

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, 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 błon na mięsie 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 7dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Chudy boczek wędzony b/k ,surowy lub parzony	kg	40
2.	Chudy boczek surowy łuskany(b/k/s)	kg	90
3.	Kiełbasa cienka średnio rozdrobniona, wędzona <70% mięsa,	kg	130
4.	Kiełbasa cienka średnio rozdrobniona, biała <70% mięsa,	kg	60
5.	Grube wędliny wieprzowe i drobiowe <75% mięsa	kg	45
6.	Łopatka wieprzowa b/k /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	870
7.	Parówki wieprzowe ( min.85% zawartości mięsa)	kg	15
8.	Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone.	kg	180
9.	Schab bez kości, mięso świeże – nie mrożone	kg	310
10.	Szynka wieprzowa bez kości "myszka"/"kulka", mięso świeże, nie mrożone,	kg	310
11.	Żeberka paski kl. 1, świeże wieprzowe , nie mrożone, chude	kg	50
12.	Mięso wołowe gulaszowe	kg	90
13.	Mortadela, 85% mięsa wieprzowego bez skór, bez kości	kg	50
14.	Wołowina extra, świeża, nie mrożona	kg	150

## Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, 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.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Porcja rosółowa, świeża, nie mrożona,	kg	30
2.	Filet z piersi kurczaka, mięso świeże - nie mrożone, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	950
3.	Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości	kg	330
4.	Noga cała z kurczaka (udziec + pałeczka) świeża, nie mrożona	kg	45
5.	Pałka z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone.	kg	580
6.	Udziec z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone	kg	520
7.	Ćwiartka z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone	kg	780
8.	Wątroba drobiowa, świeża, nie mrożona	kg	100
9.	Kurczak świeży cały, nie mrożony	kg	81

## Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

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 7 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla twarogu, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny 2% typu greckiego, kubek, gęsty bez barwników i konserwantów	400g	szt.	68
2.	Jogurt pitny owocowy z witaminami B6 i D, z bakteriami L. casei	100g	szt.	660

3.	Jogurt owocowy, różne smaki: mleko, cukier, owoce 9%, mleko zagęszczone odtłuszczone, koncentrat soku z buraków czerwonych, koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat, żywe kultury bakterii,	150 g	szt.	660
4.	Jogurt owocowy, różne smaki: mleko zagęszczone odtłuszczone, zboża 3,3%, pszenica, jęczmień, żyto, owies, proso, gryka, ryż, śmietanka, owoce 2%, otręby pszenne 0,8%, aromat naturalny, koncentrat soku z buraków czerwonych, żywe kultury bakterii,	140g	szt.	660
5.	Jogurt do picia o smaku owocowym, jogurt naturalny 60% (mleko; kultury bakterii jogurtowych), przetarte owoce 38% (banan 18%; gruszka 12%; mango 8%), płatki owsiane 1%, płatki jaglane 1%, Bez GMO	250g	szt.	660
6.	Jogurt o smaku owocowym, jogurt naturalny 60% (mleko; kultury bakterii jogurtowych), przetarte owoce 38% (banan 18%; gruszka 12%; mango 8%), płatki owsiane 1%, płatki jaglane 1%. Bez GMO	150g	szt.	660
7.	Przekąska na 2 śniadanie jogurt i zboża, owoce leśne przecier z jabłek (45%), jogurt naturalny (20%) przecier z bananów (15%), sok z aronii z zagęszczonego soku (8%), przecier z malin (5%) sok z jagód z zagęszczonego soku (2%) płatki owsiane błyskawiczne (2%), gryś ryżowy (2%) sok jabłkowy z zagęszczonego soku (1%), witamina E	100g	szt.	660
8.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy, ciasteczka lub owocowy twaróg odtłuszczone, śmietanka, woda, cukier trzcinowy 9,4%, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, koncentrat soku z cytryny, żelatyna	140g	szt.	660
9.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy, ciasteczka lub owocowy twaróg odtłuszczone, śmietanka, woda, cukier trzcinowy 9,4%, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, koncentrat soku z cytryny, żelatyna	130g	szt.	660
10.	Serek homogenizowany smakowy tubka, waniliowy, ciasteczka lub owocowy twaróg odtłuszczone, śmietanka, woda, cukier trzcinowy 9,4%, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, koncentrat soku z cytryny, żelatyna	120g	szt.	330
11.	Jogurt owocowy, różne smaki, mleko pasteryzowane, serwatka odtworzona, cukier, owoce 2%, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, karoteny, żywe bakterie jogurtowe Streptococcus thermophilus, L.delbrueckii, bulgaricus	120g	szt.	660
12.	Deser z koroną skład: serwatka, śmietanka (11%), cukier mleko odtłuszczone, kakao (0,9%) lub owocowy sok (1,3%)	175g	szt.	660
13.	Masło wiejskie		kg	94
14.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%		kg	23
15.	Mleko UHT zawartość tłuszczu 2%,	1 l	szt.	300

