Załącznik nr 4 do SWZ

**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, 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3 | 4. |
| 1 | Schab b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 200 |
| 2 | Łopatka wieprzowa b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 350 |
| 3 | Karczek wieprzowy b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 30 |
| 4 | Szynka wieprzowa/ myszka - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 250 |
| 5 | Boczek wędzony w kawałku 100 g produktu wyprodukowane ze 101 g mięsa | kg | 100 |
| 6 | Szynka bezglutenowa | kg | 10 |
| 7 | Żeberka wieprzowe wędzone paski; skład: żebra wędzone, peklosól, przyprawy naturalne | kg | 20 |
| 8 | Kości wieprzowe wędzone; skład: kości wieprzowe, sól, sól peklująca | kg | 40 |
| 9 | Parówki cienkie, skład: mięso wieprzowe i drobiowe minimum 80 %, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu | kg | 100 |
| 10 | Kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki wieprzowej; skład: mięso minimum 90 %, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu | kg | 180 |
| 11 | Kiełbasa śląska; skład: mięso wieprzowe minimum 90 %, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu | kg | 150 |
| 12 | Szynka gotowana extra; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 100 |
| 13 | Szynka z kurczaka; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 90 |
| 14 | Szynka z indyka; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 90 |
| 15 | Szynka z pieca; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 70 |
| 16 | Polędwica sopocka; skład: mięso minimum 80 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 50 |
| 17 | Kabanosy drobiowe; skład: mięso z kurczaka, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu | kg | 50 |
| 18 | Kabanosy wieprzowe; skład: mięso z szynki wieprzowej, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z szynki wieprzowej wyprodukowano 100 g produktu | kg | 50 |
| 19 | Kiełbasa krakowska sucha; skład: zawartość mięsa 100%; 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa; krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 40 |
| 20 | Mięso wołowe gulaszowe - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 60 |
| 21 | Mięso wołowe b/k – wołowina zrazowa górna - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 250 |
| 22 | Polędwiczki wieprzowe - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 200 |

**Część 2: MIĘSO DROBIOWE**

15112000-6 – drób

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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3 | 4. |
| 1 | Filet z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek | kg | 320 |
| 2 | Filet z piersi indyka | kg | 200 |
| 3 | Filet z piersi kaczki | kg | 80 |
| 4 | Podudzia z kurczaka | kg | 60 |
| 5 | Udka z kaczki | kg | 150 |
| 6 | Udka z kurczaka | kg | 200 |
| 7 | Udzik z kurczaka | kg | 180 |
| 8 | Udzik z kurczaka bez skóry | kg | 60 |

**Część 3:** **NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

• Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.

• Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, 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, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/  waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Mleko krowie 3,2 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką | 1 litr | litr | 1000 |
| 2 | Mleko krowie 2 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką | 1 litr | litr | 1000 |
| 3 | Mleko krowie 1,5 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką | 1 litr | litr | 1000 |
| 4 | Mleko bez laktozy 1,5% tł. | 1 litr | litr | 80 |
| 5 | Mleko bez laktozy 2 % tł. | 1 litr | litr | 80 |
| 6 | Jogurt naturalny kubeczek | 400 g | szt. | 30 |
| 7 | Jogurt naturalny wiaderko | 1 litr | litr | 400 |
| 8 | Jogurt naturalny typ grecki | 1 litr | litr | 100 |
| 9 | Jogurt naturalny bez laktozy (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych) | 180 g | szt. | 40 |
| 10 | Jogurt do picia naturalny w butelce | 150 ml | szt. | 500 |
| 11 | Jogurt owocowy kubeczek zawierający kawałki owoców | 150 g | szt. | 600 |
| 12 | Masło 82 % tł. | 200 g | szt. | 1800 |
| 13 | Masło śmietankowe 82% tł. | 200 g | szt. | 50 |
| 14 | Masło bez laktozy 82% tł. | 200 g | szt. | 40 |
| 15 | Maślanka w kartoniku z zakrętką | 1 litr | litr | 800 |
| 16 | Serek homogenizowany o smaku waniliowym; skład: twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony | 130 g | szt. | 900 |
| 17 | Serek topiony kremowy różne smaki | 100 g | szt. | 350 |
| 18 | Śmietana w kubku 12 % | 300 g | szt. | 30 |
| 19 | Śmietana kwaśna w kubku 18 % | 400 ml | szt. | 50 |
| 20 | Śmietana 18 % w kubku bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g produktu) | 200 g | szt. | 20 |
| 21 | Śmietana 30 % w kartoniku z zakrętką | 500 ml | szt. | 150 |
| 22 | Śmietana 36 % w kubku | 200 g | szt. | 150 |
| 23 | Twaróg półtłusty | 1 kg | kg | 120 |
| 24 | Twaróg półtłusty bez laktozy | 1 kg | kg | 10 |
| 25 | Twaróg półtłusty krajanka | 1 kg | kg | 40 |
| 26 | Twaróg sernikowy wiaderko | 1 kg | szt. | 80 |
| 27 | Masło klarowane | 1 kg | szt. | 3 |
| 28 | Ser feta w kawałku | 270 g | szt. | 60 |
| 29 | Ser harceński | 200 g | szt. | 20 |
| 30 | Ser parmezan twardy | 200 g | szt. | 60 |
| 31 | Ser rolada ustrzycka w kawałku | 300 g | szt. | 200 |
| 32 | Ser gouda plastry | 1 kg | kg | 120 |
| 33 | Ser gouda plastry bez laktozy | 1 kg | kg | 10 |
| 34 | Ser gouda blok | 500 g | szt. | 100 |
| 35 | Kefir w kartoniku z zakrętką | 1 litr | litr | 80 |
| 36 | Ser jogurtowy lub śmietankowy do smarowania; skład: ser twarogowy, jogurt naturalny (19,5%), masło, białka mleka, sól, naturalny aromat | 150 g | szt. | 800 |
| 37 | Ser śmietankowy do smarowania - różne smaki (ze szczypiorkiem, z pomidorami, z czosnkiem niedźwiedzim z ziołami); skład: ser twarogowy, sól, białka mleka oraz składnik odpowiedni dla danego smaku | 150 g | szt. | 80 |
| 38 | Ser twarogowy do smarowania bez laktozy | 150 g | szt. | 20 |
| 39 | Ser do naleśników waniliowy skład: mleko, bakterie mlekowe, wsad waniliowy (cukier, woda, błonnik cytrusowy, ekstrakt wanilii, mielona laska wanilii, koncentrat soku z cytryny) | 450 g | szt. | 150 |
| 40 | Serek wiejski; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól | 200 g | szt. | 50 |
| 41 | Serek wiejski bez laktozy; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól | 200 g | szt. | 10 |
| 42 | Napój probiotyczny: skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Bifidobacterium BB-12 | 100 g | szt. | 900 |
| 43 | Ser mozzarella tarty | 500 g | szt. | 50 |
| 44 | Ser mozzarella bez laktozy | 125 g | szt. | 20 |
| 45 | Ser mozzarella w kawałku | 125 g | szt. | 300 |

