# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## CZĘŚĆ 1: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie

* Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
* Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
* Pieczywo świeże, wyprodukowane nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | **Chleb zwykły, okrągły krojony** waga 1,10 kg - mąka pszenna , mąka żytnia, naturalny zakwas, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności. Pozostałe składniki określone recepturą wypieku | szt. | 400 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | Chleb razowy (500g) – foremka, pszenno-żytni, na zakwasie, z dodatkiem drożdży, pozostałe składniki określone recepturą wypieku | szt. | 380 |
| 3 | Angielka krojona, składniki określone recepturą wypieku. | szt. | 50 |
| 4 | Chałka 400 g, krojona, składniki określone recepturą wypieku | szt. | 150 |
| 5 | Bułka kajzerka mała 50 g, zawartość maki pszennej 80%, na zakwasie z dodatkiem drożdży, pozostałe składniki określone recepturą wypieku | szt. | 900 |
| 6 | Bułka graham 50g, składniki określone recepturą wypieku | szt. | 900 |
| 7 | Rogal maślany - składniki określone recepturą wypieku | szt. | 500 |
| 8 | Chleb tostowy krojony - składniki określone recepturą wypieku | szt. | 30 |
| 9 | Bułka tarta 0,5 kg, z pieczywa mieszanego, torba papierowa | szt. | 20 |
| 10 | Pączek z nadzieniem różanym | szt | 360 |

## Część 2: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

* 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, 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 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | Mleko 2,0% UHT 1 litr | 1 l | szt | 1200 |
| 2 | Śmietana 12% 370 ml (żywe kultury bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej) | 370g | szt. | 500 |
| 3 | Masło 200 g zawartość tłuszczu minimum 82% bez dodatków i konserwantów. | 200g | kg | 160 |
| 4 | Ser żółty, pełnotłusty, w bloku, o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda/salami | 1kg | szt. | 30 |
| 5 | Ser topiony, bloczek, 140g, mix smaków | 140g | kg | 80 |
| 6 | Ser twarogowy do smarowania, śmietanka pasteryzowana | 130-150g | szt. | 60 |
| 7 | Ser śmietankowy do smarowania 130 g-150g | 130-150g | szt. | 120 |
| 8 | Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów. | 1kg | kg | 80 |
| 9 | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego. | 400ml | szt. | 30 |
| 10 | Jogurt owocowy bez dodatku cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek | 120-170g | szt. | 1100 |
| 11 | Mus owocowy, tubka 80g (przetarte owoce np..jabłko, brzoskwinia, marchew) | 80g | szt. | 400 |
| 12 | Drożdże piekarnicze 100g świeże | 100g | szt. | 30 |
| 13 | Serek homogenizowany smakowy waniliowy/owocowy. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowofruktozowego. Opakowanie kubeczek. | 180g | szt. | 200 |

