

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz białon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70 %, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | Boczek wędzony/parzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa, bez dodatków, utleniaczy białkowych, chemicznych, utleniaczy, sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego) | kg | 60 |
| 2. | Frankfurterki min. 85% mięsa. Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego) | kg | 120 |
| 3. | Kabanosy drobiowe lub wieprzowe - mięso (135 g mięsa użyto do przygotowania 100 g produktu), sól, przyprawy, osłonka barania | kg | 50 |
| 4. | Karczek wieprzowy bez kości, mięso świeże- niemrożone | kg | 300 |
| 5. | Kielbasa krakowska sucha, w plastrach, zawartość mięsa 100% | kg | 40 |
| 6. | Kielbasa śląska gruba zawartość mięsa minimum 90% | kg | 110 |
| 7. | Kielbaski białe cienkie, parzone (min 82 % mięsa) kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona. Osłonka: jelito baranie. Bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. | kg | 60 |

| | | | |
|-----|---|----|-----|
| 8. | Kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki zawartość mięsa minimum 90% | kg | 200 |
| 9. | Łopátka wieprzowa bez kości, mięso świeże-niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 60 |
| 10. | Parówki z szynki, zawartość mięsa minimum 90%. Skład: woda, mięso z szynki wieprzowej, susz z aceroli, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, glukoza, przyprawy, sól, kolagenowe białko wieprzowe | kg | 220 |
| 11. | Polędwica sopocka w plastrach - zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych, bez substancji dodatkowych do żywności, bez sztucznych aromatów. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g na 100G wyrobu gotowego. | kg | 85 |
| 12. | Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone | kg | 150 |
| 13. | Salami krojone w plastry - Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca ,mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy i ich ekstrakty, glukoza, cukier, barwnik: kwas karminowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, kultury starterowe, Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 145 g mięsa wieprzowego | kg | 85 |
| 14. | Schab bez kości, mięso świeże-niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 160 |
| 15. | Schab pieczony, krojony w plastry (w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 85 |
| 16. | Słonina świeża | kg | 8 |
| 17. | Szponder wołowy, mięso świeże- niemrożone | kg | 380 |
| 18. | Szynka bezglutenowa, bez E, dodatków, laktozy, soi, barwników, fosforanów, glutaminianów. Ze 107g mięsa w 100g produktu | kg | 85 |
| 19. | Szynka drobiowa z kurczaka lub indyka, w plastrach, zawartość mięsa minimum 90% | kg | 140 |
| 20. | Szynka wieprzowa (wędlina) - w plastrach, zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii | kg | 40 |
| 21. | Szynka wieprzowa bez kości (myszka), mięso świeże- niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca | kg | 280 |
| 22. | Szynka wieprzowa gotowana w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%, bez dodatków chemicznych substancji dodatkowych do żywności, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g na 100g wyrobu gotowego | kg | 80 |
| 23. | Szynka z puszki krojona w plastry (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min. 76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa". Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego | kg | 180 |
| 24. | Wołowina b/k zrazowa górna | kg | 55 |

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | Filet z indyka bez skóry, bez kości | kg | 275 |
| 2. | Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości, chrząstek | kg | 550 |
| 3. | Korpus drobiowy | kg | 350 |
| 4. | Kurczak (waga minimalna 1,5kg) | kg | 50 |
| 5. | Podudzia z kurczaka | kg | 200 |
| 6. | Udziec z indyka bez skóry, bez kości | kg | 150 |
| 7. | Udzik z kurczaka | kg | 200 |