16.	Masło wiejskie	200g	szt.	500
17.	Maślanka, mleko pasteryzowane, maślanka naturalna, białka mleka, kultury bakterii fermentacji mlekowej	1l	szt.	10
18.	Napój mleczny do picia, skład: mleko, serwatka z mleka(69,8%), woda, cukier, skrobia modyfikowana, żywe kultury bakterii jogurtowych, skoncentrowany sok owocowy, kwas foliowy i witaminy(B6 i B12)	170g	szt.	990
19.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda		kg	160
20.	Śmietana 30 % tłuszczu (kremówka) świeża bez dodatków i konserwantów	5l	szt.	27
21.	Śmietana 30% tłuszczu (kartonik),	500 ml	szt.	140
22.	Śmietana 18% ,(kartonik)	250ml	szt.	9
23.	Śmietana 10% kubek, bez karagenu i konserwantów,	400g	szt.	68
24.	Ser biały półtłusty świeży bez konserwantów,		kg	104
25.	Pasta serowa kremowa naturalna lub z ziołami	200g	szt.	90
26.	Pasta serowa kremowa naturalna lub z ziołami	150g	szt.	90

## 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 wędnięcia, 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 obierane – powinny być zdrowe, świeżo obrane, zapach charakterystyczny dla świeżych warzyw, bez oznak zepsucia.
- 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.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Arbuz, matowa, ciemnozielona skórka, łodyga sucha i brązowa, ciężki w stosunku do rozmiaru owocu, pusty dźwięk		kg	100
2.	Awokado, , gat. I, dojrzałe, bez odgnieień		szt.	10
3.	Banan, gat. I, dojrzałe, bez odgnieień		kg	2100

4.	Brzoskwinia, gat. I, dojrzałe, bez odgnieień		kg	200
5.	Buraki czerwone gat. I, obierane, bez zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych,	5kg	szt.	120
6.	Borówki amerykańskie , świeże ,jędrne i soczyste, ciemnoniebieskie owoce, , pokryte białawym, kredowym nalotem woskowym. Bez oznak pleśni, wilgoci i sztuk zgniłych.		kg	2
7.	Borówki amerykańskie , świeże ,jędrne i soczyste, ciemnoniebieskie owoce, , pokryte białawym, kredowym nalotem woskowym. Bez oznak pleśni, wilgoci i sztuk zgniłych.	125g	szt.	330
8.	Cebula gat. I , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	340
9.	Cebula obierana gat. I , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	280
10.	Cebula czerwona, gat. I , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	10
11.	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka		kg	60
12.	Czosnek główka polski, gat. I,		szt.	180
13.	Gruszka 'Konferencja' lub sezonowa gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień		kg	1913
14.	Jabłko sezonowe, krajowe, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieień		kg	2160
15.	Kapusta biała szatkowana gat. I bez zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	80
16.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamkniętym wiaderku	5kg	szt.	214
17.	Kapusta biała główki , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	68
18.	Kapusta włoska, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	30
19.	Kapusta włoska , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	10
20.	Kapusta biała młoda, główki , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	56
21.	Kapusta czerwona szatkowana, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	50
22.	Kapusta pekińska szatkowana, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	45
23.	Kapusta pekińska, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych		kg	5
24.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieień		szt.	1960

