

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

15113000-3 - wieprzowina

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 białoróżowa 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 błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy - 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 kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie
1.	2.	3.	4.
1.	Schab bez kości	kg	200
2.	Łopátka wieprzowa bez kości	kg	100
3.	Szynka b/k myszka	kg	100
4.	Karczek wieprzowy b/k	kg	150
5.	Boczek surowy	kg	30
6.	Kiełbasa śląska	kg	80
7.	Polędwica sopočka	kg	15
8.	Szynka gotowana	kg	15
9.	Kiełbasa żywiecka	kg	30
10.	Szynka ciemna	kg	62
11.	Żeberka świeże	kg	50
12.	Mięso gulaszowe	kg	500
13.	Kości od schabu	kg	250
14.	Schab z wędzarni	kg	45
15.	Łopátka w przyprawach	kg	10
16.	Wątroba wieprzowa	kg	10
17.	Słonina	kg	10
18.	Smalec	kg	15
19.	Kiełbasa szynkowa	kg	25
20.	Pasztet	kg	15
21.	Polędwica z PRL	kg	20
22.	Parówki z szynki	kg	150
23.	Smaczek w konserwie	kg	15
24.	Polędwica drobiowa	kg	15

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.	Udzik	kg	120
2.	Podudzie	kg	110
3.	Kurczak	kg	160
4.	Korpus	kg	250
5.	Udło z kurczaka	kg	100
6.	Filet z kurczaka	kg	390

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 bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników i bez syropu glukozy-fruktozowego.	400g	szt.	200
2.	Jogurt owocowy bez cukru, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, bez barwników, bez syropu glukozy-fruktozowego, różne smaki, opakowanie kubeczek.	150g	szt.	1200
3.	Masło bez laktozy zawartość min.82%.	200g	szt.	10
4.	Masło extra zawartość tłuszczu mleka minimum 82% mleka, bez dodatków i konserwantów.	200g	szt.	1500
5.	Maślanka owocowa butelka/karton (możliwość ponownego zamknięcia)	1l	szt	120
6.	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	1l	szt.	100
7.	Mleko 2% butelka PET	1l	szt.	3500
8.	Ser żółty blok o zaw. Tłuszczu min. 25%	3,2 kg	szt.	120
9.	Serek homogenizowany o smaku waniliowym. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego. Opakowanie kubeczek.	150g	szt.	1000
10.	Serek naturalny w kubeczku plastikowym. Bez sztucznych konserwantów ani zagęstników. Skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie.	200g	szt	120
11.	Śmietanka 30% (kubek) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu	200g	szt	200
12.	Śmietana kwaśna 18%, świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu.	400g	szt.	600
13.	Mleczko smakowe UHT kartonik ze słomką	200 ml	szt	600
14.	Serek naturalny w kubeczku plastikowym. Bez sztucznych konserwantów ani zagęstników	1kg	szt	80

15.	Ser żółty plastry o zaw. Tłuszczu min.25%	150g	szt	100
16.	Ser topiony kremowy	100 g	szt	150
17.	Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów		kg	300

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, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne - korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki - powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste - bez plam, uszkodzeń.
- Owoce - skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Arbuz czerwony bezpestkowy.		kg	60
2.	Banan żółty, gat. 1, twarde, kolor żółty, bez przebarwień.		kg	200
3.	Brokuł, gat. 1.		szt	100
4.	Brzoskwinia gat. 1, bez przebarwień i odgnieceń, świeże i dojrzałe.		kg	100
5.	Buraki czerwone gat. 1, bez zanieczyszczeń.		kg	300
6.	Cebula czerwona gat. 1.		kg	10
7.	Cebula gat. 1.		kg	200
8.	Cukinia		kg	30
9.	Cytryna, gat. 1, żółta, cienka skórka.		kg	50
10.	Czosnek główka		szt	100
11.	Gruszka konferencja, gat. 1, jednakowej wielkości, waga ok. 150 g, dojrzała, bez przebarwień.		kg	100
12.	Jabłko sezonowe, krajowe typu, gat. 1, jednakowej wielkości, waga ok. 150g, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	400
13.	Kalafior świeży gat. 1, bez wykwitów		szt	100
14.	Kapusta biała główka gat. 1, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych.		kg	140
15.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu.		kg	150
16.	Kapusta czerwona główka, gat. 1, bez		kg	50

