# Załącznik nr 1do SWZ

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 1: PRODUKTY MLECZARSKIE

**Główny kod CPV: 15500000-3 - Produkty mleczarskie**

**Dodatkowe kody CPV:**

15511000-3 – mleko

15512000-0 – śmietana

15530000-2 – masło

15540000-5 – produkty serowarskie

15551000-5 – jogurt i pozostałe przefermentowane przetwory mleczarskie

* 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, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, ser topiony.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Mleko 2,0 % butelka 5l, (możliwość ponownego zamknięcia).  | l | 2000 |
| 2 | Mleko 2,0% świeże butelka 1l (możliwość ponownego zamknięcia) | l | 500 |
| 3  | Masło extra, zawartość tłuszczu minimum 82% bez sztucznych dodatków i konserwantów, opakowanie 200g | kg | 150 |
| 4  | Ser żółty krojony (plastry) pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda, opakowanie 1 kg | kg | 40 |
| 5  | Serek topiony śmietankowy, bloczek 90g | szt | 100 |
| 6  | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu. Opakowanie kubek 370-400g | szt | 150 |
| 7  | Twaróg biały półtłusty, krajanka, świeży bez konserwantów. op. pergamin/folia | kg | 100 |
| 8 | Twaróg sernikowy, mielony, wiaderko 1 kg. | kg | 40 |
| 9  | Jogurt naturalny **gęsty** bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie kubek 390-400g. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego.  | szt | 50 |
| 10 | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie kubek 400g. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego.  | szt | 80 |
| 11  | Jogurt naturalny **gęsty** bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie kubek 150/175g. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego. | szt | 200 |
| 12  | Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek 150/175g. | szt | 600 |
| 13  | Jogurt pitny bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie 290/300g | szt | 200 |
| 14  | Serek homogenizowany smakowy waniliowy/owocowy. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowofruktozowego. Opakowanie kubeczek 130/150g. | szt | 300 |
| 15 | Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda, opakowanie - blok 1 kg | kg | 5 |
| 16 | Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda, opakowanie 250g | szt | 5 |
| 17 | Margaryna bez konserwantów, tłuszcz roślinny 72% do wypieków i kremów, gotowania i smażenia, opakowanie 250g | szt | 35 |
| 18 | Jogurt probiotyczny (wieloowocowy napój mleczny), op. 4x100 | op | 180 |