## Część 3: MIĘSO WIEPRZOWE, WĘDLINY , DRÓB

15113000-3 – wieprzowina

15131130-5 – wędliny

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 bladoróżowa 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.
* Mięso nie może być pakowane próżniowo.
* Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
* Termin przydatności do spożycia mięsa drobiowego ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | Łopatka b/k (mięso świeże, surowe nie mrożone, tkanka mięśna delikatna, bez skóry, schłodzone) | kg | 180 |
| 2 | schab bez kości, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 80 |
| 3 | Karczek b/k (wieprzowina, mięso świeże, nie mrożone, konsystencja jędrna i elastyczna, gat.I, schłodzone) | kg | 50 |
| 4 | Żeberka (wieprzowina, mięso świeże, schłodzone) | kg | 30 |
| 5 | Filet z piersi kurczaka (mięso świeże nie mrożone, mięso piersiowe pozbawione skóry, kości i ściegien, gat.I, schłoldzone) | kg | 60 |
| 6 | Kurczak – w całości (mięso świeże nie mrożone, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, skóra bez przebarwień gat. I) | kg | 50 |
| 7 | Porcje rosołowe ze skrzydłami (mięso świeże nie mrożone, umyte i oczyszczone, skóra jasna, bez przebarwień) | kg | 140 |
| 8 | Pałeczka z kurczaka (mięso świeże nie mrożone, o podobnej wielkości i wadze, oczyszczone, skóra bez przebarwień | kg | 100 |
| 9 | Filet z indyka (mięso świeże nie mrożone, bez skóry i kości, oczyszczone, elastyczne, bez przebarwień, kolor jasny, gat.I | kg | 50 |
| 10 | parówki cienkie (min. 80 % mięsa) Kiełbasa wieprzowo-cielęca, średnio rozdrobniona, Osłonka: jelito baranie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg | 60 |
| 11 | Szynka wiejska, wieprzowa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów. | kg | 20 |
| 12 | kiełbasa wiejska /z 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 | 30 |
| 13 | Pierś z indyka, wędzonka drobiowa, wędzona, parzona, z dodatkiem wody (mięso pierś z indyka 87%) | kg | 20 |
| 14 | Kiełbasa krakowska, wieprzowa, grubo rozdrobniona z połączonych kawałków mięsa, peklowana ,przyprawiona, parzona, wędzona, lekko podsuszana, osłonka niejadalna | kg | 20 |
| 15 | Pasztet wieprzowy, mięso wieprzowo podrobowe, drobnorozdrobniony, pieczony w foremce niejadalnej | kg | 20 |
| 16 | Kiełbasa szynkowa, wieprzowa, parzona, osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji wzmacniających smak). | kg | 15 |
| 17 | Kiełbasa szynkowa mielona, zawartość mięsa ok.80%, bez fosforanów i wypełniaczy) | kg | 15 |
| 18 | Schab pieczony , parzony z mięsa wieprzowego, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg | 15 |
|  |  |  |  |

## Część 4: WARZYWA, OWOCE i JAJA

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 – jaja

• Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie mogą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