25.	Koperek zielony , świeży, pęczek	pęczek min. 10 szt., waga ok. 70-100g	szt.	720
26.	Mandarynka, gat. I, cienka skórka,		kg	360
27.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	30
28.	Marchew korzeń obierana, gat. I, bez przebarwień, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	160
29.	Maliny świeże, gat. I	125g	szt.	330
30.	Melon, dojrzały, średni		szt.	158
31.	Melon, dojrzały, średni		kg	80
32.	Morele, świeże, dojrzałe		kg	45
33.	Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieień		kg	45
34.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieień		kg	270
35.	Ogórki kiszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu		kg	220
36.	Ogórki kiszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku	3kg	szt.	70
37.	Ogórki małosolne, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu, w zamykanym wiaderku, właściwym dla ogórków małosolnych zapachem, bez obcych zapachów, jędrne i zieloną barwą skórki. Woda, w której zanurzone są ogórki nie może być śluzowata.		kg	32
38.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieień		kg	100
39.	Papryka żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieień		kg	100
40.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień		kg	180
41.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	45
42.	Pietruszka zielona, natka świeża	pęczek min. 10 szt. - waga ok. 70-100g	szt.	720
43.	Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień	250g	szt.	4
44.	Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień	300g	szt.	2
45.	Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień	500g	szt.	2
46.	Pomidor koktajlowy cherry, , gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień		kg	2
47.	Pomarańcza gat. I		kg	550

48.	Pomidor sezonowy, gat. I, świeży, średniej wielkości, twardy, bez przebarwień i odgnieceń, sezon czerwiec – wrzesień.		kg	200
49.	Pomidor malinowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	101
50.	Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	50
51.	Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	36
52.	Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 10 szt. - waga ok. 115-180g	szt.	145
53.	Sałata lodowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	340
54.	Sałata masłowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	34
55.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	43
56.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek waga ok. 20-30g	szt.	79
57.	Śliwka świeża duża czerwona, żółta, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	100
58.	Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	68
59.	Włoszczyzna pęczek, świeża, gat. I,	pęczek waga ok. 1000g	szt.	50
60.	Ziemniak obierany gat. I, bez zanieczyszczeń chemicznych fizycznych i biologicznych		kg	9300
61.	Ziemniak nie obierany gat. I, bez zanieczyszczeń chemicznych fizycznych i biologicznych		kg	40

## 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, sypane, 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 3 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuły mrożone różyczki klasa I,	kg	250
2.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona klasa I,	kg	140
3.	Kalafior różyczki mrożony klasa I,	kg	350

4.	Marchew z groszkiem mrożona, klasa I,	kg	400
5.	Marchewka kostka mrożona, klasa I,	kg	135
6.	Groszek mrożony, klasa I,	kg	40
7.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona, klasa I,	kg	135
8.	Frytki cienkie bez smażenia	kg	23
9.	Szpinak rozdrobniony, mrożony klasa I,	kg	113
10.	Truskawki mrożone klasa I,	kg	100
11.	Maliny mrożone klasa I	kg	4
12.	Włoszczyzna paski, klasa I,	kg	1000
13.	Mieszanka bukiet warzyw. Wykaz składników: marchew, kalafior, fasola szparagowa, kapusta brukselska, por, seler, klasa I	kg	200

#### 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.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas plastry w lekkim syropie (puszka)	565g	szt.	5
2.	Bazylija suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne,	10g	szt.	90