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – produkty mleczarskie

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Jogurt naturalny, wiaderko, skład tylko mleko i żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, bez aromatów, opakowanie wiaderko. | 1000g | szt. | 270 |
| 2. | Jogurt naturalny typu greckiego, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego. | 400g | szt. | 90 |
| 3. | Jogurt owocowy - wsad owocowy min. 20% bez sztucznych aromatów i barwników, bez syropu glukozowo fruktozowego zaw. tłuszczu do 3g cukier do 12g w 100 g produktu | 150g | szt. | 700 |

| | | | | |
|-----|--|--------|------|------|
| 4. | Jogurt owocowy do picia bez barwników, bez sztucznych aromatów, bez syropu glukozowo-fruktozowego, zaw. tłuszczu 1,6g cukru 10,5g w 100g produktu | 100ml | szt. | 700 |
| 5. | Jogurt probiotyczny naturalny do picia, zaw. tłuszczu 1,5 g cukru 11,6 w 100g produktu | 100ml | szt. | 1500 |
| 6. | Jogurt z mleka koziego | 125g | szt. | 30 |
| 7. | Kefir skład: mleko i żywe kultury bakterii | 1000ml | szt. | 40 |
| 8. | Masło bez laktozy 82 % tłuszczu | 200g | szt. | 20 |
| 9. | Masło klarowane, 99,8 % tłuszczu mlecznego, bez dodatków i konserwantów | 500g | szt. | 10 |
| 10. | Masło śmietankowe zawartość tłuszczu 82% bez konserwantów i barwników | 200g | szt. | 1800 |
| 11. | Masło zawartość tłuszczu minimum 82% | 200g | szt. | 500 |
| 12. | Maślanka naturalna | 1000ml | szt. | 260 |
| 13. | Mleko 2,0% UHT | 1000ml | szt. | 3700 |
| 14. | Mleko bez laktozy 2,0% tłuszczu | 1000ml | szt. | 30 |
| 15. | Mleko ryżowe | 1000ml | szt. | 20 |
| 16. | Mleko sojowe | 1000ml | szt. | 20 |
| 17. | Mleko waniliowe w składzie tylko mleko, cukier, naturalny aromat waniliowy zaw.tł.1,5% | 200ml | szt. | 1000 |
| 18. | Puszysty serek twarogowy różne smaki bez zagęstników, barwników i konserwantów. Bez dodatku regulatorów kwasowości | 150g | szt. | 550 |
| 19. | Ser feta w kawałku | 270g | szt. | 20 |
| 20. | Ser gouda plastry bez laktozy | 150g | szt. | 30 |
| 21. | Ser kozi do smarowania | 125g | szt. | 10 |
| 22. | Ser mozzarella, blok | 2500g | szt. | 15 |
| 23. | Ser parmezan | 500g | szt. | 15 |
| 24. | Ser ricotta | 250g | szt. | 15 |
| 25. | Ser topiony kremowy | 100g | szt. | 180 |
| 26. | Ser wędzony (plastry) | 500g | szt. | 30 |
| 27. | Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, barwnik: karoteny), PLASTRY | 1000g | szt. | 300 |
| 28. | Serek homogenizowany bez laktozy | 150g | szt. | 40 |
| 29. | Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. Tłuszczu do 7g cukru do14g w 100g produktu 88% sera twarogowego bez sztucznych barwników i konserwantów tylko trzy składniki serek twarogowy cukier wsad owocowy | 140g | szt. | 1100 |
| 30. | Serek śmietankowo-kremowy typu mascarpone. Skład: śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy | 250g | szt. | 40 |
| 31. | Serek wiejski z różnymi owocami. Skład: 120g twaróg ziarnisty, 30g wsad owocowy min 7% bez konserwantów, tłuszcz 4g, cukier 10g/100g produktu. | 150g | szt. | 500 |
| 32. | Serek wiejski, Granii | 150g | szt. | 150 |
| 33. | Śmietana 30% w kartoniku z zakrętką, w składzie śmietanka i kultury bakterii mlekowych, bez dodatku karagenu. | 500ml | szt. | 290 |
| 34. | Śmietana kwaśna 18% kubek (śmietanka, Żywe Kultury Bakterii Mlekowych), bez dodatków i konserwantów, bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu, kubek | 330ml | szt. | 300 |
| 35. | Twaróg biały, półtłusty. Świeży, bez konserwantów. Opakowanie wielokrotnie zamykane | 1000g | szt. | 130 |
| 36. | Twaróg sernikowy waniliowy (wiaderko) | 1000g | szt. | 30 |

