

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

15113000-3 – wieprzowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, ostony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądem.
- 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 ściśła, 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 umowy
1.	boczek wędzony /parzony, bez dodatków	kg	12
2.	Karkówka/karczek wieprzowy bez kości mięso świeże – niemrożone.	kg	200
3.	kiełbasa podwawelska,	kg	6
4.	Kiełbaski cienkie : zawierające co najmniej 85% mięsa wieprzowego, lub drobiowego.	kg	50
5.	Kiełbasa śląska cienka (min. 80% mięsa wieprzowego)	kg	60
6.	Kiełbasa cienka biała surowa (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	10
7.	Kiełbasa szynkowa (zawartość co najmniej 80 % mięsa wieprzowego, 20% mięso z golonki)	kg	3
8.	Kiełbasa krotoszyńska z beczi lub równoważna zawierająca mięso wieprzowe (min. 77,7% )	kg	6
9.	Kości wieprzowa świeże	kg	20
10.	Kości wieprzowa wędzone	kg	8
11.	Łopátka wieprzowa bez kości /mięso świeże.	kg	200
12.	Parówki z szynki op. 200g zawierające mięso wieprzowe (min. 90%)	szt	700
13.	Półdzwica sopocka	kg	10
14.	Półdzwica wiśniowa	kg	10
15.	Półdzwica Ani	kg	10
16.	Szynka dziedzica	kg	5
17.	Szynka gerwazego	kg	7
18.	Szynka konserwowa	kg	12
19.	Szynka morlińska	kg	5
20.	Szynka z kotła	kg	10
21.	Szynka z liściem	kg	10
22.	Półdzwiczki wieprzowe, mięso świeże, niemrożone.	kg	100
23.	schab bez kości, mięso świeże – niemrożone.	kg	150
24.	Schab wiśniowy	kg	5
25.	szynka wieprzowa bez kości /mięso świeże	kg	60
26.	Żeberka świeże wieprzowe- trójkąty	kg	300
27.	Żeberka świeże wieprzowe- paski	kg	300

**Część 2: MIĘSO DROBIOWE**

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 bladoróżowa, 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.	Porcja rosółowa świeża, oczyszczona z piór i wnętrzności.	kg	150
2.	Filet z piersi kurczaka, mięso świeże, niemrożone, bez skóry.	kg	200
3.	Filet z piersi indyka świeży, mięso świeże, niemrożone, bez skóry.	kg	200
4.	Ćwiartka z kurczaka świeża.	kg	150
5.	Skrzydło z indyka świeże, niemrożone.	kg	30
6.	Skrzydółka z kurczaka, świeże niemrożone	kg	150
7.	Wątróbka drobiowa świeża	kg	15
8.	Pałka/ podudzie z kurczaka świeże.	kg	400
9.	Szyja z indyka świeża.	kg	50
10.	Kurczak świeży bez podrobów	kg	200

**Część 3: NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 30 dni 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.	Jogurt naturalny.	300g	szt.	30
2.	Jogurt owocowy z zawartością 9% kawałków owoców	150 g	szt.	300
3.	Jogurt pitny zawierający owoce i sok owocowy z koncentratu	315g	szt.	500
4.	Jogurt pitny owocowy	270ml 300ml	szt.	400 400
5.	Jogurt owocowy	122g	szt.	500
6.	Jogurt biszkoptowy zawierający co najmniej 0,25 biszkoptu	120g	szt.	150
7.	Ser żółty Gouda		kg	60
8.	Ser żółty Edamski		kg	60
9.	Ser Mozzarella kulka	125g	szt.	50

