# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

**Zakup i dostawa artykułów spożywczych do Integracyjnego Przedszkola Samorządowego nr 3 w Bełchatowie w roku 2023**

## Część 1: PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

15110000 -2 MIĘSO

15131100-6 PRODUKTY MIĘSNO – WĘDLINIARSKIE

15112000-6 DRÓB

* Mięso (wieprzowe i drób) 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.
* Mięso nie może być pakowane próżniowo.
* Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
* Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
* Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 80% (z wyjątkiem kiełbasy cienkiej), 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 kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego (wieprzowego i drobiu).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| **1** | Łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. | kg | 100 |
| **2** | Schab wieprzowy bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. | kg | 15 |
| **3** | Polędwiczki wieprzowe ekstra , mięso świeże, nie mrożone. | kg | 15 |
| **4** | Szynka wieprzowa surowa ekstra bez kości "kulka" /mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca. | kg | 10 |
| **5** | Kiełbasa szynkowa wieprzowa 80 % mięsa, woda, peklosól, przyprawy naturalne: sól, pieprz, gorczyca, czosnek**.** Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 15 |
| **6** | Polędwica drobiowa 80% mięsa, peklowana, parzona, osłonka niejadalna,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 | 15 |
| **7** | Szynka wędzona gotowana 89% mięsa wieprzowego. 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 | 15 |
| **8** | Szynka wieprzowa wędzona bez fosforanów 89% mięsa wieprzowego, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 15 |
| **9** | Szynka z indyka 80 % 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 | 10 |
| **10** | Kiełbasa cienka 80 % zawartości mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 10 |
| **11** | Kiełbasa cienka 70 % zawartości mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 15 |
| **12** | Kiełbasa bezglutenowa 80 % zawartości mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Nie zawierająca glutenu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 5 |
| **13** | Parówki drobiowe bezglutenowe 80 % mięsa, cienkie. 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 | 25 |
| **14** | Pieczeń wieprzowa 80 % mięsa. Mięso wieprzowe średnio rozdrobnione. Przyprawy naturalne. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego). | kg | 10 |
| **15** | Polędwica sopocka 80% 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 | 10 |
| **16** | Schab pieczony bez kości 80 % 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 | 10 |
| **17** | Kurczak tuszka Kl. I, mięso świeże, nie mrożone, nie zawierające krwi i wody. | kg | 100 |
| **18** | Filet z piersi kurczaka Kl. I mięso świeże, nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, bez ścięgien, kości i chrząstek. | kg | 40 |
| **19** | Pałka z kurczaka Kl. I, mięso świeże, nie mrożone, niezawierające krwi i wody. | kg | 40 |
| **20** | Udzik z kurczaka Kl. I, mięso świeże, nie mrożone, niezawierające krwi i wody. | kg | 40 |
| **21** | Ćwiartka z kurczaka Kl. I, mięso świeże, nie mrożone, niezawierające krwi i wody. | kg | 40 |

## Część 2: RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE ORAZ OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY

15221000-3 RYBY MROŻONE

15234000-7 RYBY WĘDZONE

15241000-9 RYBY W FOLII LUB PUSZKOWANE

15331100-8 WARZYWA ŚWIEŻE LUB MROŻONE

* Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
* 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 (w tym ryby) będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

• 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 wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Filet z dorsza bez skóry Kl. I mrożony, bez polifosforanów max 2% glazury. Opakowanie min. 6,8 kg. | kg | 30 |
| 2  | Miruna – filet bez skóry Kl. I mrożony, bez polifosforanów max 2% glazury. mrożony, bez polifosforanów max 2% glazury. | kg | 10 |
| 3  | Makrela wędzona tuszka Kl. I, nie mrożona. | kg | 12 |
| 4  | Filet z makreli w pomidorach (puszka) 175 g | szt | 24 |
| 5  | Fasola szparagowa zielona cięta op. 2,5 kg.  | kg | 60 |
| 6  | Groszek zielony op. 2,5 kg | kg | 15 |
| 7  | Kalafior różyczki op. 2,5 kg | kg | 55 |
| 8 | Brokuł różyczki op. 2,5 kg | kg | 55 |
| 9 | Mieszanka warzywna siedmioskładnikowa op. 2,5 kg, marchew, pietruszka, kalarepa, brokuł, por, fasola szparagowa, kalafior. | kg | 40 |
| 10  | Szpinak rozdrobniony op. 2,5 kg, może być brykiet lub rozdrobniony. | kg | 30 |
| 11  | Włoszczyzna słupki op. 2,5 kg: marchew, pietruszka, por, seler. | kg | 35 |
| 12  | Truskawka Kl. I op 2,5 kg, całe owoce. | kg | 40 |
| 13  | Malina Kl. I op. 2,5, całe owoce. | kg | 20 |
| 14 | Czarna porzeczka Kl. I op. 2,5, całe owoce. | kg | 20 |
| 15 | Wiśnia mrożona Kl. I op. 2,5 kg, całe owoce. | kg | 15 |