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Ananas świeży | 1 sztuka - minimum 1800 g | szt | 210 |
| 2. | Arbuz czerwony, bezpestkowy | | kg | 700 |
| 3. | Awocado | | szt | 25 |
| 4. | Bakłażan | 1 sztuka - minimum 500g | szt | 25 |
| 5. | Banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń | | kg | 750 |
| 6. | Bataty | | kg | 30 |
| 7. | Borówka amerykańska | | kg | 45 |
| 8. | Botwinka pęczek | 1 pęczek - minimum 400g | szt | 60 |
| 9. | Brokuł | | szt | 100 |
| 10. | Brzoskwinie | | kg | 700 |
| 11. | Brzoskwinie ufo | | kg | 550 |
| 12. | Buraki czerwony (korzeń), bez zanieczyszczeń | | kg | 125 |
| 13. | Cebula | | kg | 260 |
| 14. | Cebulka zielona pęczek | 1 pęczek - minimum 70 g | szt | 40 |
| 15. | Cukinia | | kg | 80 |
| 16. | Cytryny, żółta, cienka skórka | | kg | 300 |
| 17. | Czosnek, główka, polski | | szt | 170 |
| 18. | Dynia | | kg | 50 |
| 19. | Granat | | szt | 25 |
| 20. | Gruszka | | kg | 480 |
| 21. | Imbir | | kg | 2 |
| 22. | Jabłka krajowe, klasy I | | kg | 600 |
| 23. | Kaki | | szt | 70 |

| | | | | |
|-----|---|------------------------------|-----|-----|
| 24. | Kalafior, bez wykwitów | | szt | 120 |
| 25. | Kalarepa | | szt | 60 |
| 26. | Kapusta biała (główka) | | kg | 130 |
| 27. | Kapusta biała młoda | | szt | 90 |
| 28. | Kapusta czerwona | | kg | 110 |
| 29. | Kapusta kiszona (bez dodatku octu) | | kg | 320 |
| 30. | Kapusta pekińska | | szt | 75 |
| 31. | Kapusta włoska | | szt | 15 |
| 32. | Kiełki | 50g | szt | 180 |
| 33. | Kiwi, dojrzałe, bez odgnieceń | | kg | 260 |
| 34. | Koperek zielony, pęczek | 1 pęczek - minimum 70 g | szt | 150 |
| 35. | Limonka | | kg | 15 |
| 36. | Lubczyk świeży | 1 pęczek - minimum 80 g | szt | 30 |
| 37. | Malina | | kg | 20 |
| 38. | Mandarynki, bez pestek, słodkie | 1 sztuka - minimum 80g | kg | 380 |
| 39. | Mango | | szt | 30 |
| 40. | Marchew korzeń, średniej wielkości | | kg | 340 |
| 41. | Melon żółty miodowy | 1 sztuka - minimum 1800 g | szt | 280 |
| 42. | Migdały | | kg | 5 |
| 43. | Mix sałat, myte i gotowe do spożycia | 500g | szt | 40 |
| 44. | Morele | | kg | 250 |
| 45. | Nektarynki | | kg | 280 |
| 46. | Ogórek kiszony (bez dodatku octu) | | kg | 290 |
| 47. | Ogórek małosolny | | kg | 30 |
| 48. | Ogórek zielony, prosty, bez odgnieceń | | kg | 420 |
| 49. | Orzechy laskowe | | kg | 8 |
| 50. | Orzechy nerkowca | | kg | 8 |
| 51. | Orzechy włoskie | | kg | 8 |
| 52. | Orzeszki ziemne niesolone | | kg | 8 |
| 53. | Papryka czerwona | | kg | 210 |
| 54. | Papryka żółta | | kg | 30 |
| 55. | Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń | | kg | 40 |
| 56. | Pietruszka korzeń, średniej wielkości | | kg | 410 |
| 57. | Pietruszka zielona (pęczek) | 1 pęczek - minimum 70 g | szt | 180 |
| 58. | Pomarańcze | | kg | 350 |
| 59. | Pomidor koktajlowy | | kg | 25 |
| 60. | Pomidor malinowy, twardy, średniej wielkości, bez odgnieceń | | kg | 320 |
| 61. | Por | | szt | 180 |
| 62. | Rozzponka myta, opakowanie próżniowe w folii przezroczystej | 500g | szt | 60 |
| 63. | Rukola myta, opakowanie próżniowe w folii przezroczystej | 500g | szt | 60 |
| 64. | Rzodkiewka pęczek | | szt | 320 |
| 65. | Sałata lodowa | 1 sztuka - minimum 500g | szt | 150 |
| 66. | Sałata zielona | | szt | 150 |

