

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, peklowany, zawartość mięsa min 80%	kg	20
2.	Franfurterki: zawartość mięsa min. 90%	kg	30
3.	kielbasa biała parzona - skład: mięso wieprzowe min. 94%, sól, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu	kg	10
4.	kielbasa krakowska sucha - min. 80% zawartości mięsa	kg	50
5.	kielbasa śląska - skład: mięso wieprzowe min. 90%, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu	kg	450
6.	Kiełbaski śląskie cienkie - skład: mięso wieprzowe min. 90%, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu	kg	30
7.	kiełbaski wiedeńskie drobiowe - w osłonce jadalnie, min. 90% mięsa, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu	kg	120
8.	łopatka wieprzowa - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	50
9.	mięso wołowe- extra, barwa czerwona, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	250
10.	mięso wołowe rosółowe – mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	120
11.	Mięso z szynki 4D - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	350
12.	Mięso z szynki górnej razowej	kg	500

13.	polędwica sopocka - min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	40
14.	polędwiczki wieprzowe - mięso bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	220
15.	Salami bumerang	kg	20
16.	schab bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	600
17.	Szynka gotowana ekstra - min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu, bez sodu, bez potasu. Krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	20
18.	szynka wieprzowa wędzona - skład: min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu	kg	60
19.	szynka wieprzowa/ myszka bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	1100
20.	szynka z indyka - min. 85% zawartości mięsa. Krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	30
21.	szynka z kurczaka min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo. Krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	30
22.	szynka z pieca - min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo. Krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	80
23.	żeberka wieprzowe, surowe, wąskie, cienkie paski, chude	kg	30

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 piersi indyka - mięso bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	550
2.	filet z piersi kurczaka - mięso bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	1150
3.	kurczak cały - mięso obrane, bez piór, krwi, minimalna waga 1,5 kg	kg	1000
4.	pałki z kurczaka	kg	300
5.	skrzydło z indyka	kg	250
6.	udka z kaczki czarnej barbarie	kg	150
7.	udziec z indyka - bez skóry i bez kości	kg	50

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 – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	1l	szt.	110
2.	jogurt naturalny – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	180 g	szt.	4000
3.	jogurt naturalny typu greckiego – skład: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych	1kg	szt.	300
4.	mascarpone	250g	szt.	40
5.	maślanka naturalna - skład: maślanka, mleko, żywe kultury bakterii	1l	szt.	200
6.	masło, skład: śmietanka pasteryzowana, 82% tłuszczu	200g	szt.	1400
7.	Mleko 2% uht – opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę	1l	szt.	4000
8.	Mleko 2% uht bez laktozy – opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę	1l	szt.	20
9.	ser feta	270g	szt.	60
10.	ser mielony w wiaderku - skład: mleko, kultury bakterii mlekowych	1kg	kg	300
11.	ser mozzarella – skład: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych	1kg	kg	100
12.	ser mozzarella kulka- mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól	125g	szt.	60
13.	ser twarogowy półtłusty – skład: mleko, kultury bakterii mlekowych	1kg	kg	300
14.	ser żółty pełnotłusty o zawartości tłuszczu min. 28% typu gołda w plastrach	1kg	kg	180
15.	ser żółty w bloku (kostka), podpuszczkowy, typu gouda skład: mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia	1kg	kg	70
16.	Serek śmietankowy naturalny	135g	szt.	40
17.	serek waniliowy- skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych	150 g	szt.	2000
18.	serek waniliowy- skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych	1kg	kg	350
19.	śmietana kwaśna 18% - skład: śmietana, żywe kultury bakterii mlekowych	330g	szt.	100

20.	Śmietanka 12% uht – skład: śmietanka, karagen, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	500ml	szt.	80
21.	Śmietanka 18% uht – skład: śmietanka, karagen, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	500ml	szt.	140
22.	Śmietanka 30% uht – skład: śmietanka z mleka, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	500ml	szt.	260

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 więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, 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		szt.	30
2.	arbuz		kg	250
3.	awokado		szt.	100
4.	Banany (owoc dojrzały barwy żółtej)	1 owoc=120g	kg	1900
5.	bataty		kg	50
6.	borówka		kg	30
7.	Botwina- bulwy z liśćmi	1 pęczek= min 5 bulw	szt.	40
8.	brzoskwinia UFO		kg	60
9.	brzoskwinie		kg	250
10.	burak czerwony, korzeń		kg	400
11.	cebula biała		kg	300
12.	cebula czerwona		kg	20
13.	cukinia		kg	100
14.	cytryny		kg	250
15.	czosnek polski główka		szt.	350
16.	gruszka konferencja	1 owoc=120g	kg	400
17.	jabłka jonagold		kg	500
18.	jabłka polskie luz		kg	500
19.	kaki		szt.	90
20.	kalafior		szt.	30