10.	Serek twarogowy puszysty	150g	szt.	80
11.	Serek kanapkowy	130g	szt.	80
12.	Serek homogenizowany: ser twarogowy odtłuszczony, wsad o smaku waniliowym	250g	szt	50
13.	Serek homogenizowany: <b>mleko</b> pasteryzowane, wsad waniliowy	200g.	szt.	50
14.	Serek homogenizowany: serek naturalny, jogurt naturalny	140g	Szt.	50
15.	Ser topiony w plastrach ser 53%	130g	szt	120
16.	Ser twarogowy półtłusty		kg	80
17.	Ser śmietankowy mielony	250g	szt	80
18.	Śmietana 30%: zawartość tłuszczu 30%	500ml	szt	200
19.	Śmietana 18% : śmietanka pasteryzowana o zawartości tłuszczu 18%	400g	szt	120
20.	Śmietana 18% : śmietanka, kultury bakterii fermentacji mlekowej	400g.	szt	120
21.	Śmietana Mizeria 10%	400g.	szt	200
22.	Masło 82% tłuszczu	200g	szt	800
23.	Masło osełka 82% tłuszczu	300g	szt	500
24.	Masło roślinne: oleje roślinne (słonecznikowy-24%, rzepakowy),	500g	szt	15
25.	Masło ekstra: 82 % tłuszczu	200g	szt	800
26.	Mleko UHT 2%	1l	szt	1500
27.	Mleko świeże 2%	1l	szt	1500
28.	Mleko UHT 3,2%	1l	szt	1500
29.	Mleko sojowe	1l	szt	300
30.	Mleko migdałowe	1l	szt	300
31.	Mleko owsiane	1l	szt	300
32.	Mleko UHT 3,8%	1l	szt	300
33.	Mleczny deserek o smaku waniliowym- dla dzieci od 6 m-ca życia	100g	szt	1500
34.	Mleczno- owocowy (malina, jagoda) deserek- dla dzieci od 6 m-ca życia	100g	szt	1500
35.	Jogurt mega: zawartość owoców (min. 6,15% - puree).	90g	szt	500
36.	Jogurt waniliowy w saszetce: zawartość mleka 79,4 %	120g	szt.	500

#### 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.	Arbuz czerwony		kg	200
2.	Awokado świeże, dojrzałe		szt	20
3.	Ananas świeży, dojrzały		szt	30
4.	Banan żółty, gat. I,		kg	400
5.	Bazylija świeża w doniczce		szt	50
6.	Bataty świeże gat I		kg	100
7.	Borówka amerykańska świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	300
		250g	szt	80
		500g	szt	50
8.	Brokuł świeży		szt	50
9.	Botwinka świeża, bez uszkodzeń	Pęczek min 5 szt	szt	50
10.	Brzoskwinia świeża, dojrzała.		kg	100
11.	Buraki czerwone gat I		kg	100
12.	Buraki czerwone obierane gat I		kg	200
13.	Cebula czerwona gat. I		kg	50
14.	Cebula żółta gat. I,		kg	100
15.	Cytryna, gat. I,		kg	150
16.	Cukinia, gat I bez uszkodzeń		kg	30
17.	Czosnek główka polski		szt	30
18.	Figa świeża, gat I		szt	50
19.	Granat		szt	50
20.	Gruszka		kg	200
21.	Jabłko sezonowe, krajowe, gat I		kg	500
22.	Kaki		szt	30
23.	Kapusta biała główka gat. I		kg	200
24.	Mięta świeża w doniczce		szt	50
25.	Młoda kapusta biała		szt	50
26.	Kapusta kiszona		kg	100
27.	Kapusta czerwona główka, gat. I,		kg	300
28.	Kapusta pekińska, główka, gat. I		kg	500
29.	Karambola		szt	200
30.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		szt	800
31.	Koperek zielony, świeży, pęczek		szt	200
32.	Natka pietruszki zielona, świeża pęczek		szt.	200
33.	Mandarynka gat. I		kg	150
34.	Melon żółty świeży, dojrzały		szt	80
35.	Melon Galia, świeży, dojrzały		szt	50
36.	Mango świeże, dojrzałe		szt	80
37.	Maliny świeże dojrzałe.		kg	50
		125g	szt	50
		250g	szt	50
38.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	150
39.	Marchew korzeń obierana, gat. I		kg	200
40.	Marchewka mini obierana	150g	szt	100
41.	Morela dojrzała, gat I		kg	80
42.	Nektarynka świeża, dojrzała		kg	80
43.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń		kg	150
44.	Ogórki małosolne		kg	20
45.	Ogórki kwaszone.		kg	30
46.	Papryka czerwona świeża, gat. I,		kg	60
47.	Papryka zielona świeża, gat I		kg	60
48.	Papryka żółta świeża, gat I		kg	60
49.	Pomelo żółte, dojrzałe, gat I		szt	50