	uszkodzeń fizycznych i biologicznych.			
17.	Kapusta pekińska, główka, gat. 1, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.		szt	100
18.	Kiwi, gat. 1, dojrzałe, bez odgnieceń.		szt	450
19.	Koperek zielony, świeży, pęczek waga ok.. 70-100g.		szt	180
20.	Mandarynka gat. 1, bez pestek, słodkie, cienka skórka, waga ok.. 100-120g.		kg	120
21.	Marchew korzeń, gat. 1, bez przebarwień, średniej wielkości.		kg	700
22.	Kalarepa		szt.	80
23.	Nektarynka, gat. 1, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	20
24.	Ogórek zielony świeży, gat. 1, prosty, bez odgnieceń.		kg	200
25.	Ogórki kiszone, skład: ogórki gruntowe, koper, czosnek, gorczyca, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól pochodzące z upraw ekologicznych, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu. wiaderko/słoik 0,9l		szt	300
26.	Papryka czerwona świeża, gat. 1, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	30
27.	Pieczarki białe, gat. 1, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	60
28.	Pietruszka korzeń gat. 1, bez przebarwień, średniej wielkości.		kg	150
29.	Pietruszka zielona, natka świeża (pęczek 70-100g)		szt	180
30.	Pomarańcza gat. Słodka, cienka skórka, waga ok. 150g 1 szt.		kg	10
31.	Pomidor, gat. 1, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	150
32.	Por świeży, gat. 1.		szt	50
33.	Rzodkiewka pęczek, gat. 1.		szt	70
34.	Botwina świeża gat.1		szt	30
35.	Sałata zielona, gat. 1, duże główki.		szt	50
36.	Seler korzeń świeży, gat. 1, bez przebarwień.		kg	150
37.	Szczypiorek świeży, gat. 1, pęczek (min. 10 szt.).		szt	80
38.	Śliwka krajowa świeża, gat. 1, twarde, odchodzące od pestek.		kg	30
39.	Truskawka świeża, gat. 1, czerwona, duża.		kg	45
40.	Winogrono jasne/ ciemne bezpestkowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	50
41.	Ziemniak		kg	5000

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, 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 będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuły mrożone różyczki	kg	120
2.	Kalafior mrożony różyczki	kg	70
3.	Fasolka szparagowa żółta cała mrożona	kg	75
4.	Fasolka szparagowa zielona cała mrożona	kg	75
5.	Włoszczyzna w paskach mrożona	kg	20
6.	Malina mrożona	kg	15
7.	Szpinak mrożony brykiet	kg	60
8.	Groszek zielony mrożony	kg	20
9.	Truskawki mrożone	kg	150
10.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	100
11.	Dynia kostka mrożona	kg	5
12.	Wiśnia mrożona	kg	10

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, mętej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości).	565g	szt.	30
2.	Biszkopty ladyfingers. Skład: mąka PSZENNA, JAJA, cukier, sól	180g	szt.	80
3.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości).	820g	szt.	80
4.	Budyń waniliowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna	35g	szt.	300
5.	Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu.	70g	szt.	260
6.	Chrzan tarty	160g	szt.	30
7.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	400
8.	Cukier z prawdziwą wanilią Skład: cukier, wanilia	16g	szt.	100
9.	Cynamon mielony	20g	szt.	10
10.	Dynia pestka łuskana	100g	szt.	30
11.	Dżem 100% owoców extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo- fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu.	280g	szt.	150
12.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	500g	szt.	80
13.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	90g	szt.	80
14.	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji.	35g	szt.	80
15.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu	200g	szt.	40

	(zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%).			
16.	Kasza jęczmienna perłowa		kg	80
17.	Kasza manna 100% pszenicy.	500g	szt	50
18.	Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja.	150g	szt.	60
19.	Ketchup łagodny/ pikantny. Bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności	480g	szt.	200
20.	Koncentrat pomidorowy 30%, w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów.	200g	szt.	450
21.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu	5g	szt.	30
22.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu	150g	szt.	50
23.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu	500ml	szt.	80
24.	Makaron świderk	500g	szt.	150
25.	Makaron rurka	500g	szt.	150
26.	Makaron krajanka pięcio-jajeczny	250g	szt.	200
27.	Makaron zacierka	250g	szt.	70
28.	Makaron muszelka	500g	szt.	150
29.	Mąka pszenna tortowa typ 450.	1kg	szt.	500
30.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej.	1kg	szt.	50
31.	Miód pszczele wielokwiatowy naturalny, polski.	1kg	szt.	25
32.	Szczaw konserwowy	350g	szt	50
33.	Musztarda delikatesowa stołowa.	200g	szt.	20
34.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K.	1l	szt	250
35.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu.	20g	szt.	30
36.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu.	80g	szt.	30
37.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości.	250g	szt.	300
38.	Przyprawa warzywna do potraw w składzie: Sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, SELER, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Nie zawiera glutenu.	350g	szt.	30
39.	Ryż biały	1kg	szt.	100
40.	Ryż paraboliczny, suchy, w woreczkach	4x100g	szt.	50
41.	Sól spożywcza warzona jodowana	1kg	szt.	100
42.	Woda niegazowana.	0,5l	szt.	100
43.	Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu.	15g	szt.	40
44.	Żelatyna spożywcza	20g	szt.	60