## Część 2: PRODUKTY SPOŻYWCZE

**Główny kod CPV: 15800000-6 – Różne produkty spożywcze**

**Dodatkowe kody CPV:**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). Op. 580g | szt | 15 |
| 2  | Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). Op.820g | szt | 15 |
| 3  | Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, op. 10g | szt | 10 |
| 4  | Cukier biały kryształ 1 kg | kg | 500 |
| 5  | Cukier wanilinowy 30g | szt | 150 |
| 6  | Cukier puder 400/500g | szt | 5 |
| 7  | Cynamon mielony 15g | szt | 10 |
| 8  | Herbatniki maślane 200g | szt | 250 |
| 9  | Babeczki korpusy słodkie 400g  | szt | 30 |
| 10  | Wafle o smaku czekoladowym/śmietankowym, op. 2,5 kg | kg | 15 |
| 11  | Biszkopty okrągłe 120g | szt | 40 |
| 12  | Czosnek staropolski, zioła wysokiej jakości op. 20g. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności  | szt | 10 |
| 13  | Filet z makreli w pomidorach, puszka 170g | szt | 100 |
| 14  | Filet z makreli w oleju, puszka 170g | szt | 30 |
| 15  | Groszek konserwowy w puszce 400ml | szt | 15 |
| 16  | Herbata czarna liściasta, op. 100g | szt | 50 |
| 17  | Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%)., op. 150g | szt | 40 |
| 18  | Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria, op.150g | szt | 25 |
| 19  | Kwasek cytrynowy op. 20g | szt | 15 |
| 20 | Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów. Op.190g | szt | 100 |
| 21  | Kasza jęczmienna wiejska średnia 1 kg | kg | 15 |
| 22 | Kasza jęczmienna pęczak 1 kg | kg | 15 |
| 23  | Kasza manna 1 kg | kg | 15 |
| 24 | Kasza jaglana 350g | szt | 10 |
| 25  | Kasza gryczana 1 kg | kg | 5 |
| 26  | Kisiel owocowy z cukrem miź smaków, op.77g | szt | 30 |
| 27 | Kukurydza w puszce 425 ml | szt | 20 |
| 28  | 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.  | szt | 25 |
| 29  | Dżem niskosłodzony brzoskwinia 280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany, oobniżonej zawartości cukru. | szt | 15 |
| 30  | Dżem niskosłodzony wiśniowy280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany, oobniżonej zawartości cukru. | szt | 15 |
| 31 | Dżem niskosłodzony truskawkowy 280 g, bez sztucznych barwników, pasteryzowany, oobniżonej zawartości cukru. | szt | 15 |
| 32  | Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, op. 6g | szt | 25 |
| 33  | Mąka pszenna typ 480, bez dodatków i polepszaczy, op.1kg  | kg | 200 |
| 34  | Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej.  | kg | 25 |
| 35 | Makaron świderki, muszelki, kolanka (mąka pszenna), bez sztucznych barwników, op. 500g | szt | 150 |
| 36 | Makaron spaghetti (mąka pszenna), bez sztucznych barwników, op. 500g | szt | 20 |
| 37 | Makaron literki, gwiazdki, ryżyk, łezki (mąka pszenna), bez sztucznych barwników, op.250g | szt | 15 |
| 38 | Makaron nitka (mąka pszenna), bez sztucznych barwników,op.250g | szt | 40 |
| 39 | Makaron łazanka, pióra penne (mąka pszenna), bez sztucznych barwników, op.400g | szt | 10 |
| 40 | Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego.  | szt | 30 |
| 41 | Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski. 1 kg | szt | 10 |
| 42 | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, op.8g  | szt | 50 |
| 43 | Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej | szt | 10 |
| 44  | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K, Olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% . op. 1l | szt | 120 |
| 45  | Oregano, zioła wysokiej jakości, op.10g  | szt | 10 |
| 46  | Pasztet drobiowy, w puszce. Skład: woda, surowce drobiowe 34% (mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, wątroba z kurcząt, masa jajowa), tłuszcz wieprzowy 18%, mąka pszenna, białko sojowe, sól. składniki: przyprawy i ekstrakty przypraw, cebula suszona, regulator kwasowości: cytrynian sodu, emulgator E472c., op.160g | szt | 25 |
| 47  | Pomidory krojone w puszce, bez skóry, pasteryzowane, op.400g | szt | 60 |
| 48  | Płatki owsiane górskie, op. 500g | szt | 6 |
| 49  | Płatki jaglane 200g | szt | 10 |
| 50  | Płatki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości., op. 500g | szt | 15 |
| 51  | Płatki zbożowe o smaku czekoladowym, kulki., op.250g | szt | 30 |
| 52  | Proszek do pieczenia., op.30g | szt | 25 |
| 53  | Pieprz czarny mielony, zioła wysokiej jakości, op.20g | szt | 15 |
| 54  | Przyprawa do ryb, op.20g | szt | 30 |
| 55 | Przyprawa do kurczaka, op.30g | szt | 15 |
| 56 | Przyprawa do ziemniaków, op.25g | szt | 10 |
| 57 | Papryka mielona słodka/ostra, op.20g | szt | 15 |
| 58 | Przyprawa do piernika 20g | szt | 10 |
| 59 | Ryż biały, 1kg | kg | 60 |
| 60 | Sól jodowana 1kg | kg | 40 |
| 61 | Sok jabłkowy 100%, butelka 300 ml | szt | 400 |
| 62 | Soczewica czerwona, 350g | szt | 10 |
| 63 | Soda oczyszczona. Op.50g | szt | 5 |
| 64 | Tymianek, zioła wysokiej jakości, op.10g | szt | 10 |
| 65 | Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, woda, sól., op. 170g | szt | 25 |
| 66 | Wafle ryżowe naturalne 120g | szt | 25 |
| 67 | Zacierka 250g | szt | 50 |
| 68 | Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, op. 15g | szt | 20 |
| 69 | Ziarno słonecznika, łuskany, op. 100g | szt | 15 |
| 70 | Woda niegazowana, op. 6l | szt | 100 |
| 71 | Wafle ryżowe w polewie malinowej 24g | szt | 300 |
| 72 | Ciaseczka owsiane z żurawiną 33g | Szt | 300 |
| 73 | Batonik zbożowy kakaowy, o obniżonej zawartości cukru, 25g | Szt | 300 |
| 74 | Chrupki kukurydziane 400g | Szt | 40 |
| 75 | Kasza bulgur 1 kg | Kg | 5 |
| 76 | Ryż brązowy 1kg | Kg | 5 |
| 77 | Groszek ptysiowy 125g | Szt | 60 |
| 78 | Cukier trzcinowy 500g | szt | 5 |
| 79 | Przyprawa uniwersalna do potraw bez glutaminianu sodu, op. 1kg | szt | 5 |
| 80 | Soki w kartoniku ze słomką, 200ml | szt | 600 |
| 81 | Sok jabłkowy tłoczony 3l | szt | 40 |
| 82 | Czekoladowe jajko, czekolada mleczna min.47%, 20g | szt | 250 |
| 83 | Drożdże świeże, op. 100g | szt | 35 |
| 84 | Mus owocowy w tubce, 100% przecieru, 100/200g | szt | 250 |
| 85 | Cukierki galaretka owocowa w polewie czekoladowej, 1 kg | Kg | 6 |
| 86 | Pieprz ziołowy, zioła wysokiej jakości, op. 20g | szt | 10 |
| 87 | Budyń waniliowy, z cukrem, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników, op.60g | szt | 50 |
| 88 | Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów,Op.100g | szt | 20 |
| 89 | Żurawina suszona, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów.,Op. 100g  | szt | 30 |
| 90 | Morela suszona, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, Op. 100g | szt | 20 |
| 91 | Batonik z mlecznej czekolady z nadzieniem mlecznym, czekolada mleczna 40%, op. 50g(4x12,5) | szt | 250 |
|  |  |  |  |