3.	Baton (skład; daktyl suszony, orzechy 24% orzeszki arachidowe, migdały, orzechy laskowe), nasiona szafwii hiszpańskiej (Salvia hispanica) 2%.lub produkt równoważny	35g	szt.	300
4.	Budynie smakowe, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	60g	szt.	25
5.	Budynie smakowe, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	40g	szt.	25
6.	Batonik mleczne z orzechami , karmelem, produkty równoważny	47g	szt.	90
7.	Bułka tarta mąka, drożdże i sól, bez żadnych dodatków.	450g	szt.	338
8.	Brzoskwinie puszka w lekkim syropie	820g	szt.	10
9.	Chrzan tarty,	180 g	szt.	77
10.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	383
11.	Cukier puder	400g	szt.	9
12.	Cukier waniliowy,( nie wanilinowy) z dodatkiem wanili	15 g	szt.	7
13.	Ciastka zbożowe fit bez cukru, mąka pszenna, pełnoziarniste płatki owsiane 26%, owoce suszone 21% (rodzynki, olej kokosowy; daktyle, mąka ryżowa; brzoskwinia, morela 2%), olej słonecznikowy, inulina, skoncentrowany sok jabłkowy, substancja spulchniająca: węglany sodu (soda oczyszczona); oleje roślinne (bawełniany lub rzepakowy lub słonecznikowy), aromat lub produkt równoważny	300g	szt.	100
14.	Curry, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników.	20g	szt.	45
15.	Cynamon mielony,	20g	szt.	4
16.	Cynamon mielony,	15g	szt.	3
17.	Czekolada figurka	30g	szt.	620
18.	Czekolada mleczna	100g	szt.	50
19.	Drugie śniadanie Mus 100% (o smaku dynia-jabłko-banan).Skład: jabłko (64%), dynia (18%), banan (18%), witamina C lub produkt równoważny.	100g	szt.	300
20.	Drugie śniadanie owsianka+mus (o smaku wiśniowym) Skład: jabłko 57%, banan 17%, wiśnia 13%, daktyle 6%, kasza owsiana 3,5%, płatki owsiane 3%, kakao 1% lub produkt równoważny.	100g	szt.	300
21.	Dżemy owocowe 100% owoców	210g	szt.	18

22.	Fasola Jaś gruby	400g	szt.	203
23.	Fasola Jaś gruby	5kg	szt.	9
24.	Fasola Jaś drobna	400g	szt.	162
25.	Fasola czerwona konserwowa w puszcze,	400g	szt.	20
26.	Galaretki owocowe w proszku, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	72g	szt.	9
27.	Galaretki owocowe w proszku, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	75g	szt.	9
28.	Gałka muszkatolowa mielona,	15g	szt.	40
29.	Gałka muszkatolowa mielona,	10g	szt.	20
30.	Gałka muszkatolowa mielona,	8g	szt.	20
31.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	400g	szt.	113
32.	Herbata czarna granulowana	90g	szt.	108
33.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	88szt. x 2 g	szt.	9
34.	Herbatniki maślane	100g	szt.	45
35.	Jabłka prażone słoik	900g	szt.	10
36.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. Tłuszczu kakaowego 10-12%)	150g	szt.	9
37.	Kakaowy napój instant, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu ( 16,5%) z witaminami	500g	szt.	5
38.	Kwasek cytrynowy	15g	szt.	50
39.	Kwasek cytrynowy	20	szt.	50
40.	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	szt.	180
41.	Kasza gryczana	1kg	szt.	248
42.	Kasza pęczak	1kg	szt.	248
43.	Kasza manna	400g	szt.	5
44.	Kawa zbożowa, rozpuszczalna z składnikami: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja bez dodatku cukru, może zawierać naturalnie występujące cukry	150g	szt.	5

45.	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), Bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych aromatów i barwników	700g	szt.	54
46.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	900g	szt.	228
47.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	920	szt.	200
48.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	200g	szt.	5
49.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	190g	szt.	4
50.	Kisiel w proszku	77g	szt.	5
51.	Kisiel w proszku	40g	szt.	5
52.	Kompot agrestowy, owoc, woda, cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
53.	Kompot truskawkowy, owoc, woda, cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
54.	Kompot czarna porzeczka , owoc, woda, cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	480
55.	Kompot śliwkowy, owoc, woda, cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	600
56.	Kompot wiśniowy, owoc, woda, cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	600
57.	Kukurydza konserwowa w puszcze	400g	szt.	68
58.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania,	10g	szt.	75
59.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania,	8g	szt.	110
60.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania,	6g	szt.	110
61.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	10g	szt.	70
62.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	8g	szt.	70