45.	Ocet	750ml	szt	30
46.	Zupa w proszku żur		szt	50
47.	Zupa w proszku Barszcz biały		szt	50
48.	Proszek do pieczenia	30g	szt	20
49.	Fasola sucha	500g	szt	80
50.	Płatki ryżowe	250g	szt	50
51.	Czosnek granulowany	20g	szt	30
52.	Pieprz cytrynowy	20g	szt	10
53.	Pieprz ziołowy	20g	szt	20
54.	Zioła prowansalskie	8g	szt	20
55.	Papryka wędzona	15g	szt	15
56.	Przyprawa do kurczaka	30g	szt	50
57.	Przyprawa do mięs	75g	szt	50
58.	Kisiel owocowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna	77g	szt	600
59.	Galaretka owocowa, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna	77g	szt	400
60.	Herbatniki ciastko: mąka PSZENNA, JAJA, cukier, sól	180g	szt	60
61.	Ciastka kruche bez konserwantów skład: mąka jaja, cukier	200g	szt	150
62.	Kwasek cytrynowy	20g	szt	20
63.	imbir	20g	szt	10
64.	Gałka muszkatolowa	20g	szt	10
65.	Pestki słonecznika	150g	szt	60
66.	Przyprawa do ziemniaków	20g	szt	20
67.	Groszek konserwowy	400g	szt	70
68.	Kukurydza	400g	szt	30
69.	Sok marchwiowo-owocowy	075l	szt	200
70.	Żur - butelka, w składzie tylko: zakwas żytni, mąka razowa, czosnek.	470g	szt.	50
71.	Sok malinowy (syrop)	420ml	szt	10
72.	Ciastka delicje	295g	szt	50
73.	Misie Lubisie	30g	szt	130
74.	Oregano	8g	szt	10
75.	Bazylija	8g	szt	10
76.	Sezam	200g	szt	10
77.	Krem nutella	350g	szt	20

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
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja kurze M	szt	7500

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

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.	Bułka tarta	1 kg	szt	50
2.	Bułka maślana gwiazda		szt	70
3.	Bułka zwykła mała	0,04 kg	szt	1600
4.	Drożdżówka	0,100 kg	szt	100
5.	Pączki	0,05 kg	szt	150
6.	Kule serowe		kg	60
7.	Ciasto drożdżowe		kg	50
8.	Chała drożdżowa	0,400 kg	szt	200
9.	Chleb zwykły krojony	0,500 kg	szt	2700
10.	Chleb żytni krojony		szt	30
11.	Eklerki		kg	50
12.	Ciasto jogurtowe	1 kg	kg	15
13.	Rogal maślany		szt	500
14.	Babka piaskowa	0,400 kg	szt	150
15.	Paluch drożdżowy		szt	120
16.	Rogaliki nadziewane marmoladą		kg	30
17.	Mufinki		szt	200
18.	Rożek francuski		kg	40
19.	Oponki		szt	100
20.	Ciasto Piernik		kg	3
21.	Strucel drożdżowy	0,400kg	szt	50

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Paluszki rybne 300g		szt	170
2.	Mintaj filet mrożony, bez skóry		kg	100
3.	Makrela wędzona		kg	30
4.	Paprykarz z łososia	135g	szt	100
5.	Tuńczyk w puszcze	185 g	szt	40
4.	Miruna filet mrożony, bez skóry, 0% glazury		kg	400

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- Wyroby garmazeryjne 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kluski na parze	opak. 300g	szt.	220

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże 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: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 7: JAJA: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek - piątek), w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 9: RYBY: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie im. Kubusia Puchatka w Lipianach, ul. Bema 19, 74-240 Lipiany**
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 Magdalena Cieplińska, e-mail: intendent.lipiany@gmail.com

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I - go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
 - d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w

sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
 - f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
 - g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
 - h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
 - i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
 - j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
 - l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz. I 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.