**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 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/  waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Agrest |  | kg | 20 |
| 2 | Ananas | 1 sztuka - minimum 1000 g | szt. | 320 |
| 3 | Awokado |  | szt. | 50 |
| 4 | Arbuz |  | kg | 400 |
| 5 | Bakłażan |  | kg | 50 |
| 6 | Banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń |  | kg | 600 |
| 7 | Bataty |  | kg | 100 |
| 8 | Bazylia świeża w doniczce |  | szt. | 15 |
| 9 | Borówki |  | kg | 60 |
| 10 | Botwinka pęczek | 1 pęczek - minimum 300 g | szt. | 80 |
| 11 | Bób |  | kg | 30 |
| 12 | Brokuły | 1 sztuka - minimum 500 g | szt. | 60 |
| 13 | Brukiew |  | kg | 20 |
| 14 | Brukselka |  | kg | 30 |
| 15 | Brzoskwinie | 1 sztuka - minimum 100 g | kg | 100 |
| 16 | Buraki ćwikłowe czerwone korzeń |  | kg | 150 |
| 17 | Cebula |  | kg | 100 |
| 18 | Cebula czerwona |  | kg | 25 |
| 19 | Cebulka zielona (dymka) pęczek | 1 pęczek - minimum 60 g | szt. | 150 |
| 20 | Ciecierzyca |  | kg | 30 |
| 21 | Cukinia |  | kg | 60 |
| 22 | Cykoria | 1 sztuka - minimum 100 g | szt. | 30 |
| 23 | Cytryna |  | kg | 80 |
| 24 | Czereśnia |  | kg | 20 |
| 25 | Czosnek polski | 1 sztuka - minimum 50 g | szt. | 300 |
| 26 | Dynia |  | kg | 50 |
| 27 | Fasolka szparagowa zielona |  | kg | 20 |
| 28 | Fasolka szparagowa żółta |  | kg | 20 |
| 29 | Granat |  | szt. | 30 |
| 30 | Gruszka Konferencja (Faworytka) | 1 sztuka - minimum 150 g | kg | 400 |
| 31 | Jabłko (Cortland, Ligol, Lobo) |  | kg | 700 |
| 32 | Jagody |  | kg | 20 |
| 33 | Jarmuż |  | kg | 20 |
| 34 | Jeżyna |  | kg | 20 |
| 35 | Kalafior | 1 sztuka - minimum 1000 g | szt. | 50 |
| 36 | Kalarepka kulka | 1 sztuka - minimum 200 g | szt. | 60 |
| 37 | Kalarepa pęczek | 1 pęczek - minimum 200 g | szt. | 60 |
| 38 | Kapusta biała kg |  | kg | 160 |
| 39 | Kapusta biała młoda | 1 sztuka – minimum 800 g | szt. | 70 |
| 40 | Kapusta czerwona |  | kg | 160 |
| 41 | Kapusta kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie, w woreczku, z datą przydatności do spożycia na opakowaniu | 1 sztuka – 1000 g, waga ogórków po odsączeniu zalewy – 700 g | szt. | 350 |
| 42 | Kapusta młoda kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie, w wiaderku, z datą przydatności do spożycia na opakowaniu |  | kg | 30 |
| 43 | Kapusta pekińska | 1 sztuka - minimum 700 g | szt. | 70 |
| 44 | Kapusta włoska | 1 sztuka - minimum 1400 g | szt. | 15 |
| 45 | Kiełki mieszane - opakowanie | 1 opakowanie - minimum 50 g | szt. | 250 |
| 46 | Kiwi | 1 sztuka - 60-80 g | szt. | 500 |
| 47 | Kolendra pęczek |  | szt. | 30 |
| 48 | Koperek zielony pęczek | 1 pęczek - minimum 70 g | szt. | 450 |
| 49 | Lubczyk pęczek |  | szt. | 30 |
| 50 | Maliny |  | kg | 20 |
| 51 | Mandarynka | 1 sztuka - minimum 100 g | kg | 300 |
| 52 | Marchew korzeń, średniej wielkości |  | kg | 450 |
| 53 | Melon żółty miodowy | 1 sztuka - minimum 1500 g | szt. | 350 |
| 54 | Mięta w doniczce |  | szt. | 30 |
| 55 | Morela | 1 sztuka - minimum 50 g | kg | 70 |
| 56 | Nektarynka | 1 sztuka - minimum 100 g | kg | 70 |
| 57 | Ogórek kiszony, bez octu, twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie, w woreczku, z datą przydatności do spożycia na opakowaniu | 1 sztuka – 1000 g, waga ogórków po odsączeniu zalewy – 500 g | szt. | 400 |
| 58 | Ogórek małosolny |  | kg | 40 |
| 59 | Ogórek zielony prosty - okres letni |  | kg | 80 |
| 60 | Ogórek zielony prosty - okres zimowy |  | kg | 180 |
| 61 | Papryka czerwona - okres letni |  | kg | 60 |
| 62 | Papryka czerwona - okres zimowy |  | kg | 180 |
| 63 | Papryka zielona - okres letni |  | kg | 30 |
| 64 | Papryka zielona - okres zimowy |  | kg | 40 |
| 65 | Papryka żółta - okres letni |  | kg | 40 |
| 66 | Papryka żółta - okres zimowy |  | kg | 80 |
| 67 | Pieczarki świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień |  | kg | 30 |
| 68 | Pietruszka korzeń, średniej wielkości |  | kg | 180 |
| 69 | Pietruszka zielona pęczek | 1 pęczek - minimum 70 g | szt. | 100 |
| 70 | Pomarańcza | 1 sztuka - minimum 150 g | kg | 160 |
| 71 | Pomidor – odmiana admiro lub lima, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń, okres zimowy |  | kg | 180 |
| 72 | Pomidor – odmiana admiro lub lima, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń, okres letni |  | kg | 80 |
| 73 | Pomidorki koktajlowe czerwone okrągłe lub podłużne |  | kg | 60 |
| 74 | Por | 1 sztuka - minimum 200 g | szt. | 400 |
| 75 | Rzepa biała mini | 1 sztuka - minimum 20 g | kg | 10 |
| 76 | Rzodkiew biała |  | kg | 80 |
| 77 | Rzodkiewka pęczek | 1 pęczek - minimum 200 g | szt. | 100 |
| 78 | Sałata lodowa | 1 sztuka - minimum 400 g | szt. | 120 |
| 79 | Sałata karbowana | 1 sztuka - minimum 400 g | szt. | 20 |
| 80 | Sałata rzymska | 1 sztuka - minimum 300 g | szt. | 120 |
| 81 | Sałata zielona zwykła (masłowa) | 1 sztuka - minimum 200 g | szt. | 50 |
| 82 | Seler korzeń |  | kg | 200 |
| 83 | Szalotka |  | kg | 20 |
| 84 | Szczaw pęczek | 1 pęczek - minimum 300 g | szt. | 10 |
| 85 | Szczypiorek pęczek | 1 pęczek - minimum 30 g | szt. | 200 |
| 86 | Szparagi pęczek | 1 pęczek - minimum 250 g | szt. | 30 |
| 87 | Szpinak baby |  | kg | 15 |
| 88 | Szpinak liście |  | kg | 20 |
| 89 | Truskawki czerwone, duże |  | kg | 100 |
| 90 | Śliwka Renkloda Altana |  | kg | 150 |
| 91 | Śliwka Węgierka Zwykła |  | kg | 50 |
| 92 | Winogrona różnokolorowe bezpestkowe |  | kg | 80 |
| 93 | Wiśnie |  | kg | 20 |
| 94 | Ziemniaki krajowe kl. I stare Igra lub Irys |  | kg | 2000 |
| 95 | Ziemniaki krajowe kl. I młode Igra lub Irys |  | kg | 300 |