63.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	400ml	szt.	23
64.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	700ml	szt.	27
65.	Makaron drobny( gwiazdki, ryżowy, kółka)skład: mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%	250g	szt.	225
66.	Makaron gruby różne kształty (świderki, muszelki, rurki, kolanka, pióra, kokardki, spaghetti, wstęgi) skład : mąka pszenna , mąka duru	400g	szt.	1250
67.	Makaron gruby razowy różne kształty (świderki, muszelki, rurki, kolanka, pióra, kokardki, spaghetti, wstęgi) skład : mąka pszenna , mąka duru	400g	szt.	1000
68.	Makaron nitka cienka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	180
69.	Makaron tagliatella (pappardelle) składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma		kg	220
70.	Makaron zacierka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 21% , woda, przyprawa kurkuma	250g	szt.	450
71.	Makowiec w polewie z rodzynką w polewie czekoladowej	500g	szt.	2
72.	Mąka pszenna typ 450,500,550 Składniki: mąka pszenna 100 %	1kg	szt.	383
73.	Mieszanka warzywna Składniki: sól morska, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Nie zawiera glutenu.	150g	szt.	360
74.	Musztarda delikatesowa stołowa, skład: woda, mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały), gorczyca 15%, cukier, sól, przyprawy, barwnik: ekstrakt z kurkumy	200g	szt.	90
75.	Musztarda delikatesowa stołowa, skład: woda, mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały), gorczyca 15%, cukier, sól, przyprawy, barwnik: ekstrakt z kurkumy	900g	szt.	7
76.	Mus z kaszą jaglaną (o smaku jabłko-cynamon), Skład: przecier z jabłek (85%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku (11,8%), kasza jaglana prażona (3%), cynamon mielony, witamina C.	100g	szt.	300

77.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia na zimno. Certyfikat jakości Q przyznawanym przez PCBC ( Polskie Centrum Badań Certyfikacji) produktom o ponadstandardowej jakości i sprawdzonym corocznie w akredytowanych laboratoriach.	1l	szt.	653
78.	Oregano zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu,	10g	szt.	24
79.	Oregano zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu,	8g	szt.	10
80.	Orzeszki ziemne nie solone	40g	szt.	300
81.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne,	20g	szt.	338
82.	Paprykarz, wędzona makrela, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, ryż, marchew, seler, chilli, słodka papryka, sól morską, pieprz, olej	160g	szt.	60
83.	Paszтет z mięsa drobiowego. Produkt sterylizowany,	200g	szt.	108
84.	Pieprz cytrynowy mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	36
85.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	100
86.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	18g	szt.	80
87.	Pieprz ziołowy, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	90
88.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, skład: grys kukurydziany, cukier, sól, syrop cukru inwertowanego, witaminy z grupy B	250 g	szt.	9
89.	Płatki śniadaniowe kulki, składniki: mąka(76%) mąka pszenna pełnoziarnista(45%), kukurydziana, ryżowa, cukier, syrop z pszenicy i sodu jęczmiennego, kakao,(6,2%), olej słonecznikowy, sól, aromaty, lecytyny i witaminy B i D	250g	szt.	9
90.	Płatki śniadaniowe miodowe kółka, składniki: mąka(76%) mąka pszenna pełnoziarnista(52%), kukurydziana, ryżowa, cukier, syrop z pszenicy i sodu jęczmiennego, miód,(5,1%), skrobia pszenna, olej słonecznikowy, karmel, sól, aromaty, lecytyny (rzepaku) i witaminy: B1, B3, B6, E i D	250g	szt.	9
91.	Płatki owsiane, błyskawiczne	400g	szt.	10
92.	Płatki owsiane, błyskawiczne	500g	szt.	10
93.	Pomidory suszone w zalewie z olejem: skład olej rzepakowy, pomidory suszone, (pomidory, sól), mieszanka ziół, cukier	270g	szt.	23
94.	Proszek do pieczenia	15g	szt.	5