## Część 3: WARZYWA I OWOCE, JAJA

**Główny kod CPV: 03200000-3 Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy**

**Dodatkowe kody CPV:**

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

 03142500-3 – jaja

* Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
* Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
* Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
* Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
* Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
* Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
* Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.
* Jaja świeże, 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  | ziemniaki jadalne workowane 15 kg | Kg | 1700 |
| 2  | ziemniaki młode workowane 15 kg | kg | 300 |
| 3  | Marchew kl. I | kg | 400 |
| 4  | Pietruszka korzeń kl. I | kg | 130 |
| 5  | Seler korzeń kl. I | kg | 130 |
| 6  | Por krajowy kl. I | Szt. | 150 |
| 7  | Cebula żółta kl. I | kg | 70 |
| 8  | Burak kl. I | kg | 70 |
| 9  | Pieczarka kl. I | kg | 25 |
| 10  | Ogórek zielony kl. I | kg | 50 |
| 11  | Pomidor malinowy kl. I | kg | 60 |
| 12  | Papryka świeża czerwona, żółta, kl. I | kg | 10 |
| 13  | Kapusta biała głowiasta kl. I | kg | 50 |
| 14  | Rzodkiewka pęczek kl. I | Szt. | 150 |
| 15  | Sałata lodowa kl. I | Szt. | 30 |
| 16  | Sałata kl. I | Szt. | 100 |
| 17  | Czosnek polski główka kl. ekstra | Szt. | 20 |
| 18  | Kapusta włoska kl. I | Szt. | 20 |
| 19  | Kapusta pekińska kl. I | kg | 30 |
| 20 | Kapusta modra głowiasta kl. I | kg | 40 |
| 21  | Kapusta młoda | szt. | 50 |
| 22 | Fasola biała średnia kl. I | kg | 5 |
| 23  | groch łupany połówki | kg | 15 |
| 24 | ogórek małosolny wiadro 3 kg | kg | 15 |
| 25  | ogórek konserwowy słoik 865/880g | Szt. | 10 |
| 26  | Fasola szparagowa żółta, zielona kl. I | kg | 25 |
| 27 | Cukinia kl. I | kg | 5 |
| 28  | Natka kl. I | Szt. | 50 |
| 29  | Koperek kl. I | Szt. | 50 |
| 30  | Szczypiorek kl. I | Szt. | 100 |
| 31 | Brokuły świeże kl. I | Szt. | 30 |
| 32  | Kalarepa kl. I | Szt. | 50 |
| 33  | Kalafior kl. I | Szt. | 30 |
| 34  | Botwina świeża polska pęczek kl. I | Szt. | 20 |
| 35 | Kiełki warzywne, świeże kl. I | Szt. | 10 |
| 36 | kapusta kiszona wiadro 3 kg | kg | 50 |
| 37 | ogórek kiszony wiadro 3 kg | kg | 70 |
| 38 | Jabłka luzem kl. I | kg | 500 |
| 39 | Banany kl. I | kg | 400 |
| 40 | Gruszka luzem kl. I | kg | 300 |
| 41 | Arbuz import kl. I | kg | 50 |
| 42 | Winogrona bezpestkowe kl. I | kg | 80 |
| 43 | Mandarynka luzem kl. I | kg | 250 |
| 44  | Kiwi luzem kl. I koszyczek | kg | 100 |
| 45  | Brzoskwinia kl. I | kg | 50 |
| 46  | Nektarynka kl. I | kg | 70 |
| 47  | Śliwka kl. I | kg | 50 |
| 48  | Pomarańcza kl. I | kg | 300 |
| 49  | Cytryna kl. I | kg | 50 |
| 50  | Borówka amerykańska kl. I | kg | 50 |
| 51  | Melon kl. I | Szt. | 50 |
| 52  | Awokado kl. I | Szt. | 6 |
| 53  | Truskawka kl. I | kg | 150 |
| 54  | Morela kl. I | kg | 20 |
| 55 | Wiśnia kl. I | kg | 50 |
| 56 | Czereśnia kl. I | kg | 60 |
| 57 | Malina kl. I | kg | 15 |
| 58 | Porzeczka czarna kl. I | kg | 10 |
| 59 | Porzeczka czerwona kl. I | kg | 5 |
| 60 | Barszcz biały w butelce 500ml | szt | 70 |
| 61 | Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowanyw butelce 300/330 ml | szt | 6 |
| 62 | Jaja kurze L, opakowanie 30 szt | szt | 5000 |

