

**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 blad różowa 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 14 dni 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	34
2.	Chudy boczek surowy łuskany(b/k/s)	kg	90
3.	Kiełbasa cienka średnio rozdrobniona, wędzona <70% mięsa,	kg	113
4.	Grube wędliny wieprzowe i drobiowe <75% mięsa	kg	43
5.	Łopatka wieprzowa b/k /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	675
6.	Parówki wieprzowe ( min.85% zawartości mięsa)	kg	18
7.	Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone.	kg	90
8.	Schab bez kości, mięso świeże – nie mrożone	kg	248
9.	Szynka wieprzowa bez kości "myszka"/"kulka", mięso świeże, nie mrożone,	kg	248
10.	Żeberka paski kl. 1, świeże wieprzowe , nie mrożone, chude	kg	23
11.	Mięso wołowe gulaszowe	kg	81
12.	Mortadela, 85% mięsa wieprzowego bez skór, bez kości	kg	68
13.	Wołowina extra, świeża, nie mrożona	kg	135

**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 bladnoróżowa, 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	540
2.	Filet z piersi kurczaka ,mięso świeże - nie mrożone, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	788
3.	Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości	kg	248
4.	Noga cała z kurczaka (udziec + pałeczka)świeża, nie mrożona	kg	45
5.	Pałka z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone.	kg	473
6.	Udziec z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone	kg	520
7.	Ćwiartka z kurczaka, mięso świeże, nie mrożone	kg	36
8.	Wątroba drobiowa, świeża, nie mrożona	kg	207
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 14 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 naturalny2% 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.	310

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.	620
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.	620
5.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy, ciasteczka lub owocowy	150g	szt.	620
6.	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.	620
7.	Deser z koroną skład: serwatka, śmietanka (11%), cukier mleko odtłuszczone, kakao (0,9%) lub owocowy sok (1,3%)	175g	szt.	620
8.	Masło wiejskie		kg	194
9.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%		kg	23
10.	Mleko UHT zawartość tłuszczu 2%,	1 l	szt.	293
11.	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.	930
12.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda		kg	144
13.	Śmietana 30 % tłuszczu (kremówka) świeża bez dodatków i konserwantów	5l	szt.	27
14.	Śmietana 30% tłuszczu (kartonik),	500 ml	szt.	135
15.	Śmietana 18% ,(kartonik)	250ml	szt.	9
16.	Śmietana 10% kubek, bez karagenu i konserwantów,	400g	szt.	68
17.	Ser biały półtłusty świeży bez konserwantów,		kg	104
18.	Pasta serowa kremowa naturalna lub z ziołami	200g	szt.	90
19.	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 więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- 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.	Banan, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		kg	1800
2.	Brzoskwinia, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		kg	68
3.	Buraki czerwone gat. I, obierane, bez zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych,	5kg	szt.	338
4.	Cebula gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	540
5.	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka		kg	45
6.	Czosnek główka polski, gat. I,		szt.	180
7.	Gruszka 'Konferencja', gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień		kg	1913
8.	Jabłko sezonowe, krajowe, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń		kg	2160
9.	Kapusta biała szatkowana gat. I bez zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	79
10.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamykanym wiaderku	5kg	szt.	214
11.	Kapusta biała główki, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	68
12.	Kapusta biała młoda, główki, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	56
13.	Kapusta czerwona szatkowana, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	45
14.	Kapusta pekińska szatkowana, gat. I, bez uszkodzeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	45
15.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		szt.	698
16.	Koperek zielony, świeży, pęczek	pęczek min. 10 szt., waga ok. 70-100g	szt.	720
17.	Mandarynka gat. I, cienka skórka,		kg	360
18.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	135
19.	Marchew korzeń obierana, gat. I, bez przebarwień, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych	5kg	szt.	72
20.	Melon, dojrzały, średni		szt.	158