| | | | | |
|-----|--|----------------------------|-----|------|
| 67. | Seler korzeń | | kg | 410 |
| 68. | Seler naciowy | opak. min.500g | szt | 20 |
| 69. | Szczypiorek (pęczek) | 1 pęczek - minimum 30 g | szt | 180 |
| 70. | Szpinak świeży, młody, opakowanie próżniowe w folii przezroczystej | 500g | szt | 15 |
| 71. | Śliwki krajowe | | kg | 300 |
| 72. | Truskawki | | kg | 400 |
| 73. | Winogrona (bezpestkowe) | | kg | 20 |
| 74. | Ziemniaki krajowe kl. I | | kg | 2100 |
| 75. | Zioła świeże - bazylia | | szt | 12 |
| 76. | Żurawina suszona | | kg | 10 |

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, niezbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | Borówka | kg | 10 |
| 2. | Brokuły, różyczki, klasa I | kg | 95 |
| 3. | Brukselka | kg | 30 |
| 4. | Dynia kostka | kg | 30 |
| 5. | Fasolka szparagowa zielona cięta | kg | 40 |
| 6. | Fasolka szparagowa żółta cięta | kg | 25 |
| 7. | Groszek zielony | kg | 50 |
| 8. | Jagoda czarna | kg | 15 |
| 9. | Kalafior, różyczki, klasa I | kg | 70 |
| 10. | Malina mrożona w całości, klasa I | kg | 80 |
| 11. | Marchew z groszkiem | kg | 60 |
| 12. | Marchewka mini | kg | 50 |
| 13. | Mieszanka Chińska warzyw | kg | 40 |
| 14. | Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce 100% (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie) | kg | 480 |
| 15. | Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa, mrożona | kg | 50 |
| 16. | Szpinak | kg | 60 |
| 17. | Śliwki połówki bez pestki | kg | 25 |
| 18. | Truskawki w całości bez szypułek | kg | 220 |
| 19. | Uszka z kapustą i grzybami | kg | 20 |
| 20. | Uszka z mięsem | kg | 20 |

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|-------------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Ananas plastry, puszka | 580ml | szt. | 80 |
| 2 | Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych | 1000g | kg | 7 |
| 3 | Batonik owocowy -płatki bananowe* 29%, zagęszczony sok jabłkowy* 29%, pełnoziarnista mąka owsiana*, zmielone płatki pszenne*, wafelek pszenny* (mąka pszenna*, skrobia ziemniaczana*, zagęszczony sok marchwiowy*), olej słonecznikowy*, zagęszczony sok malinowy* 3%, zagęszczony sok z aronii* 2%, *z rolnictwa ekologicznego | 23g | szt. | 600 |
| 4 | Bazylia suszona | 230g | szt. | 5 |
| 5 | Biszkopty | 140g | szt. | 400 |
| 6 | Brzoskwinia w puszcze | 425ml | szt. | 180 |
| 7 | Budyń czekoladowy- Skrobia, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, aksamitny budyń bez dodatku cukru | 1020g | szt. | 20 |
| 8 | Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego | 500g | szt. | 90 |

| | | | | |
|----|---|----------------|------|-----|
| 9 | Chleb bezglutenowy ciemny skład: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko sojowe, olej rzepakowy, substancje zagęszczające: hydroksypropylometyloceluloza, guma ksantanowa; błonnik z babki płesznik, glukoza, drożdże, sól, mąka gryczana, ekstrakt jabłkowy, regulator kwasowości: octany sodu. Może zawierać sezam. | 300g | szt. | 10 |
| 10 | Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu | 60g | szt. | 280 |
| 12 | Ciastka zbożowe - zboża pełnoziarniste 40% (mąka pszenna pełnoziarnista 20,1%, płatki owsiane 8,9%, mąka jęczmienna pełnoziarnista 6,4%, mąka żytnia pełnoziarnista 3,6%, mąka orkiszowa pełnoziarnista 1,0%) | 300g | szt. | 150 |
| 13 | Ciecierzycza w zalewie | 300g | szt. | 30 |
| 14 | Cukier biały kryształ | 1000g | kg | 450 |
| 15 | Cukier puder | 400g | szt. | 45 |
| 16 | Cukier trzcinowy | 500g | szt. | 15 |
| 17 | Cukier z prawdziwą wanilią | 30g | szt. | 130 |
| 18 | Curry | 900g | szt. | 4 |
| 19 | Cynamon mielony | 320g | szt. | 4 |
| 20 | Cząber | 200g | szt. | 4 |
| 21 | Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki | 1000g | szt. | 5 |
| 22 | Czosnek niedźwiedzi | 250g | szt. | 10 |
| 23 | Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych | 500g | szt. | 8 |
| 23 | Drożdże świeże | 100g | szt. | 25 |
| 24 | Dżem truskawkowy z kawałkami owoców bez dodatku cukru | 900g | szt. | 45 |
| 25 | Dżem z kawałkami owoców, różnych, cukier tylko z owoców bez cukru dodanego - zawartość owoców 100g w 100 g produktu extra gładki | 225g | szt. | 130 |
| 26 | Fasola czerwona w puszcze | 400g | szt. | 30 |
| 27 | Fasola drobna kolorowa | 500g | szt. | 20 |
| 28 | Fasola Jaś średnia | 500g | szt. | 20 |
| 29 | Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny) | 1020g | szt. | 35 |
| 30 | Gałka muskatołowa | 10g | szt. | 5 |
| 31 | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | 500g | szt. | 40 |
| 32 | Groszek ptysiowy bez oleju palmowego | 125g | szt. | 50 |
| 33 | Herbata czarna aromatyzowana w saszetkach po 2g | 100 szt. X 2g | op. | 200 |
| 34 | Herbata mięta w saszetkach | 25szt x1,3g | op. | 40 |
| 35 | Herbata owocowa 50%-60% suszu owocowego w saszetkach tylko naturalne składniki 100% kawałków owoców różne smaki 20saszetek po 2,7g | 20 szt. X 2,7g | op. | 40 |
| 36 | Herbata zielona w saszetkach 100% susz, bez konserwantów | 20x1,3g | szt. | 35 |
| 37 | Humus-pasta z ciecierzycy różne smaki | 125g | szt. | 25 |
| 38 | Imbir mielony | 15g | szt. | 5 |
| 39 | Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych | 1000g | kg | 20 |
| 40 | Kakao gorzkie extra ciemne | 150g | szt. | 70 |
| 41 | Karob - proszek (mączka chleba świętojańskiego) | 1000g | szt. | 10 |
| 42 | Kasza bulgur | 1000g | kg | 110 |
| 43 | Kasza gryczana | 1000g | kg | 20 |
| 44 | Kasza jaglana | 1000g | kg | 30 |
| 45 | Kasza jęczmienna wiejska | 1000g | kg | 130 |
| 46 | Kasza kus-kus | 1000g | kg | 50 |
| 47 | Kasza manna błyskawiczna | 500g | szt. | 80 |
| 48 | Kasza orkiszowa | 400g | szt. | 30 |
| 49 | Kaszka kukurydziana | 1000g | kg | 10 |

