**Załącznik nr 2b do SWZ**

**Część NR II- MIESO, WĘDLINY**

**Formularz asortymentowo-cenowy (opis przedmiotu zamówienia)**

Wszystkie produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

***WSZYSTKIE PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI***

***MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB.* Barwa mięsa świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, wędliny konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety. Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.**

***OWOCE WARZYWA MROŻONE -* warzywa owoce świeże bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone.**

***PRODUKTY MLECZARSKIE* - świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty, Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 15 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło 82% tłuszczu) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.**

***JAJA* świeże, kurze, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, - klasę jakości, - kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych, preferowane jaja z systemu chowu 1 - na wolnym wybiegu.**

***RYBY -* świeże, mrożone odpowiednio całe, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP.**

***ARTYKUŁY SPOŻYWCZE –* przyprawy zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, produkty gotowane sypkie, bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji, Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, aromatem i intensywnością bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.**

**Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru. Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo– potasowa).**

***OWOCE I WARZYWA -* owoce, warzywa, powinny być niezwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza nieregularne, intensywne kolory, skóra gładka ,tłustawa, lśniąca, miąższ mają zielonkawobiały, soczysty. Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. Warzywa- klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe, Fasola- nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe; Owoce, warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń.** **Ziemniaki-powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny.**

***MAKARONY -* sporządzony z najwyższej jakości mąki, zawiera pszenice durum, po ugotowaniu nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor**

***PIECZYWO-* świeże, wypiekane codziennie (nie może być z ciasta mrożonego) bez wypełniaczy i spulchniaczy, najwyższej jakości. WYGLĄD: bochenki o kształcie podłużnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej, grubość skórki górnej nie mniej niż 3 mm, miękisz o równomiernej porowatości i zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności. Smak i zapach typowy dla danego rodzaju pieczywa;**

**Nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszący się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości,**

**Bułka tarta - Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego (bułki), bez dodatku nasion, nadzień zdobień, sypka, bez grudek, barwa od szarokremowej do złocistej,zapach swoisty, smak typowy dla tego rodzaju produktu,**

**Nie dopuszcza się obecności szkodników zbożowo-mącznych lub ich pozostałości, niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych,**

***PRODUKTY MĄCZNE (wyroby garmażeryjne)* – świeże, ręcznie robione, nie mrożone.**

Wykonawca gwarantuje, że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodne z:

1. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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 (Dz. U. 2016, poz. 1154),
2. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi,
3. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP.
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
5. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
7. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
8. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.),
9. Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu,
10. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).

**Godziny dostaw:**

**- DOSTAWA trzy razy w tygodniu, w godzinach 7.00-9.00 we wtorki, czwartki, piątki**

**(przy dostawach piątkowych, artykuły przeznaczone na posiłki poniedziałkowe, pakowane hermetycznie)**

**Formularz asortymentowo-cenowy (opis przedmiotu zamówienia)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis przedmiotu zamówienia** | Jm | Ilość | Cenajednost.brutto | WartośćBrutto **(3x4)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Boczek wędzony - mięso wieprzowe (100% boczku z półtuszy) bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia,; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek, | Kg | 50 |  |  |
| Kiełbasa szynkowa wieprzowa, max. zawartość tłuszczu 18% | Kg | 80 |  |  |
| Kiełbasa tyrolska | Kg | 40 |  |  |
| Kiełbasa wiejska | Kg | 100 |  |  |
| Kiełbasa podwawelska | Kg | 150 |  |  |
| Kiełbasa dębicka | Kg | 80 |  |  |
| Kiełbasa paluszki wieprzowe z szynki o zawartości nie mniejszej niż 90% z szynki, konsystencja składników zwarta, świeża, zapach właściwy, bez fosforanów, bez glutaminianu sodu | Kg | 300 |  |  |
| Kiełbasa parówkowa gruba w naturalnym flaku, zawartość tłuszczu max. 30% | Kg | 50 |  |  |
| Kiełbasa krakowska parzona | Kg | 150 |  |  |
| Pasztet zapiekany drobiowy- blok | Kg | 80 |  |  |
| Polędwica wieprzowa parzona sopocka | Kg | 170 |  |  |
| Szynka wieprzowa gotowana, wędzona (okrągła w siatce) | Kg | 150 |  |  |
| Ogonówka wędzona parzona | Kg | 70 |  |  |
| Polędwica z indyka | Kg | 100 |  |  |
| Szynka konserwowa | Kg | 80 |  |  |
| Rolada schabowa | Kg | 80 |  |  |
| Łopatka wp.b/k i skóry, mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, nie zawierające chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi, bez przerostu tkanki tłuszczowej | Kg | 600 |  |  |
| Schab wieprzowy surowy bez kości - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu | Kg | 300 |  |  |
| Boczek biały surowy wieprzowy bez kości i skóry | Kg | 30 |  |  |
| Wołowina b/k zrazowa | Kg | 100 |  |  |
| Łopatka wieprzowa **mielona**, mięso mielone z łopatki świeże, mięso chude, nie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, nie zawierające chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi, | Kg | 250 |  |  |
| Filet wędzony z indyka | Kg | 50 |  |  |
| **RAZEM** | | | |  |

UWAGA!

Dokument musi być złożony pod rygorem nieważności w formie elektronicznej i opatrzony podpisem zaufanym / osobistym/ kwalifikowanym podpisem elektronicznym (zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r.w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie)