miód 100% naturalny | Op. | 70 |  |  |
| 56 | Nasiona Chia | Kg | 50 |  |  |
| 57 | Ocet jabłkowy 6%  | Szt. | 50 |  |  |
| 58 | Olej lniany - budwigowy,  | Szt. | 50 |  |  |
| 59 | Olej rzepakowy  | Szt. | 270 |  |  |
| 60 | Olej kokosowy  | Szt. | 60 |  |  |
| 61 | Oliwa z oliwek Extra Virgin  | Szt. | 60 |  |  |
| 62 | Olej z pestek winogron  | Szt. | 60 |  |  |
| 63 | Otręby  | Szt. | 50 |  |  |
| 64 | Orzechy włoskie  | Op. | 20 |  |  |
| 65 | Orzechy laskowe  | Op. | 20 |  |  |
| 66 | Orzechy nerkowca  | Op. | 20 |  |  |
| 67 | Orkisz do chrupania  | Op. | 50 |  |  |
| 68 | Oregano, mielone 100% | Op. | 50 |  |  |
| 69 | Papryka słodka, mielona 100% | Op. | 50 |  |  |
| 70 | Pieprz cytrynowy, mielony 100% | Op. | 50 |  |  |
| 71 | Pieprz czarny, mielony 100% | Op. | 100 |  |  |
| 72 | Pieprz ziołowy, mielony 100% | Op. | 100 |  |  |
| 73 | Płatki jaglane błyskawiczne  | Op. | 50 |  |  |
| 74 | Płatki jęczmienne  | Op. | 70 |  |  |
| 75 | Płatki owsiane  | Op. | 100 |  |  |
| 76 | Płatki ryżowe  | Op. | 100 |  |  |
| 77 | Płatki gryczane  | Op. | 50 |  |  |
| 78 | Płatki orkiszowe pełnoziarniste | Op. | 50 |  |  |
| 79 | Płatki guinoma ( komosa ryżowa )  | Op. | 50 |  |  |
| 80 | Płatki kukurydziane  | Op. | 170 |  |  |
| 81 | Płatki migdałowe - skład: migdały łuskane, blanszowane w płatkach | Szt. | 100 |  |  |
| 82 | Pestki dyni  | Op. | 150 |  |  |
| 83 | Pestki słonecznika  | Op. | 200 |  |  |
| 84 | Pieczywo chrupkie  | Op. | 135 |  |  |
| 85 | Paluszki orkiszowe pełnoziarniste  | Op. | 100 |  |  |
| 86 | Proszek do pieczenia  | Szt. | 50 |  |  |
| 87 | Rodzynki sułtańskie  | Kg | 70 |  |  |
| 88 | Ryż długoziarnisty biały  | Op. | 150 |  |  |
| 89 | Ryż długoziarnisty Parboiled  | Op. | 250 |  |  |
| 90 | Ryż brązowy, długoziarnisty  | Op. | 50 |  |  |
| 91 | Ryż dziki - ryż czarny pełnoziarnisty 100% | Op. | 35 |  |  |
| 92 | Siemię lniane ziarna w całości | Op. | 50 |  |  |
| 93 | Soczewica czerwona  | Op. | 100 |  |  |
| 94 | Sól o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza)  | Op.  | 100 |  |  |
| 95 | Sól morska drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu  | Op. | 50 |  |  |
| 96 | Sól himalajska różowa - sól krystaliczna o biało-różowym kolorze  | Op. | 10 |  |  |
| 97 | Soda oczyszczona  | Szt. | 50 |  |  |
| 98 | Sos sojowy ciemny | Szt. | 5 |  |  |
| 99 | Sos sojowy jasny | Szt. | 5 |  |  |
| 100 | Śliwka suszona - **bez dwutlenku siarki**  | Kg | 50 |  |  |
| 101 | Stewia (liście)  | Op. | 5 |  |  |
| 102 | Tymianek  | Op. | 20 |  |  |
| 103 | Wanilia w laskach | Op. | 150 |  |  |
| 104 | Wafle do lodów wytłaczane /240 - 360 szt/ | Op. | 20 |  |  |
| 105 | Wafle ryżowe naturalne  | Szt. | 260 |  |  |
| 106 | Wafle ryżowe naturalne oraz z amarantusem  | Szt. | 200 |  |  |
| 107 | Wiórki kokosowe - skład: wiórki kokosowe 100% | Op. | 50 |  |  |
| 108 | Woda mineralna niegazowana  | Szt. | 200 |  |  |
| 109 | Woda mineralna niegazowana  | Szt. | 200 |  |  |
| 110 | Zioła prowansalskie  | Op. | 50 |  |  |
| 111 | Ziarna sezamu oczyszczonego | Kg | 20 |  |  |
| 112 | Ziele angielskie  | Op. | 5 |  |  |