21.	kalarepa		szt.	50
22.	kapusta biała główka		kg	400
23.	kapusta biała młoda		szt.	150
24.	kapusta czerwona główka		kg	270
25.	kapusta kiszona – skład: kapusta kiszona, sok z kapusty kiszzonej, sól, przyprawy		kg	400
26.	kapusta pekińska	1,2 kg	szt.	160
27.	kapusta włoska		szt.	30
28.	kiwi - owoc dojrzały		szt.	1400
29.	koperek zielony pęczek, minimum 10 łodyg	10 łodyg	szt.	550
30.	malina		kg	20
31.	mandarynki	1 owoc=80g	kg	300
32.	mango		szt.	40
33.	marchew korzeń		kg	700
34.	melon żółty		szt.	50
35.	morele		kg	20
36.	nektaryny	1 owoc = 130g	kg	200
37.	ogórek kiszony – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól		kg	450
38.	ogórek kiszony małosolny - skład: ogórek, woda, przyprawy, sól, bez dodatku octu		kg	40
39.	ogórek zielony		kg	450
40.	orzechy laskowe	100g	kg	40
41.	orzechy nerkowca	100g	kg	5
42.	orzechy włoskie	100g	kg	5
43.	papryka świeża czerwona		kg	350
44.	papryka świeża żółta		kg	90
45.	pieczarki, wielkość kapelusza 2,5-5 cm, bez plam, pleśni, barwa biała do jasnobrązowej		kg	180
46.	pietruszka korzeń		kg	200
47.	pietruszka zielona pęczek, minimum 10 łodyg	10 łodyg	szt.	450
48.	pomarańcze		kg	450
49.	pomidory czerwone kiściowe		kg	300
50.	pomidory koktajlowe - czerwone, okrągłe lub podłużne		kg	25
51.	por sałatkowy	150g	szt.	200
52.	Rukola	100g	szt.	30
53.	Ruszonka	100g	szt.	20
54.	rzodkiewka pęczek		szt.	200
55.	sałata lodowa główka		szt.	230
56.	sałata zielona, główka, jędrne liście		szt.	380
57.	seler korzeń		kg	150
58.	śliwka		kg	150
59.	szczypiorek	Pęczek: min. 10 łodyg	szt.	250
60.	truskawki - czerwone duże owoce		kg	40
61.	winogrona ciemne		kg	30
62.	winogrona jasne		kg	100
63.	ziemniaki krajowe, bez pędów		kg	9000
64.	ziemniaki młode klasa I (VI,VII)		kg	500

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.	4.	5.
1.	agrest	kg	90
2.	ananas kostka mrożona	kg	30
3.	barszcz ukraiński mrożony	kg	100
4.	brokuły różyczki mrożone	kg	350
5.	brzoskwinia kostka mrożona	kg	25
6.	cukinia kostka mrożona	kg	20
7.	dynia kostka mrożona	kg	130
8.	fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona	kg	150
9.	fasolka szparagowa żółta, cięta, mrożona	kg	150
10.	groszek zielony mrożony	kg	40
11.	jagoda mrożona	kg	30
12.	kalafior różyczki mrożony	kg	230
13.	maliny mrożone	kg	100
14.	mango mrożone kostka	kg	20
15.	marchew kostka	kg	60
16.	marchew mini mrożona	kg	210
17.	marchew z groszkiem mrożona	kg	170
18.	mieszanka kompotowa mrożona	kg	1000
19.	porzeczka czarna mrożona	kg	60
20.	porzeczka czerwona	kg	30
21.	śliwka	kg	60
22.	szpinak liście	kg	40
23.	szpinak rozdrobniony, brykiet, mrożony	kg	100
24.	truskawki mrożone	kg	550
25.	wiśnia drylowana mrożona	kg	180
26.	włoszczyzna paski mrożona	kg	1100
27.	zupa jarzynowa 7- składnikowa mrożona	kg	140