50.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień		kg	150
51.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	100
52.	Pietruszka korzeń obierana, gat I		kg.	200
53.	Pigwa		szt	50
54.	Pomarańcza gat. I		kg	80
55.	Pomidor koktajlowy typu cherry ( okrągłe, podłużne) gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	50
56.	Pomidor, gat. I		kg	100
57.	Pomidor malinowy gat I		kg	100
58.	Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	200
59.	Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	300
60.	Sałata lodowa, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	150
61.	Sałata masłowa zielona, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	300
62.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	100
63.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych- obierany		kg	200
64.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	100
65.	Śliwka węgierka świeża, dojrzała.		kg	80
66.	Śliwka czerwona dojrzała, gat I		kg	80
67.	Truskawki świeże, dojrzałe.		kg	50
68.	Ziemniak gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	1000
69.	Ziemniak gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych-obierany		kg	3500
70.	Włoszczyzna w pęczku		szt	50

### 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.	Borówki	kg	50
2.	Brokuły różyczki klasa 1	kg.	100
3.	Barszcz ukraiński	kg	80
4.	Bukiet warzyw 3-4 składnikowy	kg	50
5.	Fasolka szparagowa żółta/zielona cięta mrożona klasa I	kg.	100
6.	Kalafior różyczki klasa I,	kg.	100
7.	Malina	kg	50
8.	Marchew z groszkiem mrożona, klasa I,	kg	50
9.	Wiśnie bez pestek klasa I	kg	25
10.	Truskawki bez szypułek, klasa I,	kg	25
11.	Mieszanka warzywna 7skł	kg	100
12.	Mieszanka kompotowa	kg	50
13.	Papryka	kg	30
14.	Szpinak rozdrobniony, klasa I,	kg	10
15.	Włoszczyzna cięta paski	kg	250
16.	Frytki	kg	100

17.	Ziemniaki- kuleczki ziemniaczane	kg	200
18.	Ziemniaki- ćwiartki/tódeczki	kg	100

**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, mętnej 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.	Ananas plastry, w lekkim syropie , w puszcze.	400g	szt.	100
2.	Actimel (lub równoważny)	100g	szt.	80
3.	Barszcz czerwony koncentrat (zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57%), woda, cukier, sól) butelka	300 ml	szt.	120
4.	Bazylija suszona.	10 g	szt.	100
5.	Biszkopty podłużne: mąka pszenna (35,9%), cukier, jaja (26,5%), mąka ziemniaczana, aromat	180 g	szt.	300
6.	Budyń różne smaki- torebka	60g	szt.	100
7.	Chleb tostowy pszenny	500g	szt.	500
8.	Chleb tostowy wieloziarnisty	500g	szt.	500
9.	Chleb tostowy maślany	500g	szt.	200
10.	Ciecierzycza w puszcze	400g	szt.	50
11.	Ciecierzycza ziarno	400g	szt.	30
12.	Deser owocowy w słoiczku bez konserwantów i barwników, owoce min. 97,6%,	125g	szt.	300
13.	Deser owocowy w saszetce: mus 100 % z owoców, dla niemowląt i małych dzieci.	80g	szt.	300
14.	Dżem truskawkowy 100% owoców bez dodatku cukru	210g	szt.	15
15.	Dżem czarna porzeczka 100% owoców bez dodatku cukru	210g	szt.	15
16.	Dżem wiśniowy 100% owoców bez dodatku cukru	210g	szt.	15
17.	Dżem brzoskwiniowy 100% owoców bez dodatku cukru	210g	szt.	15
18.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze.	465 ml	szt.	100
19.	Buraczek tarty w słoiku.	510g.	szt.	100
20.	Bułka tarta	500g	Szt.	100