**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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/  waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Ananas |  | kg | 40 |
| 2 | Barszcz ukraiński (buraki, pomidor, marchewka, fasolka szparagowa zielona, kapusta biała, seler) |  | kg | 30 |
| 3 | Borówka amerykańska |  | kg | 20 |
| 4 | Bób |  | kg | 40 |
| 5 | Brokuły |  | kg | 180 |
| 6 | Brukselka |  | kg | 70 |
| 7 | Brzoskwinia kostka 10x10 |  | kg | 50 |
| 8 | Bukiet jarzyn kwiatowy (kalafior, brokuł, marchew) |  | kg | 140 |
| 9 | Bukiet jarzyn wiosenny (kalafior, fasolka szparagowa zielona, marchewka, brukselka, groszek zielony) |  | kg | 80 |
| 10 | Cukinia z marchewką |  | kg | 20 |
| 11 | Cząstki ziemniaczane ze skórką |  | kg | 50 |
| 12 | Cząstki ziemniaczane ze skórką z ziołami |  | kg | 50 |
| 13 | Dynia kostka |  | kg | 120 |
| 14 | Fasolka szparagowa zielona cięta |  | kg | 45 |
| 15 | Fasolka szparagowa żółta cięta |  | kg | 45 |
| 16 | Frytki proste (skład: ziemniaki, olej rzepakowy) |  | kg | 60 |
| 17 | Groszek zielony |  | kg | 50 |
| 18 | Jagoda czarna |  | kg | 50 |
| 19 | Jarmuż |  | kg | 25 |
| 20 | Jeżyna |  | kg | 25 |
| 21 | Kalafior |  | kg | 120 |
| 22 | Kluski śląskie skład: woda, ziemniaki (26%), skrobia ziemniaczana (22%), płatki ziemniaczane (14%), mąka pszenna, sól, kurkuma; bez substancji konserwujących |  | kg | 180 |
| 23 | Knedle ze śliwką |  | kg | 25 |
| 24 | Knedle z truskawkami |  | kg | 25 |
| 25 | Kukurydza |  | kg | 50 |
| 26 | Malina |  | kg | 120 |
| 27 | Mango | opakowanie min. 300 g | szt. | 50 |
| 28 | Marchew (kostka lub plastry karbowane) |  | kg | 50 |
| 29 | Marchew mini |  | kg | 100 |
| 30 | Marchew z groszkiem |  | kg | 60 |
| 31 | Mieszanka kompotowa (owocowa) |  | kg | 500 |
| 32 | Pierogi z serem |  | kg | 20 |
| 33 | Pierogi z truskawkami |  | kg | 20 |
| 34 | Porzeczka czarna |  | kg | 30 |
| 35 | Porzeczka czerwona |  | kg | 220 |
| 36 | Szpinak (rozdrobniony lub liście) |  | kg | 80 |
| 37 | Śliwki bez pestek |  | kg | 200 |
| 38 | Truskawki polskie |  | kg | 300 |
| 39 | Wiśnia drylowana |  | kg | 200 |
| 40 | Włoszczyzna - paski |  | kg | 180 |
| 41 | Ziemniaki kostka 10x10 mm |  | kg | 100 |
| 42 | Zupa grzybowa; składniki: podgrzybki, ziemniaki, marchewka, cebula, pietruszka korzeń, seler |  | kg | 15 |
| 43 | Zupa pieczarkowa; składniki: pieczarki, ziemniaki, marchewka, brokuły, cebula, seler, kalarepa |  | kg | 30 |
| 44 | Zupa wiosenna; składniki: ziemniaki, zielony groszek, fasolka szparagowa zielona, marchewka, por, kapusta biała, seler, pietruszka korzeń, natka pietruszki |  | kg | 40 |
| 45 | Zupa jesienno-zimowa; składniki: marchewka, kalafior, fasolka szparagowa zielona, brukselka, seler, por |  | kg | 60 |

