**Załącznik nr 2b do SWZ**

**Część NR II- PRODUKTY MLECZARSKIE, JAJA**

**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.**

***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.**

***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,**

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 od poniedziałku do czwartku w godzinach od 7.00 do 9.00**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa artykułu** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena**  **jedn.**  **brutto** | **Wartość brutto**  **(3x4)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Ser żółty salami | kg. | 40 |  |  |
| Ser żółty gouda o zawartości tłuszczu min 45% | kg. | 50 |  |  |
| Serek topiony krążki (serki topione pakowane pojedynczo w formie trójkątów),jeden krążek o wadze 180g, zawartości tłuszczu max. 22g, | szt | 160 |  |  |
| Serek topiony plastry (130g jedno opakowanie), serki topione w plastrach pakowanych pojedynczo, zawartości tłuszczu max. 22g, | Szt. | 150 |  |  |
| Serek topiony 90g-100g o zawartości tłuszczu max. 27g | kg | 1 |  |  |
| Serek homogenizowany smakowy /150g.-200g./ | kg. | 200 |  |  |
| Serek homogenizowany naturalny /150g-200g/ | kg. | 4 |  |  |
| Serek do smarowania (kanapkowy) opakowanie 120g dzielone na cztery | szt | 450 |  |  |
| Twaróg półtłusty –krajanka na wagę,kl. I,zawartość tłuszczu min. 15%, nie mielony - smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, | kg. | 2 |  |  |
| Twaróg półtłusty /100g.–400g./termin ważności ok.14 dni/ pakowany w folię | kg. | 150 |  |  |
| Twarożek wiejski w kubku 200g max. 5% tłuszczu | szt | 1000 |  |  |
| Mleko 2% karton/butelka 1L | l. | 2000 |  |  |
| Mleko 2% UHT | l. | 20 |  |  |
| Śmietana 12% 200 ml | szt | 160 |  |  |
| Śmietana 12% 400 ml | szt | 700 |  |  |
| Śmietana 18% /250 ml.-500ml./ | l. | 5 |  |  |
| Masło extra min. 82% tłuszczu | kg. | 280 |  |  |
| Masło z olejem min 65% tłuszczu | kg. | 50 |  |  |
| Jogurt owocowy /100-150ml/ min. 2% owoców, żywe kultury bakterii jogurtowych, cukier max. 15 g, | szt | 800 |  |  |
| Jogurt owocowy /100-150ml/ min. 9% owoców, żywe kultury bakterie, cukier max. 15g, bez konserwant i sztucznych barwików. | szt | 1000 |  |  |
| Jogurt naturalny /100-150ml/ | szt | 50 |  |  |
| Jogurty do picia /200-250 ml/ | szt | 500 |  |  |
| Jogurt grecki /150-200ml/ mleko, śmietanka, mleko zagęszczone odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych min 7 % tłuszczu | szt | 35 |  |  |
| Jaja świeże, kurze - zgodne z klasą I A, duże L - jajka o wadze od 63 g do 73 g, 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, | szt | 3500 |  |  |
| **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)