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 puszka	580g	szt.	100
2.	barszcz biały - mąka pszenna, woda, czosnek		l	20
3.	bazylia suszona	10g	szt.	30
4.	biszkopty - skład: mąka pszenna, masa jajeczna pasteryzowana, cukier, skrobia ziemniaczana	120g	szt.	100
5.	brzoskwinia puszka	820g	szt.	100
6.	chipsy owocowe	20g	szt.	2500
7.	chrupki kukurydziane - 100%, bez dodatku soli	100g	szt.	100
8.	chrupki kukurydziane paluchy	100g	szt.	200
9.	chrzan tarty – skład: korzeń chrzanu 75%, cukier, cytryna 8%, woda, olej rzepakowy, sól, kwas cytrynowy	180g	szt.	10
10.	ciasteczka zbożowe bez cukru - skład: mąka pszenna, płatki owsiane, olej słonecznikowy, daktyl, substancje słodzące: ksylitol, błonnik, kakao, aromaty	300g	szt.	200
11.	ciecierzyca w słoiku	500g	szt.	10
12.	cukier biały kryształ, bez zbryleń	1kg	szt.	1000
13.	cukier puder	500g	szt.	25
14.	curry - mielone	10g	szt.	10
15.	cynamon mielony	15g	szt.	30
16.	czekolada gorzka min- 80% kakao	100g	szt.	550
17.	czosnek granulowany	20g	szt.	250
18.	daktyle suszone bez pestki	150g	szt.	20
19.	drożdże świeże	100g	szt.	50
20.	Dżem truskawkowy – skład: truskawki, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	1kg	szt.	30

21.	Dżem wiśniowy – skład: wiśnia, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	1kg	szt.	30
22.	dżem z kawałkami owoców różnych bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100g, bez syropu glukozowo-fruktozowego	280g	szt.	100
23.	fasola biała Jaś, 100% fasola jaś, całe, niepołamane fasole	400g	szt.	70
24.	fasola czerwona konserwowa, skład: fasola czerwona 60%, woda, sól, puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	400g	szt.	60
25.	gałka muszkatałowa	10g	szt.	10
26.	groch łuskany	500g	szt.	100
27.	grozek konserwowy	400g	szt.	30
28.	grozek ptysiowy	125g	szt.	50
29.	herbata ekspresowa czarna w saszetkach, torebki w 100% z naturalnych składników, herbata certyfikowana Rainforest Alliance	Min. 100 torebek * 1,4g	op.	75
30.	herbata owocowo-ziołowa czarna porzeczką z cytryną – skład: owoc porzeczki czarnej 50%, kwiat hibiskusa, skórka cytryny 8%, aromaty naturalne, liść jeżyny	20 torebek * 2,7g	op.	50
31.	herbata owocowo-ziołowa malina – skład: owoc maliny 60%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny	20 torebek * 2,7g	op.	50
32.	herbata owocowo-ziołowa truskawka z poziomką – skład: owoc truskawki 55%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny, liść jeżyny, owoc poziomki 0,5%	20 torebek * 2,7g	op.	50
33.	herbata ziołowa, rumianek, koper włoski, mięta, saszetki 20x2g	36g	szt.	40
34.	herbatniki	350g	szt.	450
35.	imbir mielony	15g	szt.	20
36.	kakao o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12%	150g	szt.	90
37.	kasza bulgur (z PSZENICY durum)	1kg	kg	90
38.	kasza gryczana palona	400g	kg	90
39.	kasza jagłana	400g	kg	20
40.	kasza jęczmienna pęczak	1kg	kg	10
41.	kasza jęczmienna wiejska	400g	kg	350
42.	kasza manna pszenna	500g	szt.	70
43.	kaszka kus-kus		kg	100
44.	kawa zbożowa naturalna rozpuszczalna - zboża 78% bez cukru	150g	szt.	130
45.	ketchup łagodny bez konserwantów	300g	szt.	180
46.	kminek mielony	20g	szt.	30
47.	kokos wiórki	100g	szt.	15
48.	koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu min. 30%, pasteryzowany, w szklanym słoiku	900g	l	170
49.	kukurydza konserwowa – skład: kukurydza, woda, sól, opakowanie puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	400g	szt.	150
50.	kurkuma - mielona	10g	szt.	15
51.	liść laurowy	6g	szt.	70
52.	lubczyk suszony	10g	szt.	300
53.	majeranek suszony	8g	szt.	50