## Część 4: MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE

**Główny kod CPV: 15100000-9 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**Dodatkowe kody CPV:**

15110000-2 – mięso

15131100-6 – produkty mięsno-wędliniarskie

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, 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| **1**  | karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże – nie mrożone. | kg  | 70 |
| **2**  | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. | kg  | 30 |
| **3**  | schab bez kości, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg  | 15 |
| **4**  | polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone. | kg  | 25 |
| **5**  |  wołowina bez kości /mięso świeże - nie mrożone. |  kg  | 15 |
| **6** |  pręga z kością /mięso świeże - nie mrożone. | kg  | 10 |
| **7** |  mięso mielone wieprzowe, mięso świeże - nie mrożone | kg | 90 |
| **8** | boczek wędzony /parzony, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 6 |
| **9** | Polędwica sopocka, ( zawartość mięsa min. 75%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Opakowanie hermetyczne | kg | 45 |
| **10**  | Polędwica z beczki ( zawartość mięsa min. 75%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Opakowanie hermetyczne | kg  | 6 |
| **11**  | Szynka wiejska ( w składzie mięso wieprzowe min. 76%) , zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Opakowanie hermetyczne | kg  | 6 |
| **12** | Szynka delikatesowa, (w składzie mięso wieprzowe min. 76%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Opakowanie hermetyczne.  | kg  | 5 |
| **13**  | Szynka z indyka (w składzie mięso z indyka min. 76%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Opakowanie hermetyczne. | kg  | 6 |
| **14**  | schab po staropolsku, ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%), zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Opakowanie hermetyczne. | kg  | 12 |
| **15** | schab z pieca, ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%) . Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. Opakowanie hermetyczne. | kg  | 6 |
| **16** | kiełbasa sądecka /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 |
| **17**  | Kiełbasa szynkowa mielona, mięso wieprzowe, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg  | 5 |
| **18** | Kiełbasa żywiecka z mięsa wieprzowego, może być lekko podsuszana, na 100g gotowego produktu 146g mięsa wieprzowego. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów | kg | 20 |
| **19** | parówki cienkie z szynki (min. 80 % mięsa) Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa, 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 100 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 50 |