21.	Morele, świeże, dojrzałe		kg	45
22.	Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	45
23.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń		kg	270
24.	Ogórki kiszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku	3kg	szt.	135
25.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	144
26.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	180
27.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	45
28.	Pietruszka zielona, natka świeża	pęczek min. 10 szt. - waga ok. 70-100g	szt.	720
29.	Pomarańcza gat. I		kg	338
30.	Pomidor sezonowy, gat. I, świeży, średniej wielkości, twardy, bez przebarwień i odgnieceń, sezon czerwiec – wrzesień.		kg	101
31.	Pomidor malinowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	101
32.	Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	63
33.	Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 10 szt. - waga ok. 115-180g	szt.	45
34.	Salata lodowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	34
35.	Salata masłowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	34
36.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	23
37.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek waga ok. 20-30g	szt.	79
38.	Śliwka świeża duża czerwona, żółta, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	68
39.	Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	68
40.	Włoszczyzna pęczek, świeża, i gat. I,	pęczek waga ok. 1000g	szt.	45
41.	Ziemniak obierany gat. I, bez zanieczyszczeń chemicznych fizycznych i biologicznych		kg	7875

**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.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Brokuły mrożone różyczki klasa I,	kg	135
2.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona klasa I,	kg	140
3.	Kalafior różyczki mrożony klasa I,	kg	315
4.	Marchew z groszkiem mrożona, klasa I,	kg	383
5.	Marchewka kostka mrożona, klasa I,	kg	135
6.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona, klasa I,	kg	135
7.	Frytki cienkie bez smażenia	kg	23
8.	Szpinak rozdrobniony, mrożony klasa I,	kg	113
9.	Truskawki mrożone klasa I,	kg	90
10.	Włoszczyzna paski, klasa I,	kg	900
11.	Mieszanka bukiet warzyw. Wykaz składników: marchew, kalafior, fasola szparagowa, kapusta brukselska, por, seler, klasa I	kg	117

## 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.	Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne,	10g	szt.	90
2.	Budynie smakowe, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	64g	szt.	45
3.	Batonik mleczne z orzechami , karmelem, produkty równoważny	47g	szt.	90
4.	Bułka tarta mąka, drożdże i sól, bez żadnych dodatków.	450g	szt.	338
5.	Chrzan tarty,	180 g	szt.	77
6.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	383
7.	Cukier puder	400g	szt.	9
8.	Cukier waniliowy	16 g	szt.	7
9.	Curry, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników.	20g	szt.	45
10.	Cynamon mielony,	20 g	szt.	7
11.	Czekolada figurka	30g	szt.	620
12.	Czekolada mleczna	100g	szt.	50
13.	Dżemy owocowe 100% owoców	210 g	szt.	18
14.	Fasola Jaś gruby	400g	szt.	203
15.	Fasola Jaś gruby	5kg	szt.	9
16.	Fasola Jaś drobna	400g	szt.	162
17.	Galaretki owocowe w proszku, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71g	szt.	18
18.	Gałka muszkatołowa mielona,	15g	szt.	79
19.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	400g	szt.	113
20.	Herbata czarna granulowana	90g	szt.	108
21.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	100 szt. x 2 g	szt.	9
22.	Herbatniki maślane	100g	szt.	45

23.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. Tłuszczu kakaowego 10-12%)	150g	szt.	9
24.	Kakaowy napój instant, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu ( 16,5%) z witaminami	500g	szt.	5
25.	Kwasek cytrynowy	15g	szt.	113
26.	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	szt.	180
27.	Kasza gryczana	1kg	szt.	248
28.	Kasza pęczak	1kg	szt.	248
29.	Kawa zbożowa, rozpuszczalna z składniki: zboża 78%( jęczmień, żyto), cykoria bez dodatku cukru, może zawierać naturalnie występujące cukry	150g	szt.	5
30.	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
31.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	900g	szt.	428
32.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	200g	szt.	9
33.	Kompot agrestowy, owoc woda cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
34.	Kompot truskawkowy, owoc woda cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
35.	Kompot czarna porzeczka , owoc woda cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
36.	Kompot śliwkowy, owoc woda cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
37.	Kompot wiśniowy, owoc woda cukier <10g/100g produktu	0,9l	szt.	79
38.	Kukurydza konserwowa w puszcze	400g	szt.	68
39.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania,	10g	szt.	225
40.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	10g	szt.	135
41.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	400ml	szt.	23
42.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	700ml	szt.	27