21.	Chrupki kukurydziane	100 g	szt.	500
22.	Chrupki kukurydziane owocowe	100g	szt	100
23.	Chipsy owocowe 100% naturalne	18g	szt	500
24.	Ciastka zbożowe z ziarnami		kg	15
25.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	150
26.	Cukier trzcinowy.	500g	szt	400
27.	Cukier puder	400 g	szt.	30
28.	Cukier wanilinowy	16 g	szt.	30
29.	Curry	20g	szt	100
30.	Cynamon mielony.	20 g	szt.	50
31.	Czosnek granulowany.	20 g	szt.	100
32.	Czubryca czerwona	200g	Szt	30
33.	Deser ryżowy w składzie: mleko (65%), cukier, sól, sos owocowy (min.15%), (owoce (min.44%),	200g	szt	250
34.	Fasola biała konserwowa w puszcze	400 g	szt.	20
35.	Fasola czerwona konserwowa w puszcze	400g	szt	50
36.	Filet z makreli w pomidorach- puszka	170g	szt.	20
37.	Fasola Jaś średnia	400g	szt	50
38.	Fasola Jaś gruba	400g	szt	10
39.	Fasola Jaś drobna	400g	szt	20
40.	Fistaszki orzechy naturalne, bez dodatków.	500g	szt	10
41.	Galaretka owocowa w proszku	72g	szt.	30
42.	Galaretka owocowa w proszku	77 g	szt.	30
43.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	400 g	szt	150
45.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, cały	400g	szt	150
46.	Groszek konserwowy puszka (groszek zielony, woda, sól)	400g	szt	100
47.	Groszek konserwowy (groszek zielony 60%, woda, cukier, sól)	400 g	szt.	100
48.	Groszek konserwowy (groszek zielony, woda, sól, aromat naturalny)	400g	szt	100
49.	Gałka muszkatałowa	10g	szt	30
50.	Herbatniki	100g	szt	200
51.	Herbatniczki dla niemowląt i małych dzieci.	180g	szt	100
52.	Kakao ciemne zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%	150 g	szt.	50
53.	Kasza jęczmienna wiejska	1 kg	szt.	50
54.	Kasza manna	1 kg	szt.	30
55.	Kasza gryczana	1kg	szt	50
56.	Kawa Inka	150 g	szt.	100
57.	Kaszka mleczno- ryżowa dla niemowląt i małych dzieci.	230g	szt	15
58.	Ketchup łagodny (min. 220 g pomidorów na 100 g produktu)	1l	szt.	50
59.	Ketchup łagodny (min. 220 g pomidorów na 100 g produktu)	460g	szt	100
60.	Kompot śliwkowy ( produkt ekologiczny)	0,9l	szt	100
61.	Kompot truskawkowy ( produkt ekologiczny)	0,9l	szt	200
62.	Kompot wiśniowy ( produkt ekologiczny)	0,9l	szt	300
63.	Kompot z czarnej porzeczki (produkt ekologiczny)	0,9l	szt	300
64.	Koncentrat pomidorowy 30% (100% polskie pomidory), słoik	0,9l	szt	50
65.	Koncentrat pomidorowy 30% (100% polskie pomidory), słoik	190ml	szt	50
66.	Koperek suszony	6g	szt	100
67.	Kuchcik warzywny bez glutaminianu sodu: pasternak, marchew, cebula suszona, por suszony, pietruszka, kurkuma, sól, cukier.	0,5kg	szt	50
68.	Kminek mielony	20g	szt.	100
69.	Kurkuma mielona	20g	szt	25
70.	Kukurydza konserwowa w puszcze (zawartość: ziarna kukurydzy cukrowej, woda, cukier, sól)	400g	szt.	100
71.	Kukurydza konserwowa w puszcze (zawartość: kukurydza, woda, cukier, sól)	400g.	szt	200
72.	Kwasek cytrynowy	20g	szt	400
73.	Liść laurowy.	10g	szt.	100
74.	Lody rożek mleczno orzechowe z polewą czekoladową	62g	szt	100
75.	Lody wodne o smaku cytrynowym i sorbet truskawkowy z polewą o smaku gumy balonowej	45g	szt	100