| | | | | |
|----|--|-------|------|------|
| 50 | Kawa zbożowa (składa się z prażonych ziaren zbóż: żyta, jęczmienia, cykorii oraz buraka cukrowego) | 150g | szt. | 80 |
| 51 | Kecup łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej, skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g | 990g | szt. | 150 |
| 52 | Kminek mielony | 20g | szt. | 10 |
| 53 | Kolendra | 15g | szt. | 10 |
| 54 | Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % b/z substancji konserwujących | 900ml | szt. | 120 |
| 55 | Konfitura niskosłodzona | 240g | szt. | 80 |
| 56 | Kukurydza konserwowa | 400g | szt. | 100 |
| 57 | Kurkuma | 20g | szt. | 10 |
| 58 | Kwasek cytrynowy w proszku | 20g | szt. | 10 |
| 59 | Laska wanilii | 2,5g | szt. | 4 |
| 60 | Liść laurowy | 100g | szt. | 4 |
| 61 | Lubczyk | 1000g | szt. | 5 |
| 62 | Majeranek suszony | 1000g | szt. | 4 |
| 63 | Majonez bez octu spirytusowego typu Kielecki | 310g | szt. | 100 |
| 64 | Mąka gryczana | 1000g | kg | 5 |
| 65 | Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi, łazanki) 100%semoliny z pszenicy durum | 400g | szt. | 280 |
| 66 | Makaron bezglutenowy | 400g | szt. | 25 |
| 67 | Makaron cannelloni | 250g | szt. | 48 |
| 68 | Makaron lasagne | 500g | szt. | 80 |
| 68 | Makaron literki, gwiazdki | 250g | szt. | 75 |
| 69 | Makaron nitki | 250g | szt. | 150 |
| 70 | Makaron pełnoziarnisty | 400g | szt. | 70 |
| 71 | Makaron ryżowy | 200g | szt. | 30 |
| 72 | Makaron spaghetti | 1000g | szt. | 150 |
| 73 | Makaron tagliatelle, wstążki | 500g | szt. | 100 |
| 74 | Makaron zacierka | 250g | szt. | 70 |
| 75 | Marmolada wieloowocowa | 500g | szt. | 15 |
| 76 | Masło orzechowe | 500g | szt. | 30 |
| 77 | Mąka do pizzy typ 00 | 1000g | szt. | 30 |
| 78 | Mąka gryczana | 1000g | kg | 10 |
| 79 | Mąka jaglana | 1000g | kg | 10 |
| 80 | Mąka kukurydziana | 1000g | kg | 10 |
| 81 | Mąka na żur | 500g | kg | 5 |
| 82 | Mąka pszenna typ 450 tortowa | 1000g | kg | 350 |
| 84 | Mąka ryżowa | 1000g | kg | 15 |
| 85 | Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej | 1kg | kg | 90 |
| 86 | Mieszanka suszonych warzyw 100% zawierająca zmiennych proporcjach marchew, pasternak, por, pietruszka korzeń, pietruszka liść, bez sztucznych dodatków | 3000g | szt. | 20 |
| 87 | Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski | 1000g | szt. | 65 |
| 88 | Mleczko kokosowe | 500ml | szt. | 20 |
| 89 | Mus owocowy | 200g | szt. | 1200 |
| 90 | Musztarda miodowa | 200g | szt. | 28 |
| 91 | Musztarda stołowa, skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda | 180 g | szt. | 20 |
| 92 | Nasiona chia | 1000g | szt. | 20 |
| 93 | Ocet balsamiczny | 250ml | szt. | 10 |
| 94 | Ocet jabłkowy | 500ml | szt. | 30 |
| 95 | Ocet ryżowy | 150ml | szt. | 8 |