54.	majonez – skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7%	310ml	szt.	120
55.	makaron alfabet, ryż, gwiazdki - literki duże, małe, gwiazdki z mąki duru	250g	szt.	200
56.	makaron krajanka 5-cio jajeczny – skład: kasza pszenna makaronowa, semolina, jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, kurkuma	250g	szt.	200
57.	makaron łazanki – z pszenicy durum	500g	kg	60
58.	makaron spaghetti – z pszenicy durum	500g	kg	230
59.	makaron świderki/ pióra (penne) /muszelki/kokardka/kolanko/wstęgi –z pszenicy durum	500g	kg	500
60.	makaron zacierka – skład: z pszenicy durum	250g	szt.	100
61.	masło orzechowe	900ml	l	5
62.	mąka kukurydziana - bez glutenu		kg	3
63.	mąka orkiszowa	1kg	kg	5
64.	mąka tortowa extra pszenna, typ 405	1kg	kg	550
65.	mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	100
66.	migdał cały nieparzony	100g	szt.	1500
67.	migdał płatki	100g	szt.	15
68.	miód nektarowy wielokwiatowy, mieszanka miodów pochodzących z UE i niepochodzących z UE, smak słodki, aromatyczny, kwiatowy, konsystencja płynna, bez syropu glukozowo-fruktozowego, w szklanym słoiku na zakrętkę	1kg	kg	180
69.	mleczko kokosowe puszka - 17-19% tłuszczu, 81% ekstrakt z kokosa	400ml	szt.	10
70.	mleko ryżowe	1l	szt.	50
71.	mleko sojowe	1l	szt.	5
72.	morela suszona bez pestki	150g	szt.	80
73.	mus 100% truskawka-jabłko-banan-marchew, skład: przeciery z bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%), bez dodatku cukru, bez konserwantów, bogactwo błonnika. Produkt pasteryzowany, opakowanie jednostkowe 100g, w szczelnym, wygodnym i bezpiecznym opakowaniu, zakręcane na plastikową nakrętkę.	100g	szt.	3500
74.	musztarda delikatesowa – skład: woda, gorczyca biała 15%, cukier, ocet jabłkowy, ocet spirytusowy, sól, kurkumina	180g	szt.	140
75.	napój owsiany	1l	szt.	50
76.	ocet jabłkowy	0.5l	szt.	5
77.	olej rzepakowy 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie o pojemności 1l	1l	l	450
78.	oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno – extra virgin, butelka szklana, przyciemniona	500ml	l	15
79.	oregano suszone	10g	szt.	30
80.	papryka ostra mielona	20g	szt.	90
81.	papryka słodka mielona	20g	szt.	300
82.	papryka wędzona proszek	10g	szt.	25
83.	passata pomidorowa – skład: pomidory, sól, opakowanie kartonowe	500g	szt.	90
84.	pestki z dyni	100g	szt.	30
85.	pieprz czarny mielony	20g	szt.	200

86.	płatki jaglane	200g	szt.	20
87.	płatki kukurydziane	250g	szt.	150
88.	płatki owsiane błyskawiczne 100%	500g	szt.	130
89.	płatki ryżowe	400g	szt.	30
90.	pomidory Pelati w soku pomidorowym – skład: pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy, puszka metalowa	2,55 kg	szt.	180
91.	przyprawa do piearnika	20g	szt.	5
92.	przyprawa w płynie- skład: woda, sól morską 20,9%, cukier, ocet spirytusowy, naturalne aromaty, ekstrakt drożdżowy, ekstrakt z lubczyka	204g	szt.	120
93.	Przyprawa warzywna naturalna– skład: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper, Bez dodatku glutaminianu sodu	150g	szt.	300
94.	rodzynki sułtańskie małe	100g	szt.	50
95.	ryż długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren, biały wysokiej jakości	1kg	kg	80
96.	ryż paraboiled	1kg	kg	400
97.	słonecznik łuskany	100g	szt.	30
98.	soczewica czerwona 100%	500g	kg	70
99.	soda oczyszczona	100g	szt.	10
100.	sok jabłkowy 100%	5l	szt.	100
101.	sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C, kartonik ze słomką	200ml	szt.	1500
102.	sok pomarańczowy 100%	5l	szt.	100
103.	sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, witamina c, kartonik ze słomką	200ml	szt.	1500
104.	sól morską drobnoziarnista o niskiej zawartości sodu	1kg	kg	80
105.	sól spożywcza, warzona, jodowana, drobnoziarnista	1kg	kg	190
106.	suszone pomidory w oleju	0,9 kg	szt.	10
107.	śliwka suszona	100g	szt.	20
108.	tuńczyk w sosie własnym w kawałkach - puszka z kótczkiem do otwierania	170g	szt.	100
109.	tymianek suszony	10g	szt.	10
110.	tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach - puszka z kótczkiem do otwierania	170g	szt.	100
111.	wafle suche tortowe	150g	szt.	200
112.	wanilia	5g, 13-16cm	szt.	30
113.	woda źródłana	5l	szt.	500
114.	woda źródłana 0.25l		szt.	100
115.	woda źródłana 0.5l		szt.	500
116.	woda źródłana gazowana	1,5l	szt.	60
117.	zakwas buraczany - skład: woda, sól, czosnek, burak, sól, ziele angielskie, przyprawy	300ml	szt.	80
118.	ziele angielskie, całe ziarna	15g	szt.	80
119.	zioła prowansalskie suszone	10g	szt.	15
120.	żelatyna	20g	szt.	60
121.	żur - skład: mąka żytnia, woda, czosnek	0.5l	l	180
122.	żurawina - cała, suszona	100g	szt.	450