##  CZĘŚĆ 3: 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  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Chleb okrągły pszenno – żytni1 kg mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ720,naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 400 |
| 2  | Chleb pszenny z formy 0,6 kg mąka pszenna typ 750, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 10 |
| 3  | Chleb jaglany 0,5 mąka jaglana, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 10 |
| 4  | Chleb gryczany 0,5 mąka gryczana, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 10 |
| 5 | Chleb siedem ziaren 0,55 mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 40 |
| 6  | Bułka pszenna, odrabiana duża 0,10 mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 1500 |
| 7  | Bułka razowa mała 0,05 mąka razowa, grubo mielona, mąka żytnia 2000, zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 70 |
| 8  | Paluch mały pszenny 0,12 mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 60 |
| 9  | Rogal maślany 0,12 mąka pszenna, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 150 |
| 10  | Chałka pleciona 0,30 mąka pszenna, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 80 |
| 11  | Trójkąt z jabłkiem – ciasto francuskie, z ciasta nie mrożonego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | kg | 15 |
| 12  | Bułeczka drożdżowa z nadzieniem mieszanym (mała) bez dodatku sztucznych aromatów. | kg | 15 |
| 13 | Bułeczki z jagodami (małe) bez dodatku sztucznych aromatów. | kg | 15 |
| 14 | Ciasto marchewkowe, bez dodatku sztucznych aromatów, z dużą zawartością marchwi, nie porcjowane. | kg | 5 |
| 15 | Placek drożdżowy 0,4 | szt | 40 |
| 16 | Placek drożdżowy z owocami 0,5 | szt | 40 |
| 17 | Babka 0,45 bez dodatku sztucznych aromatów i barwników. | szt | 40 |
| 18 | Kostka piernikowa 0,15, bez dodatku sztucznych aromatów. | szt | 15 |

**Część 4: PRODUKTY MLECZARSKIE**

15511000-3 MLEKO

15512000-0 ŚMIETANA

15530000-2 MASŁO

15540000-5 PRODUKTY SEROWARSKIE

15551000-5 JOGURT I POZOSTAŁE PRZEFERMENTOWANE PRZETWORY MLECZNE

* Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, śmietana i jogurty; nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, sery żółte oraz nie krótszy niż 8 dni od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1 | Mleko krowie 2,0 % świeże, pasteryzowane (butelka) 1L. (możliwość ponownego zamknięcia). | szt | 500 |
| 2 | Mleko krowie 2,0% bez laktozy (karton, UHT) 1L, (możliwość ponownego zamknięcia). | Szt. | 5 |
| 3 | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. (Kubek) 400 ml | szt | 100 |
| 4 | Masło extra zawartość tłuszczu minimum 82% bez dodatków i konserwantów. 200g | szt | 400 |
| 5 | Masło bez laktozy 200g, bez dodatków i konserwantów. | szt | 5 |
| 6 | Twaróg biały, półtłusty krajanka, świeży, bez konserwantów. | kg | 18 |
| 7 | Twaróg sernikowy, mielony, wiaderko. 1 kg | szt | 50 |
| 8 | Ser żółty blok pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda | kg | 20 |
| 9 | Ser żółty plastry, bez laktozy op. 125 g | szt | 5 |
| 10 | Jogurt naturalny (kubek) 400 g bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego. | szt | 35 |
| 11 | Jogurt gęsty typu grecki (kubek) 330 -400 g bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego. | szt | 20 |
| 12 | Jogurt owocowy (kubek) 120- 160 g składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki. | szt | 400 |
| 13 | Jogurt owocowy bez laktozy (kubek) 120 – 160 g, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki. | szt | 5 |

## Część 5: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15820000-2 sucharki i herbatniki, wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej trwałości

15831000-2 cukier

15841000-5 kakao

15842000-2 czekolada i wyroby cukiernicze

15851100-9 makaron niegotowany

15860000-4 kawa, herbata i podobne produkty

15870000-7 przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 różne produkty spożywcze i produkty suszone

* 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 pszennej, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor).
* Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
* 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  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1  | Mąka pszenna typ. 390/1 kg | kg | 120 |
| 2  | Mąka pszenna typ 450/1kg | kg | 20 |
| 3  | Mąka kukurydziana 1kg | kg | 5 |
| 4  | Skrobia ziemniaczana 1kg, 100 % skrobi ziemniaczanej. | kg | 25 |
| 5  | Mąka ryżowa 0,5 kg | szt | 4 |
| 6  | Ryż biały 1 kg, ziarno całe, nie połamane, bez mączki. | kg | 70 |
| 7  | Kasza gryczana prażona 1kg | szt | 30 |
| 8  | Kasza gryczana prażona 0,5 kg | szt | 15 |
| 9 | Kasza jęczmienna średnia 1 kg | kg | 7 |
| 10 | Kasza jaglana 0,5 kg | szt | 8 |
| 11 | Kasza manna 1 kg, nie błyskawiczna. | kg | 18 |
| 12  | Płatki jaglane nieopiekane 250 g | szt | 40 |
| 13  | Płatki orkiszowe 250 g | szt | 40 |
| 14  | Płatki owsiane zwykłe 500 g, nie błyskawiczne. | szt | 15 |
| 15  | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 1l filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% , bez GMO. | szt | 60 |
| 16  | Margaryna kl. I 250 g | szt | 20 |
| 17  | Ciastka owsiane 2 kg, bez konserwantów, polepszaczy i sztucznych barwników z suszoną żurawiną i dodatkiem innych suszonych owoców. | kg | 10 |
| 18  | Ciastka kruche z pudrową cukrową posypką 1,5 kg bez konserwantów, polepszaczy i sztucznych barwników. | kg | 10 |
| 19  | Ciastka waflowe jaglane 100g, bez konserwantów, polepszaczy i sztucznych barwników. | szt | 40 |
| 20  | Groszek ptysiowy 125 g | szt | 40 |
| 21  | Słomka ptysiowa 200 g | szt | 30 |
| 22  | Chrupki kukurydziane 300 g, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu i GMO. | szt | 40 |
| 23  | Chrupki kukurydziane owocowe 150 g, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu i GMO. | szt | 30 |
| 24  | Paluszki z sezamem 175 g | szt | 20 |
| 25 | Cukier kryształ biały, rafinowany 1 kg | szt | 100 |
| 26 | Cukier trzcinowy 1 kg | szt | 2 |
| 27 | Miód wielokwiatowy 400 g, polski, naturalny. | szt | 3 |
| 28 | Kakao naturalne 150 g, gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%). | szt | 15 |
| 29 | Czekolada gorzka 82 % 100 g | szt | 20 |
| 30 | Makaron na jajach przepiórczych (nitki) 250 g, bez sztucznych barwników. | szt | 40 |
| 31 | Makaron świderki (mąka pszenna) 500 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 32 | Makaron pióra (mąka pszenna) 500 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 33 | Makaron świderki (mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 34 | Makaron pióra (mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 35 | Makaron kokardka (mąka pszenna) 500 g, bez sztucznych barwników. | szt | 35 |
| 36 | Makaron kokardka (mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 37 | Makaron muszelka(mąka pszenna) 500 g, bez sztucznych barwników. | szt | 15 |
| 38 | Makaron muszelka (mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 39 | Makaron pióra (pełne ziarno, mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 40 | Makaron świderki (pełne ziarno, mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 41 | Makaron mini muszelka (mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 35 |
| 42 | Makaron mini kokardka (mąka pszenna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 35 |
| 43 | Makaron zacierka (mąka pszenna) 250 g, bez sztucznych barwników. | szt | 35 |
| 44 | Makaron literki (mąka pszenna) 250 g, bez sztucznych barwników. | szt | 35 |
| 45 | Makaron forma ryżyk (durum, semolina) 500 g, bez sztucznych barwników. | szt | 30 |
| 46 | Makaron bezglutenowy (forma różna) 250 g, bez sztucznych barwników. | szt | 10 |
| 47 | Makaron bezglutenowy (forma różna) 400 g, bez sztucznych barwników. | szt | 10 |
| 48 | Makaron bezglutenowy (forma różna) 500 g, bez sztucznych barwników. | szt | 10 |
| 49 | Herbata czarna op. 50 torebek, w składzie 100 % herbaty czarnej. | szt | 15 |
| 50 | Herbata czarna op.100 torebek, w składzie 100 % herbaty czarnej. | szt | 20 |
| 51 | Herbata ekspresowa lipa op. 20 torebek, 100 % lipy. | szt | 10 |
| 52 | Herbata ekspresowa pokrzywa op. 20 torebek, 100 % pokrzywy. | szt | 10 |
| 53 | Herbata ekspresowa mięta op. 20 torebek, 100 % mięty. | szt | 20 |
| 54 | Herbata ekspresowa rumianek op. 20 torebek, 100 % rumianku. | szt | 20 |
| 55 | Herbata ekspresowa żurawina op. 20 torebek, w składzie żurawina, hibiskus, dzika róża, jabłko i naturalne aromaty. | szt | 20 |
| 56 | Herbata ekspresowa malina op. 20 torebek, w składzie malina, hibiskus, liść jeżyny, naturalne aromaty. | szt | 20 |
| 57 | Kawa zbożowa rozpuszczalna 150 g, w składzie jęczmień, żyto, cykoria. | szt | 15 |
| 58 | Sól warzona jodowana 1 kg | kg | 30 |
| 59 | Gałka muszkatałowa op. 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 10 |
| 60 | Ziele lubczyka op.10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 40 |
| 61 | Bazylia suszona op. 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 20 |
| 62 | Majeranek suszony 8 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 20 |
| 63 | Liść laurowy op. 6 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 30 |
| 64 | Ziele angielskie op. 15 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 20 |
| 65 | Ziła prowansalskie op 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 20 |
| 66 | Pieprz ziołowy op 20 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 30 |
| 67 | Pieprz czarny mielony op 20 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 40 |
| 68 | Pieprz czarny grubo mielony op 15 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 30 |
| 69 | Pieprz czarny ziarnisty op 20 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 30 |
| 70 | Curry op 20 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 20 |
| 71 | Papryka słodka mielona op 20 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 30 |
| 72 | Tymianek op 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 10 |
| 73 | Rozmaryn op 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 10 |
| 74 | Kminek ziarna 20 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 10 |
| 75 | Oregano op 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 10 |
| 76 | Czosnek granulowany 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 20 |
| 77 | Cynamon mielony op 10 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości. | szt | 5 |
| 78 | Cukier waniliowy op.30 g | szt | 100 |
| 79 | Przyprawa warzywna suszona bez soli i glutaminianu sodu 300 g, szczelne opakowanie, zioła wysokiej jakości.  | szt | 15 |
| 80 | Proszek do pieczenia 30g | szt | 11 |
| 81 | Soda spożywcza 100 g | szt | 10 |
| 82 | Kwasek cytrynowy 50 g | szt | 10 |
| 83 | Żelatyna spożywcza wieprzowa bez gotowania op. 50 g | szt | 10 |
| 84 | Musztarda stołowa łagodna 175 g | szt | 10 |
| 85 | Majonez 700 ml Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) . | szt | 10 |
| 86 | Drożdże świeże 100 g | szt | 10 |
| 87 | Pomidory suszone w oleju 280 g | szt | 6 |
| 88 | Pomidory suszone z ziołami w oleju 280 g | szt | 6 |
| 89 | Ciecierzyca konserwowa puszka 400 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt | 12 |
| 90 | Groszek zielony konserwowy puszka 400 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt | 15 |
| 91 | Kukurydza słodka konserwowa 340 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt | 15 |
| 92 | Fasola czerwona w puszce 400 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt | 15 |
| 93 | Ananas w puszce plastry 565 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt | 5 |
| 95 | Brzoskwinia w puszce połówki 850 g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt | 5 |
| 96 | Przecier pomidorowy Passata 680 g, bez konserwantów i glutaminianu sodu. | szt | 35 |
| 97 | Koncentrat pomidorowy 30 % 190 g, bez konserwantów i glutaminianu sodu. | szt | 80 |
| 98 | Powidła śliwkowe 350 g, pasteryzowane, bez sztucznych barwników. | szt | 8 |
| 99 | Dżem niskosłodzony truskawkowy 280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany. | szt | 25 |
| 100 | Dżem niskosłodzony wiśniowy280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany. | szt | 25 |
| 101 | Dżem niskosłodzony brzoskwinia 280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany. | szt | 25 |
| 102 | Dżem niskosłodzony czarna porzeczka 280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany. | szt | 20 |
| 103 | Chrzan tarty w słoiczku 200 g | szt | 10 |
| 104 | Barszcz biały butelka 500 ml, mąka żytnia, otręby, czosnek. | szt | 30 |
| 105 | Koncentrat buraczany 100 % 250 ml, bez sztucznych barwników. | szt | 12 |
| 106 | Keczup bez sztucznych barwników, skrobi i konserwantów, opakowanie 450 g, łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | szt. | 6 |