##

## CZĘŚĆ 5: PIECZYWO

**Główny kod CPV: 15810000-9 -Pieczywo**

**Dodatkowe kody CPV:**

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.
* Pieczywo wyprodukowane bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Chleb formowany (mąka pszenna, drożdże, woda), krojony, pakowany 600 g | szt | 250 |
| 2  | Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna,mąka żytnia, drożdże, woda), krojony, pakowany 600 g | szt | 250 |
| 3  | Chleb razowy(mąka razowa, drożdże, woda), krojony, pakowany 500g | szt | 500 |
| 4  | Chleb pełnoziarnisty (mąka pełnoziarnista, drożdże, woda), krojony pakowany 500g | szt | 500 |
| 5  | Chleb słonecznikowy (mąka pszenna, drożdże, woda, ziarno słonecznika), krojony pakowany 500g | szt | 50 |
| 6  | Angielka (mąka pszenna, drożdże, woda),krojona pakowana 400g | szt | 150 |
| 7  | Chałka (mąka pszenna, drożdże, woda), 400g | szt | 120 |
| 8 | Rogal maślany (mąka pszenna, drożdże, woda), 10g | szt | 450 |
| 9 | Bułka kajzerka (mąka pszenna, drożdże, woda), 50g | szt | 2200 |
| 10 | Bułka poznańska (mąka pszenna, drożdże, woda), 50g | szt | 200 |
| 11 | Bułka grahamka (mąka graham, drożdże, woda), 50g | szt | 300 |
| 12 | Bułka ciemna z ziarnami (mąka razowa, drożdże, woda, ziarno), 50g | szt | 300 |

## Część 6: RYBY MROŻONE, OWOCE I WARZYWA MROŻONE

**Główny kod CPV: 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane**

**Dodatkowe kody CPV:**

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

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

 03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

* 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.
* 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  | Miruna filet mrożony ze skórą. 0% glazury, tafla 6,8 kg | kg  | 110 |
| 2  | Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce w zmiennych proporcjach (100%) (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie,śliwka), opakowanie 2,5 kg | kg  | 150 |
| 3  | Wiśnie bez pestek, opakowanie 2,5 kg | kg  | 10 |
| 4  | Truskawki bez szypułek, opakowanie 2,5 kg | kg  | 55 |
| 5  | Porzeczka czarna, opakowanie 2,5 kg | kg  | 25 |
| 6  | Maliny, opakowanie 2,5 kg | kg  | 5 |
| 7  | Kalafior różyczki mrożony, opakowanie 2,5 kg | kg  | 30 |
| 8 | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona, opakowanie 2,5 kg | kg  | 30 |
| 9 | Brokuły mrożone różyczki, opakowanie 2,5 kg | kg  | 30 |
| 10 | Marchewka mini, opakowanie 2,5 kg | kg  | 20 |
| 11 | Mieszanka warzywna 7-składnikowa, opakowanie 2,5 kg | kg  | 20 |
| 12 | Marchewka z groszkiem mrożona, opakowanie 2,5 kg | kg  | 20 |

**Część 7: DRÓB**

**Główny kod CPV: 15112000-6 Drób**

**Dodatkowe kody CPV:**

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  | Filet z piersi kurczaka, mięso świeże, nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek.  | kg  | 80 |
| 2  | Porcja rosołowa ze skrzydłami, świeża, nie mrożona | kg  | 180 |
| 3  | Pałeczka z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone | kg  | 120 |
| 4  | Wątróbka drobiowa, nie mrożona. Gat I | kg  | 20 |
| 5  | Szyja indycza, mięso świeże, nie mrożone | kg  | 15 |

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 70% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Część 1: PRODUKTY MLECZARSKIE: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:30.

Część 2: PRODUKTY SPOŻYWCZE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 9:00.

Część 3: WARZYWA ,OWOCE ŚWIEŻE, JAJA: **2-3** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 10:00.

Część 4: MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNO-WĘDLINIARSKIE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 7:30.

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

Część 6: RYBY MROŻONE,OWOCE I WARZYWA MROŻONE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 12:00.

Część 7: DRÓB: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00.

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 2 w Bełchatowie**.**
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 Anna Mądra.
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.
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.
16. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
17. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
18. 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.
19. 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:
20. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
21. 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. 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.
4. 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.).
5. 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.
6. 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.
7. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
8. 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.