| 113 | Żurek w butelce  | Op. | 200 |  |  |
| 114 | Żelatyna spożywcza  | Szt. | 100 |  |  |
| 115 | Żurawina suszona  | Kg | 50 |  |  |
| 116 | Herbatniki bezglutenowe | Op. | 50 |  |  |
| 117 | Ciastka bezglutenowe | Op. | 25 |  |  |
| 118 | Ciemne babeczki bezglutenowe | Op. | 20 |  |  |
| 119 | Makaron bezglutenowy | Op. | 50 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:..............................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 5 - MROŻONKI**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Brokuły - bukiet różyczek mrożonych | Op. | 250 |  |  |
| 2 | Brokuły - bukiet różyczek mrożonych | Op. | 20 |  |  |
| 3 | Bruksela - bukiet kulek mrożonych | Op. | 100 |  |  |
| 4 | Dynia mrożona w kostkach | Op. | 200 |  |  |
| 5 | Porzeczka czarna  | Op. | 50 |  |  |
| 6 | Porzeczka czerwona  | Op. | 20 |  |  |
| 7 | Fasola szparagowa  | Op. | 100 |  |  |
| 8 | Fasola szparagowa  | Op. | 25 |  |  |
| 9 | Groszek zielony  | Op. | 30 |  |  |
| 10 | Groszek zielony  | Op. | 100 |  |  |
| 11 | Jagoda  | Op. | 100 |  |  |
| 12 | Jeżyna  | Op. | 50 |  |  |
| 13 | Kalafior  | Op. | 20 |  |  |
| 14 | Kalafior  | Op. | 200 |  |  |
| 15 | Maliny  | Op. | 300 |  |  |
| 16 | Marchew kostka  | Op. | 60 |  |  |
| 17 | Marchew kostka  | Op. | 10 |  |  |
| 18 | Marchewka młoda mini  | Op. | 100 |  |  |
| 19 | Marchewka młoda mini  | Op. | 10 |  |  |
| 20 | Mix warzyw  | Op. | 100 |  |  |
| 21 | Mieszanka Chińska  | Op. | 100 |  |  |
| 22 | Mieszanka kompotowa bez pestki | Op. | 450 |  |  |
| 23 | Mieszanka kompotowa bez pestki | Op. | 40 |  |  |
| 24 | Mieszanka owoców leśnych  | Op. | 200 |  |  |
| 25 | Mieszanka warzywna 7 składnikowa  | Op. | 200 |  |  |
| 26 | Mieszanka warzywna 7 składnikowa  | Op. | 15 |  |  |
| 27 | Mieszanka warzywna 4 składnikowa  | Op. | 50 |  |  |
| 28 | Marchewka z groszkiem  | Op. | 100 |  |  |
| 29 | Marchewka z groszkiem  | Op. | 10 |  |  |
| 30 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna)  | Op. | 200 |  |  |
| 31 | Mieszanka warzywna (włoszczyzna)  | Op. | 20 |  |  |
| 32 | Śliwka  | Op. | 100 |  |  |
| 33 | Szpinak rozdrobniony  | Op. | 20 |  |  |
| 34 | Szpinak rozdrobniony  | Op. | 100 |  |  |
| 35 | Truskawki  | Op. | 40 |  |  |
| 36 | Truskawki  | Op. | 300 |  |  |
| 37 | Wiśnia  | Op. | 100 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 6 – RYBY**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Dorsz atlantycki - filet  | Kg | 150 |  |  |
| 2 | Limanda żółtopłetwa - filet  | Kg | 50 |  |  |
| 3 | Łosoś - filet  | Kg | 150 |  |  |
| 4 | Łosoś świeży - filet  | Kg | 50 |  |  |
| 5 | Łosoś wędzony na zimno  | Kg | 50 |  |  |
| 6 | Makrela wędzona  | Kg | 150 |  |  |
| 7 | Mintaj - filet mrożony  | Kg | 150 |  |  |
| 8 | Miruna - filet mrożony | Kg | 600 |  |  |
| 9 | Morszczuk argentyński  | Kg | 100 |  |  |
| 10 | Filet z makreli w pomidorach  | Szt. | 50 |  |  |
| 11 | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym | Szt. | 350 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:........................................................................................................................)