## Część 6: ZBOŻA, ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE I ORZECHY

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 więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
* Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, 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- jadalne, absolutnie bez oznak zazielenienia bulwy.
* Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
* Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.
* Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Ziemniak jadalny workowany (15-20 kg) kl. I,  | kg | 1500  |
| 2  | Marchew kl. I, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 250 |
| 3  | Pietruszka korzeń kl. I, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 50 |
| 4  | Seler korzeń kl. I, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 50 |
| 5  | Por krajowy kl. I, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń. | szt. | 90 |
| 6  | Cebula żółta, nie wyrośnięta, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 40 |
| 7  | Cebula biała, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 15 |
| 8  | Burak, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 60 |
| 9  | Pieczarka kl. I, produkt świeży, bez przebarwień i odgnieceń, średniej wielkości. | kg | 20 |
| 10  | Ogórek zielony kl. I, gruntowy lub szklarniowy, świeży, bez przebarwień i dgnieceń. | kg | 60 |
| 11  | Pomidor malinowy kl. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. | kg | 20 |
| 12  | Pomidor koktajlowy kl. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. | kg | 15 |
| 13  | Pomidor gałązka kl. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. | kg | 20 |
| 14  | Papryka świeża czerwona, żółta produkt świeży, twardy, bez przebarwień i odgnieceń. kl. I | kg | 20 |
| 15  | Kapusta biała głowiasta kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 40 |
| 16  | Rzodkiewka pęczek kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 90 |
| 17  | Sałata lodowa kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 20 |
| 18  | Czosnek polski główka kl. Ekstra, nie wyrośnięty, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 40 |
| 19  | Kapusta włoska kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 10 |
| 20 | Kapusta pekińska kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 20 |
| 21  | Kapusta modra głowiasta kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 20 |
| 22 | Dynia kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 15 |
| 23  | Fasola biała średnia kl. I | kg | 15 |
| 24 | Fasola szparagowa żółta, zielona kl. I | kg | 20 |
| 25  | Cukinia kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 15 |
| 26  | Seler naciowy kl. I ,bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 10 |
| 27 | Natka kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. |  180 |
| 28  | Koperek kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 180 |
| 29  | Szczypiorek kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 60 |
| 30  | Szczypiorek z cebulką pęczek kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 10 |
| 31 | Brokuły świeże kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 15 |
| 32  | Kalarepa kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 15 |
| 33  | Kalafior kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.  | szt. | 15 |
| 34  | Botwina świeża polska pęczek kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 20 |
| 35 | Kiełki rzodkiewki, słonecznika świeże kl. I, bez octu spirytusowego i substancji konserwujących. | szt. | 10 |
| 36 | Kapusta kiszona op. 0,5 kg kl I, bez octu spirytusowego i substancji konserwujących. | szt. | 20 |
| 37 | Kapusta kiszona op. 1 kg kl.I, bez octu spirytusowego i substancji konserwujących. | szt. | 30 |
| 38 | Kapusta kiszona wiaderko 5 kg kl.I, bez octu spirytusowego i substancji konserwujących. | szt. |  4 |
| 39 | Ogórek kiszony op. 0,5 kg kl , bez octu spirytusowego i substancji konserwujących. | szt. | 25 |
| 40 | Ogórek kiszony 3 kg wiadro kl I, bez octu spirytusowego i substancji konserwujących. | szt. | 7 |
| 41 | Jabłka luzem kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 180 |
| 42 | Banany kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 150 |
| 43 | Gruszka luzem kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 100 |
| 44  | Arbuz import kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 40 |
| 45  | Winogrona kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 30 |
| 46  | Mandarynka luzem kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 70 |
| 47  | Kiwi luzem kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 200 |
| 48  | Brzoskwinia kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 40 |
| 49  | Nektarynka kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 40 |
| 50  | Śliwka kl. I, krajowa lub importowana, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 50 |
| 51  | Pomarańcza kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.  | kg | 50 |
| 52  | Cytryna kl. I, cienka skórka, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 35 |
| 53  | Borówka amerykańska kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 20 |
| 54 | Melon kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 10 |
| 55 | Awokado kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt. | 10 |
| 56 | Truskawka kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 40 |
| 57 | Morela kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.  | kg | 10 |
| 58 | Wiśnia kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 10 |
| 59 | Czereśnia kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 10 |
| 60 | Malina kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.  | kg | 10 |
| 61 | Porzeczka czarna kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 10 |
| 62 | Porzeczka czerwona kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 10 |
| 63 | Morela suszona kl. I, szczelne opakowanie. | kg | 1,5 |
| 64 | Daktyle suszone bez pestek kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 1,5 |
| 65 | Rodzynki suszone kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | kg | 1,5 |
| 66 | Żurawina suszona kl. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.  | kg | 1,5 |
| 67 | Ziarna słonecznika łuskane200 g, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt | 6 |
| 68 | Pestki dyni łuskane 350 g, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt | 6 |
| 69 | Migdały łuskane całe 150 g, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.  | szt | 6 |
| 70 | Migdały blanszowane płatki 150 g, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt | 6 |
| 71 | Gruch żółty łupany, bez mączki. | kg | 10 |
| 72 | Soczewica czerwona, bez mączki. | kg | 10 |