76.	Majeranek, suszony.	10g	szt.	50
77.	Majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy	700ml	szt.	30
78.	Makaron nitki (kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum), jaja 5 sztuk na kilogram mąki	500g	szt	100
79.	Makaron nitki (mąka z pszenicy durum, 5 jaj na 1 kg mąki)	500g	szt	100
80.	Makaron kolanka (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt.	100
81.	Makaron pióra (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj, soja)	400g	szt	100
82.	Makaron spaghetti (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	200
83.	Makaron świderki (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	200
84.	Makaron wstążka (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	200
85.	Makaron muszelki (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	50
86.	Makrela wędzona	1kg	szt.	6
87.	Marmolada	500g	szt	10
88.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej	1 kg	szt.	6
89.	Mąka pszenna królewska Typ 500. Wyprodukowana z pszenicy bez dodatków i konserwantów.	1kg	szt.	200
90.	Migdały płatki	50g	szt	20
91.	Mieszanka koktajlowa (owocowa) w puszcze	400g	szt	50
92.	Miód pszczeni wielokwiatowy, naturalny, polski	1l	szt.	100
93.	Miód pszczeni lipowy, naturalny, polski	1l	szt	50
94.	Miód pszczeni gryczany, naturalny, polski	1l	szt	50
95.	Morele suszone	100g	szt	30
96.	Mus owocowy 100% owoców, bez dodatku cukru	80g	szt.	800
97.	Ocet balsamiczny butelka	250g	szt.	10
98.	Olej rzepakowy (100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno)	1 l	szt.	200
99.	Oliwa z oliwek	1l	szt	10
100.	Olej z ziołami	750ml	szt	10
101.	Ogórki kiszane w słoiku	900ml	szt	20
102.	Ogórki konserwowe słoik	900ml	szt	15
103.	Oregano suszone	8g	szt	50
104.	Orzechy laskowe	100g	szt	30
105.	Orzechy Pekan	100g	szt	20
106.	Orzechy nerkowca	100g	szt	20
107.	Orzechy włoskie	100g	szt	20
108.	Panko- bułka tarta typu japońskiego	1kg	szt.	20
109.	„Panier do mięs”	200g	szt.	100
110.	Papryka mielona słodka.	20g	szt	100
111.	Pasztet drobiowy- puszka	160g	szt.	80
112.	Passata pomidorowa/ przecier pomidorowy (pomidory 99,7 %, sól)	500 g	szt.	100
113.	Pomidory całe w puszcze	400g	szt	30
114.	Pomidory krojone bez skórki w puszcze	400g	szt	30
115.	Pieprz ziołowy	20g	szt.	200
116.	Pieprz cytrynowy mielony.	20g	szt.	150
117.	Pieprz czarny mielony.	20g	szt.	200
118.	Pieprz ziarnisty	20g	szt	200
119.	Płatki kukurydziane (grys kukurydziany (99,9%	500 g	szt.	100
120.	Płatki kukurydziane grys kukurydziany (70,3 %),	500g	szt.	50
121.	Płatki owsiane	500g	szt.	25
122.	Płatki jaglane	500g	szt	25
123.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	20
124.	Przyprawa w płynie do zup i sosów	1l	szt.	10
125.	Pomidory suszone w oleju (pomidory suszone 54,2% )	300g	szt.	30
126.	Powidła śliwkowe (182 g owoców na 100 g produktu)	290g	szt	50
127.	Przecier ogórkowy w słoiku	290g	szt	150
128.	Przyprawa do kurczaka	20g	szt	50

129.	Przyprawa Natur bez glutaminianu sodu	150g	szt	100	
130.	Przyprawa do ziemniaków	20g	szt	50	
131.	Rodzynki sułtańskie.	500 g	szt.	30	
132.	Rogal z nadzieniem kakaowym.	60g	szt	50	
133.	Ryż biały długoziarnisty.	1 kg	szt.	15	
134.	Ryż paraboliczny.	4x100g	szt	300	
135.	Ryż Basmati	4x100g	szt	50	
136.	Sezam	250g	szt	30	
137.	Soda oczyszczona	70g	szt	10	
138.	Soczewica- puszka	400g	szt	50	
139.	Soczewica ziarno.	400g	szt	30	
140.	Sok z aronii 100% naturalny	1l	szt	30	
141.	Sok z czarnej porzeczki 100% naturalny	1l	szt	50	
142.	sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku jabłkowego, wzbogacony w witaminę C. Pasteryzowany.	1l	szt.	150	
143.	sok jabłkowy 100% sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego	1 l	szt.	150	
144.	Sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku pomarańczowego, wzbogacony w witaminę C. Pasteryzowany.	1 l	szt.	150	
145.	sok pomarańczowy 100% sok pomarańczowy z zagęszczonego soku jabłkowego	1 l	szt.	150	
146.	sok multiwitamina 100% naturalny	1 l	szt.	300	
147.	Sok 100% różne smaki, w kartoniku ze słomką	200ml	szt	500	
148.	Sok przecierowy 100% (typu Kubuś) w butelce z korkiem dzióbkiem.	300ml	szt	300	
149.	Sok pomidorowy 100% : sok pomidorowy 100% z zagęszczonego soku, sól.	1l	szt	200	
150.	Sok z kiszonej kapusty: naturalny sok z kapusty kiszonej 100%	500ml	szt	50	
151.	Sos słodko- kwaśny: cukier, marchew, cebula (8,8 %), pomidory (8 %), koncentrat pomidorowy (5 %), papryka czerwona (4,4 %), papryka zielona (4,4 %), ananas (3,4 %), przecier jabłkowy, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, pędy bambusa (2 %), sól, przyprawy	500g	szt	50	
152.	Sos do spaghetti ((159 g pomidorów użyto do wyprodukowania 100 g produktu)	500g	szt	50	
153.	Sos do spaghetti: koncentrat pomidorowy (37%), pomidory (3,4%) papryka (2,4%)	44g	szt	50	
154.	Sos pieczeniowy jasny, ciemny	20g	szt	50	
155.	Sól biała	1kg	szt	200	
156.	Śmietan- fix	10g	szt.	30	
157.	Śliwka suszona	150g	szt	30	
158.	Tuńczyk w oleju- kawałki	170 g	szt.	50	
159.	Tuńczyk w sosie pomidorowym- kawałki	170g	szt.	50	
160.	Tymianek suszony	10g	szt.	30	
161.	wafle ryżowe grube	120g	szt.	100	
162.	Wafle ryżowe cienkie, małe krążki.	60g	szt	50	
163.	Wiśnie w syropie- słoik	700ml	szt	50	
164.	Woda niegazowana butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia z dziubkiem.	0,5 l	szt.	200	
165.	Woda mineralna niegazowana butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	5l	szt.	200	
166.	Woda mineralna niegazowana.	1,5l	szt	500	
167.	Zioła prowansalskie suszone.	10g	szt.	50	
168.	Ziele angielskie	20g	szt	50	
169.	Żur śląski zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	500ml.	szt.	200	
170.	żurawina suszona pakowana hermetycznie, I gatunek		kg	5	
			150g	szt	30
			250g	szt	30