95.	Proszek do pieczenia	20g	szt.	2
96.	Przyprawa do piernika, ciast i deserów - suszona mieszanka przyprawowa, składniki : cukier, cynamon, goździki, kakao o zmniejszonej zawartości tłuszczu, owoc kolędry, ziele angielskie,, gałka muszkatołowa system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	20g	szt.	2
97.	Przekąska na 2 śniadanie jogurt & zboża + owoce leśne składniki przecier z jabłek (45 %),jogurt naturalny (20 %),przecier z bananów (15 %), sok z aronii z zagęszczonego soku (8 %),przecier z malin (5 %), płatki owsiane błyskawiczne (2 %),grys ryżowy (2 %,) sok jabłkowy z zagęszczonego soku (1 %),witamina E	100g	szt.	300
98.	Ryż biały długoziarnisty - paraboliczny	400g	szt.	675
99.	Ryż biały	1kg	szt.	225
100.	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C	1l	szt.	11
101.	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C	0,2l	szt.	5625
102.	Soki owocowo -warzywne 100% z zagęszczonego soku,	0,3l	szt.	1350
103.	Soczewica czerwona	400g	szt.	30
104.	Soczewica czerwona	500g	szt.	30
105.	Sól	1kg	szt.	540
106.	Szczaw mielony, słoik,	0,9l	szt.	23
107.	Tortilla wraps	5szt	szt.	72
108.	Woda mineralna niegazowana	5l	szt.	300
109.	Woda mineralna	0,5l	szt.	8000
110.	Wafelki w czekoladzie w składzie mąka pszenna, olej palmowy, miazga kakaowa, skrobia w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu , tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, o obniżonej zawartości cukru 10g na 100 g produktu	36g	szt.	320
111.	Wafelki w czekoladzie w składzie mąka pszenna, olej palmowy, miazga kakaowa, skrobia w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu , tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, o obniżonej zawartości cukru 10g na 100 g produktu	45g	szt.	20
112.	Wafelki w czekoladzie w składzie mąka pszenna, olej palmowy, miazga kakaowa, skrobia w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu , tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, o obniżonej zawartości cukru 10g na 100 g produktu	48g	szt.	20
113.	Wafelki w czekoladzie w składzie mąka pszenna, olej palmowy, miazga kakaowa, skrobia w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu , tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, o obniżonej zawartości cukru 10g na 100 g produktu	50g	szt.	20

114.	Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	10g	szt.	56
115.	Ziele angielskie, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	15g	szt.	225
116.	Żur zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	0,5l	szt.	117
117.	Żurawina suszona, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	500g	szt.	1
118.	Żurawina suszona, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	3

## 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	Opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jaja kurze		szt.	5000
2.	Jaja świeże L	10szt	szt.	150

## 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 minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Bułka razowa,	50g	szt.	900
2.	Bułka pszenna czerstwa, : mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 580, margaryna, sól, cukier ,drożdże, woda	100g	szt.	180
3.	Bułka hot- dog , skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, tłuszcz, sól	100g	szt.	180

4.	Bułka kajzerka, skład : mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 580, margaryna, sól, cukier ,drożdże, woda	50g	szt.	1900
5.	Chleb żytni razowy, naturalny zakwas, mąka żytnia razowa typ2000 , mąka żytnia typ 580, sól, woda, drożdże, mąka pszenna typ 650, płatki owsiane	500g	szt.	792
6.	Chleb żytni, naturalny zakwas, mąka żytnia typ 580, mąka pszenna 650, zakwas piekarski, drożdże, sól, woda	500g	szt.	1584
7.	Chąłka pszenna mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 580, margaryna, sól, cukier ,drożdże, woda	400g	szt.	20
8.	Chąłka pszenna mąka pszenna typ 500, mąka żytnia typ 580, margaryna, sól, cukier ,drożdże, woda	250g	szt.	40
9.	Chleb mieszany krojony, mąka żytnia typ 580 , mąka pszenna 650 , zakwas piekarski, drożdże, sól, woda	600g	szt.	1584

## Część 9: RYBY

15200000-0 -ryby przetworzone i konserwowane,

15220000-6 -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.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Makrela wędzona, świeża, gat. I		kg	6
2.	Filet z miruny mrożony ze skórą,(prasowany w folii, bez glazury )		kg	788
3.	Paluszki rybne 57% typu Frosta lub produkt równoważny	900g	szt.	248
4.	Łosoś mrożony bez skóry,(prasowany w folii, bez glazury )		kg	180
5.	Śledź płaty solone		kg	2

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 (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 3: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:00.

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

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:00.

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

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 9: RYBY: 1 razy w tygodniu (czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00.

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: Szkoła Podstawowa nr 1 im. Św. Jana Pawła II w Kłodawie , ul. Kościelna 15 , 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 Pani Beata Zakrocka: e-mail: [beata.zakrocka1@gmail.com](mailto:beata.zakrocka1@gmail.com) , w przypadku nieobecności osoby odpowiedzialnej za realizację zamówień odpowiada osoba upoważniona przez Dyrektora jednostki na adres e-mail: sekretariat e-mail: [szkola@1klodawa.pl](mailto:szkola@1klodawa.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, 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 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 tłuszczy 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