**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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Jaja kurze, świeże, kl. I, rozmiar L, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. | szt.  | 1200 |

 **Część 8: WODA I SOKI**

15900000-7 napoje, tytoń i produkty podobne

15300000-1 owoce, warzywa i podobne produkty

* 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| 1. | Woda mineralna niegazowana 1,5 l | **Szt** |  **120** |
| 2. | Woda mineralna niegazowana 5 l | **Szt** |  **30** |
| 3. | Sok marchwiowy, bez cukru i środków konserwujących karton 3 L | **Szt** | **5** |
| 4. | Sok marchwiowo - jabłkowy, bez cukru i środków konserwujących karton 3 L | **Szt** | **5** |
| 5. | Sok jabłkowy słodki, bez cukru i środków konserwujących karton3 L | **Szt** | **5** |
| 6. | Sok jabłko - jagoda, bez cukru i środków konserwujących karton 3 L | **Szt** | **5** |
| 7. | Sok czarna porzeczka, bez cukru i środków konserwujących karton 10 L | **Szt** | **5** |
| 8. | Sok gruszkowy, bez cukru i środków konserwujących karton 10 L | **Szt** | **5** |
| 9. | Sok jabłko słodko - kwaśne, bez cukru i środków konserwujących karton 10 L | **Szt** | **5** |
| 10. | Sok jabłko – jagoda, bez cukru i środków konserwujących, kubeczek 195 ml | **Szt** | **130** |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą, 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: PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

## 2 razy w tygodniu (od wtorku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 7:30.

## Część 2: RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE ORAZ OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY

## 1 raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 9:00.

* **CZĘŚĆ 3: PIECZYWO**

**5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:30. Część 9

* **Część 4: PRODUKTY MLECZARSKIE**

 **5 razy w tygodniu** **(poniedziałek – piątek)** – w godzinach od 6:00 do 8:00.

## Część 5: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

##  2 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek) – w godzinach od 6:00 do 9:00.

## Część 6: ZBOŻA, ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE I ORZECHY

##  3 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 9:00.

* **Część 7: JAJA**

**1** raz w tygodniu (poniedziałek – piątek) – w godzinach od 6:00 do 8:00.

* **Część 8: WODA I SOKI**

**1** raz na 2 tygodnie (poniedziałek – piątek) w godzinach od 6.00 do 11.00

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

1. Miejscem dostawy będzie: Integracyjne Przedszkole Samorządowe nr 3 w Bełchatowie, os. Okrzei 15 A
2. Potwierdzeniem odbioru towaru będzie podpisana i odebrana faktura przez zamawiającego, wystawiona przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę przed siedzibą Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
4. 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.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
7. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Dobrosława Kopytek**
8. 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, spełniający wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie w razie potrzeby prawo zażądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
9. 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.
10. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
11. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
12. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
13. 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.
14. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

1. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
2. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych.
8. 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.
9. 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.
10. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
11. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminu przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.