43.	Makaron drobny( gwiazdki, ryżowy, kółka)skład: mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%	250g	szt.	225
44.	Makaron gruby różne kształty (świderki, muszelki, rurki, kolanka, pióra, kokardki, wstęgi) skład : mąka pszenna , mąka duru	400g	szt.	2250
45.	Makaron nitka cienka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	180
46.	Makaron zacierka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 21% , woda, przyprawa kurkuma	250g	szt.	450
47.	Makowiec w polewie z rodzynką w polewie czekoladowej	500g	szt.	2
48.	Mąka pszenna typ 450,500,550 Składniki: mąka pszenna 100 %	1kg	szt.	383
49.	Mieszanka warzywna Składniki: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Nie zawiera glutenu.	150g	szt.	360
50.	Musztarda delikatesowa stołowa, skład: woda, mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały), gorczyca 15%, cukier, sól, przyprawy, barwnik: ekstrakt z kurkumy	200g	szt.	90
51.	Musztarda delikatesowa stołowa, skład: woda, mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały), gorczyca 15%, cukier, sól, przyprawy, barwnik: ekstrakt z kurkumy	900g	szt.	7
52.	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
53.	Oregano ziola wysokiej jakości, system utrzymania aromatu,	8g	szt.	34
54.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne,	20g	szt.	338
55.	Pasztet z mięsa drobiowego. Produkt sterylizowany,	200g	szt.	108
56.	Pieprz cytrynowy mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	36
57.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	180
58.	Pieprz ziołowy, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	90
59.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, skład: grys kukurydziany, cukier, sól, syrop cukru inwertowanego, witaminy z grupy B	250 g	szt.	9

60.	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
61.	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
62.	Pomidory suszone w zalewie z olejem: skład olej rzepakowy, pomidory suszone, (pomidory, sól), mieszanka ziół, cukier	270g	szt.	23
63.	Proszek do pieczenia	15g	szt.	5
64.	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
65.	Ryż biały długoziarnisty - paraboliczny	400g	szt.	675
66.	Ryż biały	1kg	szt.	225
67.	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C	1l	szt.	11
68.	Sok owocowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C	0,2l	szt.	5625
69.	Soki owocowo -warzywne 100% z zagęszczonego soku,	0,3l	szt.	1350
70.	Sól	1kg	szt.	540
71.	Szczaw mielony, słoik,	0,9l	szt.	23
72.	Tortilla wraps	5szt	szt.	72
73.	Woda mineralna niegazowana	5l	szt.	270
74.	Woda mineralna niegazowana	6l	szt.	45
75.	Woda mineralna	0,5l	szt.	113
76.	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.	720
77.	Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	10g	szt.	56
78.	Ziele angielskie, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne	15g	szt.	225
79.	Żur zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	0,5l	szt.	117

**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.	4275
2.	Jaja świeże L	10szt	szt.	135

**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
6.	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
7.	Chleb żytni, naturalny zakwas, mąka żytnia typ 580, mąka pszenna 650, zakwas piekarski, drożdże, sól, woda	500g	szt.	1584
8.	Chleb mieszany krojony, mąka żytnia typ 580 , mąka pszenna 650 , zakwas piekarski, drożdże, sól, woda	600g	szt.	1584

**Część 9: RYBY**

03310000-5 -ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 -ryby przetworzone i konserwowane,

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

- Ryby 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.	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 przekaze 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: intendent Beata Zakrocka e-mail: [beata.zakrocka1@gmail.com](mailto:beata.zakrocka1@gmail.com) w przypadku nieobecności osoby odpowiedzialnej za realizację odpowiada osoba upoważniona przez Zamawiającego e-mail: [klodawa1@wp.pl](mailto:klodawa1@wp.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 tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),

j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,

k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,

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