171.	Herbata liściasta Safari lub równoważna: czarna herbata liściasta drobna	100	szt.	100
172.	Krem do smarowania z orzechami laskowymi: cukier olej palmowy, orzechy laskowe (13 %), mleko odtłuszczone w proszku (8,7 %) kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (7,4 %) emulgator: lecytyny (soja) wanilina.	100g	szt	30
173.	Wafelek cukier, tłuszcze roślinne (palmowy, shea), odtłuszczone mleko w proszku (13,5%), mąka pszenna (12,3%), orzechy laskowe (9,1%), pełnoziarnista mąka pszenna (6,1%), kakao, tłuszcz mleczny (2,6%),	25g	szt	200
174.	Mleczna kanapka Biszkopt z mlecznym nadzieniem (65%), mleko (40%),	28g	szt	200
175.	„Jajko niespodzianka” czekolada mleczna 47%,cukier, MLEKO pełne w proszku, kakao: 15%.	20g	szt	300

### 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 umowy
1.	Jaja kurze L	szt	4000

### CZĘŚĆ 8: 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	Opakowanie min/waga min	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Bułka angelka krojona	350 g	szt	3000
2.	Bułka duża	90g	szt	2000
3.	Bułka graham	50g	szt	1500
4.	Bułka kajzerka	60g	szt	80
5.	Bułka maślana	100g	szt	800
6.	Bułka razowa	70g	szt	1000
7.	Chleb mieszany krojony	600g	szt	300
8.	Chleb żytni krojony	500g	szt	120
9.	Chałka krojona	400g	szt	100
10.	Chleb razowy krojony	500g	szt	300
11.	Rogal pszenny	100g	szt	500
12.	Bułka tarta	1kg	szt	40

### Część 9: RYBY

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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Filet z miruny mrożony	kg	50
2.	Filet z tilapii mrożony	kg	50
3.	Filet z łososia świeży	Kg	50
4.	Filet z dorsza mrożony	kg	50
5.	Filet z pstrąga łososiowego świeży	kg	30
6.	Paluszki rybne z fileta mrożone	kg	150
7.	Brzuszek z łososia wędzone	kg	50

#### **Część 10: DANIA GOTOWE**

15894300-4 - dania gotowe (pierogi, kopytka, kluski śląskie)

- 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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Kluski śląskie	kg	200
2.	Kopytka	kg	100
3.	Pierogi z mięsem	kg	50
4.	Pierogi z serem	kg	50
5.	Pierogi z kapustą i grzybami	kg	50
6.	Pierogi z owocami	kg	50

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 ilość 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, WĘDLINY: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 7: JAJA: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 10: DANIA GOTOWE : 1 raz w miesiącu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przestany 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 nr 1 im. Jana Brzechwy w Kłodawie, ul. Bohaterów Września 1939r. 17, 62-650 Kłodawa.

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: intendent Barbara Dopierała, telefon 632730813, e-mail: [bardopp1@op.pl](mailto:bardopp1@op.pl), w przypadku nieobecności osoby odpowiedzialnej za realizację, odpowiada osoba upoważniona przez dyrektora jednostki, e-mail [przedszkole1@autograf.pl](mailto:przedszkole1@autograf.pl).

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 a 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.1 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.