* 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, przemarznięte, zapleśniałe.
* Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, bez cech nadpsucia lub pleśni, bez uszkodzeń przez szkodniki.
* 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 | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | Ziemniaki jadalne workowane (15-25kg) | kg | 2000 |
| 2 | Brokuł (zawinięty w folię, 500 g) | szt | 100 |
| 3 | Buraki czerwone, twarde, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń gat. I | kg | 150 |
| 4 | Cebula żółta, gat. I | kg | 80 |
| 5 | fasola Jaś średni, sucha, bez pleśni, gat.I | kg | 15 |
| 6 | fasola szparagowa żółta, zielona, bez plam, gat.I | kg | 60 |
| 7 | Kalafior świeży, jędrny, gat. I | szt | 100 |
| 8 | kapusta biała, główka w gat. I, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych | szt | 40 |
| 9 | kapusta młoda, główki w gat. I, bez uszkodzeń | szt | 30 |
| 10 | kapusta czerwona, jędrna, bez uszkodzeń, gat.I | kg | 40 |
| 11 | kapusta biała kiszona, nie zakwaszana chemicznie, bez dodatku octu, gat.I.I, opakowanie zamykane 1-5 kg | kg | 50 |
| 12 | kapusta pekińska, główka gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i mechanicznych | szt. | 50 |
| 13 | koperek świeży (pęczek) gat.I. | szt. | 60 |
| 14 | Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości | kg | 400 |
| 15 | natka pietruszki (pęczek) gat.I, jędrna, nie zwiędnięta | szt | 80 |
| 16 | ogórek kiszony, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie, gat..I opakowanie 3 kg | kg | 80 |
| 17 | ogórek zielony gat.I, świeży, prosty, bez odgnieceń | kg | 60 |
| 18 | Papryka świeża czerwona, żółta gat.I, jędrna, bez uszkodzeń | kg | 40 |
| 19 | Pieczarki białe, gat..I, białe, świeże, średniej wielkości | kg | 20 |
| 20 | pietruszka korzeń gat. I., średniej wielkości, biała, bez przebarwień | kg | 90 |
| 21 | Pomidor gat.I, świeży, twardy, średniej wielkości, dojrzały, bez przebarwień | kg | 50 |
| 22 | Por świeży w gat. I | szt | 100 |
| 23 | Rukola myta, świeża gat.I opakowanie zafoliowane | szt | 30 |
| 24 | Rzodkiewka pęczek, gat..I | szt | 50 |
| 25 | sałata masłowa gat..I | szt | 80 |
| 26 | sałata lodowa gat..I, świeża, duże główki | szt | 40 |
| 27 | seler korzeń, świeży gat.I, bez przebarwień | kg | 100 |
| 28 | Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek min.10 szt. | Szt | 40 |
| 29 | Banan, dojrzały żółty, bez przebarwień i plam, kl.I | kg | 300 |
| 30 | Brzoskwinie świeże kl.I | kg | 100 |
| 31 | Cytryna , żółta, cienka skórka, kl.I | kg | 20 |
| 32 | Gruszki, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień gat.I | kg | 400 |
| 33 | Jabłka sezonowe, krajowe, podobnej wielkości, bez przebarwień i uszkodzeń op.15 kg gat.I, | kg | 260 |
| 34 | kiwi , dojrzałe, jędrne, (koszyczek 1 kg) gat.I | szt | 180 |
| 35 | Mandarynka, słodka z cienką skórką, gat.I | kg | 150 |
| 36 | Pomarańcze, słodkie, cienka skórka, gat. I | kg | 400 |
| 37 | Winogrona jasne, świeże i dojrzałe, gat.I | kg | 50 |
| 38 | Truskawki, świeże, dojrzałe, bez cech zepsucia gat.I | kg | 30 |
| 39 | Ziemniak młody (worek 10 – 15 kg) | kg | 150 |
| 40 | Jaja świeże gat.I rozm.M, L | szt. | 2400 |
| 41 | Kiełki rzodkiewek, słonecznika | szt. | 30 |
| 42 | Groch żółty, łuskany, suchy, bez pleśni | kg | 15 |
| 43. | Sok jabłkowy, 100% tłoczony, pasteryzowany, nie z zagęszczonego soku (opakowanie 5 litrów– karton z kranikiem) | szt. | 20 |
| 44. | Sok 100 % tłoczony z jabłek, opakowanie kubek 200 ml | szt | 300 |
| 45. | Śliwki | kg | 80 |
| 46. | Nektarynki | kg | 200 |
| 47. | Kapusta włoska | kg | 50 |

## Część 5: MROŻONE WARZYWA, OWOCE I RYBY

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane, ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

* 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, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

* 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
* 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 | Filet z mintaja, mrożony b/skóry,0% glazury | kg | 70 |
| 2 | Miruna filet, mrożony, b/skóry i b/lodu | kg | 70 |
| 3 | Makrela w pomidorach – puszka 170 g, bez wgnieceń , z kwasami omega | szt. | 70 |
| 4 | Paluszki rybne w panierce, mrożone | kg | 20 |
| 5 | Makrela wędzona, świeża, jędrna, gat.I | kg | 20 |
| 6 | Mieszanka kompotowa , owocowa, mrożona, owoce w zmiennych proporcjach (truskawki, maliny, czarna porzeczka, agrest, wiśnie, śliwki) | kg | 100 |
| 7 | Kalafior mrożony ,różyczki | kg | 10 |
| 8 | Fasolka szparagowa zielona, żółta, cięta, mrożona | kg | 10 |
| 9 | Truskawka mrożona cała | kg | 15 |
| 10 | Maliny mrożone grys | kg | 10 |
| 11 | Mieszanka 2 składnikowa, marchewka z groszkiem (kostka) | kg | 20 |

## Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

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 100% durum).
* Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
* Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
* Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
* Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
* Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | mąka pszenna typ 450 | kg | 110 |
| 2 | mąka ziemniaczana 1kg | kg | 20 |
| 3 | płatki owsiane górskie 500g | szt | 15 |
| 4 | płatki kukurydziane , śniadaniowe, bez dodatku cukru z obniżoną zawartością soli, opakowanie 250 g | szt | 30 |
| 5 | wafle ryżowe | szt | 60 |
| 6 | chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu | szt | 40 |
| 7 | kasza gryczana palona gat..I – 1 kg | kg | 25 |
| 8 | kasza jaglana gat..I – 1 kg | kg | 25 |
| 9 | kasza jęczmienna gat.I 1 kg | szt | 30 |
| 10 | kasza manna gat.I 1 kg | szt | 30 |
| 11 | kasza pęczak gat.I 1kg | szt | 25 |
| 12 | ryż biały długoziarnisty , bez połamanych ziaren i mączki, opakowanie 1 kg | szt | 25 |
| 13. | cukier biały kryształ, drobny 1 kg | kg | 100 |
| 14. | cukier waniliowy opakowanie 16g | szt | 50 |
| 15. | cukier trzcinowy | kg | 12 |
| 17. | kakao w proszku naturalne 100 % ziarna kakaowca | szt | 15 |
| 18. | kawa zbożowa rozpuszczalna, skład: zboża 78% (jęczmień żyto), cykoria | szt | 20 |
| 19 | makaron łazanki 0,5 kg z pszenicy durum, 5 jajeczny | szt | 25 |
| 20 | makaron nitki 0,5 kg z pszenicy durum, 5 jajeczny | szt | 25 |
| 21 | makaron spaghetti 0,5 kg z pszenicy durum, 5 jajeczny | szt | 30 |
| 22 | makaron świderki 0,5 kg z pszenicy durum, 5 jajeczny | szt | 90 |
| 23 | herbata czarna, z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, saszetki a 2g | szt | 15 |
| 24 | herbata miętowa expressowa (20x2g) | szt | 25 |
| 25 | Herbata rumiankowa expressowa (20x2g) | szt | 20 |
| 26 | fix do spaghetti | szt | 70 |
| 27 | Przyprawa do potraw typu kucharek bez glutaminianu sodu | szt | 50 |
| 28 | kwasek cytrynowy | szt | 20 |
| 29 | papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, opakowanie szczelne wielowarstwowe 15g | szt | 20 |
| 30 | pieprz cytrynowy, system utrzymania aromatu, opakowanie szczelne wielowarstwowe 15g | szt | 20 |
| 31 | pieprz mielony, system utrzymania aromatu, opakowanie szczelne wielowarstwowe 15g | szt | 40 |
| 32 | Rodzynki sułtańskie, bez dodatku substancji konserwujących, i bez dodatku olejów , opakowanie 100g | szt | 50 |
| 33 | cynamon mielony, system utrzymania aromatu, opakowanie szczelne wielowarstwowe 15g | szt | 10 |
| 34 | Majeranek otarty, system utrzymania aromatu, opakowanie szczelne wielowarstwowe 15g | szt | 20 |
| 35 | Ananasy plastry w syropie | szt | 20 |
| 36 | budyń czekoladowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników, bez sztucznych aromatów i barwników , opakowanie 690g | szt | 250 |
| 37 | budyń waniliowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników, bez sztucznych aromatów i barwników , opakowanie 60g | szt | 250 |
| 38 | dżem truskawkowy (100 % owoców,bez dodatku cukru i bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego,bez konserwantów i sztucznych barwników, słodzony sokiem jabłkowym, | szt | 75 |
| 39 | groszek konserwowy (kl.I, bez dodatku cukru, opakowanie szczelne, puszka z powlekanej blachy, czysta, odpowiednio oznakowane) | szt | 40 |
| 40 | ketchup 450g łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, zawartość pomidorów 185 g na 100 g produktu, bez dodatku chemicznych substancji konserwujących, bez dodatku octu spirytusowego, sztucznych aromatów i barwników. | szt | 50 |
| 41 | Kisiel owocowy 77g (np. truskawkowy, wiśniowy, cytrynowy) | szt | 250 |
| 42 | koncentrat pomidorowy 30% w słoiku, (bez konserwantów i sztucznych barwników) | szt | 70 |
| 43 | Kukurydza konserwowa (puszka, słoik, nie modyfikowana genetycznie, kl.I, opakowanie szczelne, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane) | szt | 40 |
| 44 | Majonez, 70% tłuszczu, bez konserwantów, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, głównie regulatorów kwasowości przeciwutleniaczy i octu spirytusowego, słoik 400 ml | szt | 70 |
| 45 | Sól morska, jodowana drobna | kg | 50 |
| 46 | syrop np. malinowy, truskawkowy, wiśniowy, butelka szklana 500 ml | szt | 40 |
| 47 | szczaw konserwowy 270g, przetarty | szt | 50 |
| 48 | Dżem wiśniowy/truskawkowy z kawałkami owoców, bez dodatku cukru, zawartość owoców min.50 g w 100 gramach produktu | szt | 50 |
| 49. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, tłoczony na zimno, 1 litr, butelka plastikowa | l | 60 |
| 50 | Oliwa z oliwek extra virgin 250 ml | szt | 10 |
| 51 | Woda mineralna niegazowana opakowanie 5-6 litrów) | szt | 100 |
| 52 | Pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów, opakowanie szczelne bez odkształceń) ,80 – 1 kg | szt. | 20 |
| 53 | Miód pszczeli wielokwiatowy w 100% naturalny, polski, w słoiku 1,2 kg | szt | 20 |
| 54 | Przyprawa do kurczaka naturalna, bez glutaminianu sodu | szt | 15 |
| 55 | Przyprawa do mięsa wieprzowego, naturalna, bez glutaminianu sodu | szt | 15 |
| 56 | Przyprawa warzywna, naturalna, bez glutaminianu sodu | szt | 20 |
| 57 | Przyprawa do ryb, naturalna bez glutaminianu sodu | szt | 15 |
| 58 | Tuńczyk w oleju (1 kg – folia) | szt. | 4 |
| 59 | Przyprawa do gulaszu, naturalna, bez glutaminianu | szt | 10 |
| 60 | Makaron pene, rurki | szt. | 32 |
| 61 | Ryż brązowy | szt | 10 |
| 62 | Herbata czarna z naturalnym aromatem, (20 saszetek x50g) | szt | 10 |
| 63 | Herbata owocowa aromatyzowana o smaku maliny, owoców leśnych, żurawiny (20 saszetek x 5g) | szt | 10 |
| 64 | Proszek do pieczenia 30 g | szt | 25 |