| | | | | |
|-----|---|--------|------|-----|
| 96 | Ogórki konserwowe w słoiku skład: ogórki, ocet spirytusowy, cukier trzcinowy, przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, koper), sól | 800 g | szt. | 100 |
| 97 | Olej rzepakowy 100% do smażenia | 1000ml | litr | 230 |
| 98 | Olej sezamowy | 150ml | szt. | 10 |
| 99 | Olej z pestek winogron | 1000ml | szt. | 15 |
| 100 | Oliwa z oliwek | 1000ml | szt. | 15 |
| 101 | Oliwki | 240ml | szt. | 10 |
| 102 | Oregano | 300g | szt. | 4 |
| 103 | Paluszki kukurydziane | 50g | szt. | 100 |
| 104 | Papryka mielona słodka | 800g | szt. | 9 |
| 105 | Pasta sezamowa tahini, opakowanie szklane | 400g | szt. | 8 |
| 106 | Paszтет drobiowy- mięso drobiowe (mięso z kur 18%, mięso z indyka 12%), podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta (zawiera gluten), cebula suszona, sól, przyprawy | 160 | szt. | 150 |
| 107 | Pestki dyni, łuskane | 500g | szt. | 10 |
| 108 | Pędy bambusa, paseczki w składzie: bambus 62,2%, woda, regulator kwasowości, kwas cytrynowy | 225g | szt. | 35 |
| 109 | Pieczywo chrupkie jaglane | 170g | szt. | 30 |
| 110 | Pieprz czarny mielony | 800g | szt. | 12 |
| 111 | Pieprz ziołowy | 800g | szt. | 3 |
| 112 | Placki tortilli | 310g | szt. | 45 |
| 113 | Płatki jaglane | 400g | szt. | 40 |
| 114 | Płatki kukurydziane bezglutenowe , bez dodatku cukrów, z obniżoną zawartością soli | 1000g | szt. | 140 |
| 115 | Płatki kukurydziane czekoladowe bezglutenowe z witaminami gryś kukurydziany 99,9% cukry 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g | 1000g | szt. | 70 |
| 116 | Płatki owsiane | 500g | szt. | 80 |
| 117 | Pomidory pellati w puszcze bez skóry | 2550g | szt. | 150 |
| 118 | Pomidory suszone w oleju | 300ml | szt. | 25 |
| 119 | Popcorn | 100g | szt. | 30 |
| 120 | Powidła śliwkowe | 220g | szt. | 5 |
| 121 | Proszek do pieczenia | 30g | szt. | 180 |
| 122 | Przyprawa do pierników bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących i barwników | 20g | szt. | 5 |
| 123 | Przyprawa pomidory suszone z czosnkiem i bazylią | 15g | szt. | 10 |
| 124 | Przyprawa warzywna b/z glutaminianu sodu, glutenu | 3000g | szt. | 15 |
| 125 | Rodzynki sułtańskie | 500g | szt. | 10 |
| 126 | Rozmaryn suszony | 15g | szt. | 10 |
| 127 | Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki | 1000g | kg | 180 |
| 128 | Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki | 1000g | kg | 40 |
| 129 | Ryż jaśminowy | 1000g | kg | 80 |
| 130 | Sezam | 500g | szt. | 15 |
| 131 | Słonecznik łuskany | 200g | szt. | 30 |
| 132 | Soczewica czerwona, sucha nie połamana | 1000g | szt. | 45 |
| 133 | Soczki w kartoniku 200ml 100% | 200ml | szt. | 300 |
| 134 | Soda oczyszczona | 70g | szt. | 30 |
| 135 | Sok różne rodzaje 100% | 1000ml | szt. | 400 |
| 136 | Sos ostrygowy | 165ml | szt. | 20 |
| 137 | Sos sojowy | 625ml | szt. | 12 |
| 138 | Sól z potasem 70% sól 30% | 1000g | kg | 5 |
| 139 | Sól spożywcza, warzona, jodowana | 1000g | kg | 50 |
| 140 | Syrop klonowy | 189ml | szt. | 50 |
| 141 | Śliwka suszona | 1000g | kg | 8 |
| 142 | Tłuszcz roślinny do smarowania | 500 g | szt. | 10 |
| 143 | Tymianek suszony | 10g | szt. | 10 |

| | | | | |
|-----|---|--------|------|-----|
| 144 | Wafle kukurydziane | 120g | szt. | 10 |
| 145 | Wafle ryżowe naturalne | 120g | szt. | 150 |
| 146 | Wafle tortowe niesłodzone | 300g | szt. | 50 |
| 147 | Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki | 500 g | szt. | 10 |
| 148 | Woda do picia butelka 18,9L | 18,9L | szt. | 300 |
| 149 | Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką | 500 ml | szt. | 600 |
| 150 | Ziele angielskie | 600g | szt. | 4 |
| 151 | Zioła prowansalskie | 300g | szt. | 6 |
| 152 | Żelatyna uniwersalna | 50g | szt. | 100 |
| 153 | Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw | 500ml | szt. | 130 |