 w tym cena netto ……………………………………………………………..

**CZEŚĆ 7 – PIECZYWO**

**parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Bułka wrocławska  | Szt. | 3500 |  |  |
| 2 | Bułka grahamka  | Szt. | 3500 |  |  |
| 3 | Bułka wieloziarnista  | Szt.  | 3500 |  |  |
| 4 | Bułka weka (krojona) | Szt. | 600 |  |  |
| 5 | Półbagietka  | Szt. | 1000 |  |  |
| 6 | Chleb sojowy (krojony)  | Szt. | 500 |  |  |
| 7 | Chleb orkiszowy (krojony)  | Szt. | 500 |  |  |
| 8 | Chleb słonecznikowy (krojony)  | Szt. | 500 |  |  |
| 9 | Chleb wieloziarnisty (krojony)  | Szt. | 500 |  |  |
| 10 | Chleb młodości (krojony)  | Szt. | 250 |  |  |
| 11 | Chleb razowy (krojony) | Szt. | 500 |  |  |
| 12 | Chleb graham (krojony)  | Szt. | 500 |  |  |
| 13 | Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski | Szt. | 500 |  |  |
| 14 | Chałka pszenna(krojona)  | Szt. | 130 |  |  |
| 15 | Rogal maślany  | Szt. | 500 |  |  |
| 16 | Rogal pszenny  | Szt. | 500 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:.............................................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 8 – PRZETWORY I SOKI**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **Jednostka miary** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Ananas plastry w lekkim syropie  | Szt. | 100 |  |  |
| 2 | Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie  | Szt. | 150 |  |  |
| 3 | Chrzan tarty naturalny  | Szt. | 50 |  |  |
| 4 | Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru  | Szt. | 100 |  |  |
| 5 | Dżem 100% owoców bez dodatku cukru  | Szt. | 300 |  |  |
| 6 | Fasolka konserwowa biała i czerwona  | Szt. | 200 |  |  |
| 7 | Groszek konserwowy  | Szt. | 100 |  |  |
| 8 | Barszcz koncentrat 300 ml  | Szt. | 200 |  |  |
| 9 | Koncentrat pomidorowy 30%  | Szt. | 170 |  |  |
| 10 | Koncentrat pomidorowy 30%  | Szt. | 50 |  |  |
| 11 | Koncentrat pomidorowy 30%  | Szt. | 110 |  |  |
| 12 | Kukurydza konserwowa  | Szt. | 200 |  |  |
| 13 | Mleczko kokosowe  | Szt. | 40 |  |  |
| 14 | Oliwki czarne, zielone  | Szt. | 120 |  |  |
| 15 | Szczaw konserwowy w słoiku | Szt. | 100 |  |  |
| 16 | Pomidory suszone w oleju | Szt.  | 100 |  |  |
| 17 | Powidła śliwkowe  | Szt. | 50 |  |  |
| 18 | Passata, pulpa pomidorowa  | Szt. | 250 |  |  |
| 19 | Pomidor w puszce  | Szt. | 420 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 9 – JAJA KURZE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Jaja kurze - zgodne z klasą A, kod systemu chowu 0 lub 1 | Szt. | 12000 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 10 – WODA ŹRÓDLANA Z DYSTRYBUTORAMI**

**Parametry asortymentu oraz gramatury określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Woda mineralna niegazowana w zestawie z dystrybutorem wolnostojącym z dozownikiem kubków – dystrybutory udostępnione na czas trwania zamówienia  | Szt. | 9 |  |  |
| 2 | Woda mineralna niegazowana – butla wymienna do dystrybutora | Szt. | 500 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

# IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SIWZ.
6. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest ........................................................................................................................., e-mail: ………………..……...........................… tel./fax: ……………………………………..
8. Następujące części zamówienia publicznego:
9. ........................................................................................................................................

zamierzamy powierzyć następującym podwykonawcom (imię nazwisko, nazwa i siedziba):

1. ........................................................................................................................................
2. Oświadczamy, że posiadamy status /nie posiadamy statusu\* mikroprzedsiębiorstwa bądź małego lub średniego przedsiębiorstwa.
3. Oferta została złożona na .............. kolejno ponumerowanych stronach.