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 lub telefonicznie z jednodniowym wyprzedzeniem.

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: PIECZYWA I WYROBÓW PIEKARNICZYCH- codziennie w godz. 7:00 – 8:00 w dni robocze

Część 2: MLEKA I PRODUKTÓW MLECZARSKICH - codziennie w godz. 7:00 – 8:00 w dni robocze

Część 3: MIESA, WĘDLIN I DROBIU – 2-3 razy w tygodniu w godz. 7:00 – 8:00 w dni robocze

Część 4: ŚWIEŻYCH WARZYW, OWOCÓW I JAJ: **2-3** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 -8:00 w dni robocze

Część 5: PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH RÓŻNYCH: **2- 3** razy w miesiącu – w godzinach od 7:00 do 8:00 w dni robocze

Część : MROŻONYCH WARZYW, OWOCÓW I RYB: 1 raz w tygodniu w godz. 7:00 – 8:00 w dni robocze

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

1. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
2. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Samorządowe nr 4 w Bełchatowie, os.1 Maja 8**.**
3. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
7. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
8. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Dyrektor Elżbieta Ceglarek
9. 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.
10. 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.
11. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
12. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
13. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
14. 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 (HDI).
15. 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.

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. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
5. 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,

1. 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.),
2. 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.),
3. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn.

zm.),

1. 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.),

1. 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.),
2. 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.),
3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
5. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz.

2178) wraz z aktami wykonawczymi,

1. Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
2. 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.),

1. 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 poźn. zm.),
2. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.).
7. 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.
8. 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.
9. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
10. 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.