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|-------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | Jaja świeże L | szt. | 9500 |

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Baton wrocławski, krojony- mąka pszenna typu 500 i 650 bez mieszanek, niemrożone | 400g | szt. | 850 |
| 2. | Bułka do hamburgera | 80g | szt. | 600 |
| 3. | Bułka graham | 50g | szt. | 2600 |
| 4. | Bułka hot-dog, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności. | 80g | szt. | 500 |
| 5. | Bułka kajzerka | 50g | szt. | 3500 |
| 6. | Bułka kukurydziana | 50g | szt. | 800 |
| 7. | Bułka maślana | 60g | szt. | 1500 |
| 8. | Bułka wieloziarnista | 90g | szt. | 550 |
| 9. | Bułka zwykła | 50g | szt. | 1500 |
| 10. | Chałka półcukiernicza, krojona | 500g | szt. | 580 |

| | | | | |
|-----|---|-------|------|------|
| 11. | Chleb dworski, krojony- mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 500g | szt. | 850 |
| 12. | Chleb graham, krojony - mąka pszenna typ 1850, ciemna, grubo mielona - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 500g | szt. | 350 |
| 13. | Chleb marchewkowy, krojony- na naturalnym zakwasie żytnim, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna | 600g | szt. | 1100 |
| 14. | Chleb orkiszowy, krojony | 500g | szt. | 500 |
| 15. | Chleb tostowy, krojony, bez dodatków chemicznych substancji dodatkowych do żywności. | 500g | szt. | 75 |
| 16. | Chleb wieloziarnisty, krojony- z mąki żytniej typ 2000 na naturalnym zakwasie żytnim, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna, niemrożony | 500g | szt. | 450 |
| 17. | Chleb zwykły krojony - naturalny zakwas żytni, bez mieszanek, niemrożony | 1100g | szt. | 800 |
| 18. | Drożdżówka z owocami/ posypką/ budyniem | 100g | szt. | 1300 |
| 19. | Pączek z nadzieniem różanym | 70g | szt. | 300 |
| 20. | Rogalik maślany | 60g | szt. | 1800 |

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Dorsz filet klasa I, mrożony max 2% glazury, bez skóry, bez polifosforanów | | kg | 50 |
| 2. | Filet z łososia surowy, świeży, pakowany Vakum, niemrożony | | kg | 55 |
| 3. | Filet z łososia wędzony, plastry, nie mrożony | | kg | 25 |
| 4. | Filet z makreli w pomidorach | 170g | szt. | 30 |

| | | | | |
|----|--|------|------|-----|
| 5. | Kostka - steki z fileta łososia min. 59%, panierowane, mrożone | | kg | 50 |
| 6. | Makrela wędzona | | kg | 15 |
| 7. | Miruna filet mrożony max 2% glazury, bez skóry | | kg | 380 |
| 8. | Paluszki panierowane rybne z fileta ryb białych min.65%, bez sztucznych dodatków, skrobi modyfikowanej i oleju palmowego | | kg | 70 |
| 9. | Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, woda, sól | 170g | szt. | 60 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie dni dostawy będą ustalone na etapie realizacji umowy.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie dni dostawy będą ustalone na etapie realizacji umowy.

Część 3: NABIAŁ: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie dni dostawy będą ustalone na etapie realizacji umowy.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 5: MROŻONKI: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie dni dostawy będą ustalone na etapie realizacji umowy.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 7: JAJA: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie dni dostawy będą ustalone na etapie realizacji umowy.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30. Konkretnie dni dostawy będą ustalone na etapie realizacji umowy.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wyłynęło powiadomienie.
5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 10 w Mikołowie, ul. Grudniowa 1B, 43-190 Mikołów.**
6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Weronika Nowrot, e-mail: sekretariat@p10.mikolow.eu, intendent@p10.mikolow.eu.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka

i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),

g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),

- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
- n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
- o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i

Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.