.......................... ......................................................
miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionych

przedstawicieli Wykonawcy

***\* niepotrzebne skreślić***

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

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

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

.......................... ......................................................
miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionych

przedstawicieli Wykonawcy

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ** |
| OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU |

|  |
| --- |
| **Przystępując do postępowania na Wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 23 we Wrocławiu**  |
| działając w imieniu Wykonawcy:………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………(podać nazwę i adres Wykonawcy)Prawidłowość poniższych oświadczeń, potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego. |
| **Oświadczam1) , że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.**  ……………………………………… ................................................................................................... pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |
| **Oświadczam 2) , że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24, ust 1, pkt……… lub art. 24, ust. 5, pkt 2 i 4, ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze**: …………………………………………………………………………………………..…………………...........……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………..…………………...........…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….. ……………………………………… ................................................................................................... pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |
| **Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów****Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdz. V SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)***Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca****Oświadczam, że w stosunku do ww. podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia** ……………………………………… ................................................................................................... pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |

**UWAGA:**

**1), 2) – należy podpisać właściwą cześć Oświadczenia**

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ** |
| **WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA POSIADANIA ZDOLNOŚCI TECHNICZNEJ I ZAWODOWEJ** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na rzecz Przedszkola nr 23 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego, świadczącego usługi żywienia zbiorowego.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | Nazwa i adres Zamawiającego | Przedmiot zamówienia  | Data rozpoczęcia | Data zakończenia |
| 1 |  |  |  |  |

W załączeniu przedstawiamy następujące dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty:

* 1. ..................................................

................................... ...............................................

miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ** |
| **WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU DOSTĘPNYCH WKONAWCY, KTÓRYCH BĘDZIE UŻYWAŁ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA POSIADANIA ZDOLNOŚCI TECHNICZNEJ I ZAWODOWEJ** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na potrzeby Przedszkola nr 23 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP | **Rodzaj środka transportu** | **Marka/Typ/Model** | **Podstawa dysponowania** |
| 1 |  |  | **własność/udostępniony\*** |
| 2 |  |  | **własność/udostępniony\*** |
| 3 |  |  | **własność/udostępniony\*** |

\*niepotrzebne skreślić

**Oświadczam(y) że wyżej wymienione pojazdy posiadają decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające je do przewożenia i transportu żywności**

................................... ...............................................

miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA:**

**W przypadku gdy pojazdy wymienione powyżej są udostępnione Wykonawcy przez inny podmiot, do oferty należy dołączyć dokumenty o których mowa w Rozdziale VI, pkt 2, ppkt 2) SIWZ**

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ** |
| **OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 24 UST. 11 - PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH** |

|  |
| --- |
| Ja..................................................................................................................................................................../imię i nazwisko/ |

reprezentując:

|  |
| --- |
| Pełna nazwa Wykonawcy:... . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .... . .. . .. .. . .. . . .. . |
|  Adres: ulica.. .. .. . .. . .. . . .. .. . .. . .. . . .. | kod... .. . .. . | miejscowość.... . .. . .. . .. ... .. . .. . . |

oświadczam:

Wykonawca, którego reprezentuję, **nie należy** do jednej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu - w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r.
o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP,

...................................... ......................................................

 miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Wykonawca, którego reprezentuję, **należy** do jednej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty - w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  | kod . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . .  |
| 2. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  | kod . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . .  |

Prawidłowość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

...................................... ...................................................

 miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA !**

**Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej** [**https://przedszkole23.edu.wroclaw.pl/**](https://przedszkole23.edu.wroclaw.pl/) **(zakładka Aktualności/Przetragi), informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**