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, klasa wagowa L	szt.	10000

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.	babka cytrynowa - skład: cukier, mąka pszenna, jajko, masło, cytryna		kg	50
2.	babka czekoladowa - skład: cukier, mąka pszenna, jajka, masło lub olej rzepakowy, mleko, kakao	500g	szt.	20
3.	babka piaskowa duża - skład: cukier, mąka pszenna, jajka, masło lub olej rzepakowy, mleko	500g	szt.	90
4.	baton pszenny krojony	400g	szt.	700
5.	bułka grahamka	50g	szt.	250
6.	bułka hamburger		szt.	350
7.	bułka hot-dog		szt.	1500
8.	bułka kajzerka - skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól		szt.	1000
9.	bułka mamma mia		szt.	300
10.	bułka maślana - skład: mąka pszenna, woda, cukier, masło, drożdże, jaja		szt.	1200
11.	bułka owsiana		szt.	100
12.	bułka tarta – skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże	500g	szt.	300
13.	bułka wieloziarnista		szt.	180
14.	bułka z kiełkami		szt.	100
15.	bułka zwykła duża - skład: mąka, woda, drożdże, sól		szt.	30
16.	chałka krojona - skład: mąka pszenna, woda, cukier, olej, jaja, drożdże, mleko, sól	500g	szt.	200
17.	chleb duży krojony – skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda)	900g	szt.	500
18.	chleb dworski długi	500g	szt.	200
19.	chleb marchewkowy	400g	szt.	100

20.	chleb orkiszowy	300g	szt.	100
21.	chleb tygrysi	450g	szt.	90
22.	chleb wieloziarnisty krojony – skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda)	500g	szt.	450
23.	chleb z dynią	500g	szt.	100
24.	chleb żytni	500g	szt.	120
25.	chleb żytni staropolski		szt.	30
26.	ciasto drożdżowe z rabarbarem		kg	20
27.	ciasto drożdżowe z serem		kg	20
28.	drożdżówka z serem, dżemem - skład: mąka pszenna, jaja, cukier, drożdże, sól, twaróg, budyń śmietankowy, skórka pomarańczowa, rodzynki, miód, marmelada		szt.	1600
29.	mufinka		szt.	1200
30.	pączek z marmoladą - skład: mąka, mleko, cukier, drożdże, jajka, konfitura, bez syropu glukozowo-fruktozowego		szt.	350
31.	rogaliki - skład: mąka pszenna, woda, cukier, drożdże, jaja, mleko		szt.	350

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	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	dorsz filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	40
2.	łosoś mrożony, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	200
3.	łosoś wędzony/plastry	kg	10
4.	makreła wędzona	kg	20

5.	mintaj filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	30
6.	miruna filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	1050
7.	paluszki rybne panierowane z mintaja 100% filet	kg	300

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 - dania gotowe (pierogi naleśniki, kluski na parze, krokiety)

- Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.
- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	gołąbki	kg	210
2.	kartacze z mięsem	kg	60
3.	kluski na parze – skład: mąka pszenna, woda, cukier, olej, drożdże, mleko, sól. Opakowanie 400 g	op. 400g	1300
4.	pierogi świeże włoskie - skład: mąka, woda, olej, pomidory, mięso, sól, przyprawy naturalne	kg	310
5.	pierogi świeże z jabłkiem i cynamonem - skład: mąka, woda, jabłko, cynamon, sól, olej	kg	60
6.	pierogi świeże z mięsem - skład, mąka, woda, olej, mięso chude, sól, cebula	kg	310
7.	pierogi świeże z serem - skład: mąka, woda, twaróg, olej	kg	310
8.	uszka z grzybami	kg	40

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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 tj. (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu tj. (poniedziałek, wtorek, czwartek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 3: NABIAŁ: **3** razy w tygodniu tj. (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **5** razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 5: MROŻONKI: **3** razy w tygodniu tj. (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu tj. (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 7: JAJA: : **3** razy w tygodniu tj. (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu tj. (środa, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **2** razy w tygodniu tj. (poniedziałek, piątek), w godzinach od **7:00** do **7:30**.

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 wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Szkoła Podstawowa nr 10 w Mikołowie, ul. Krakowska 30, 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 Ewelina Skrzypczyk, e-mail: sekretariat@sp10.mikolow.eu, intendent@sp10.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 tłuszczy 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.