**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).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/  waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Barszcz biały w butelce; składniki: woda, mąka pszenna, zakwas pszenny (woda, mąka pszenna, mąka żytnia razowa) - 3,88 %, mąka pszenna graham, czosnek, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy) | 480 g | szt. | 20 |
| 2 | Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego | 300 ml | szt. | 70 |
| 3 | Bazylia suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 120 g | szt. | 3 |
| 4 | Biszkopty bezcukrowe skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477 | 300 g | szt. | 10 |
| 5 | Biszkopty bezglutenowe składniki: jaja, skrobia kukurydziana, substancja słodząca: maltitol, skrobia pszenna bezglutenowa, proszek do pieczenia bezglutenowy, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych | 300 g | szt. | 1 |
| 6 | Biszkopty okrągłe z cukrem skład: mąka pszenna, cukier, jaja 29%, substancje spulchniające (węglany sodu, węglany amonu), naturalne aromaty, sól | 100 g | szt. | 200 |
| 7 | Biszkopty podłużne do deserów, skład: mąka pszenna, jaja, cukier, substancja spulchniająca (wodorowęglan amonu), miód pszczeli | 140 g | szt. | 100 |
| 8 | Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii |  | kg | 5 |
| 9 | Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii | 60 g | szt. | 30 |
| 10 | Bułka tarta bezglutenowa | 400 g | szt. | 5 |
| 11 | Bułka tarta z pieczywa pszennego |  | kg | 50 |
| 12 | Chleb bezglutenowy ciemny skład: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko sojowe, olej rzepakowy, substancje zagęszczające: hydroksypropylometyloceluloza, guma ksantanowa; błonnik z babki płesznik, glukoza, drożdże, sól, mąka gryczana, ekstrakt jabłkowy, regulator kwasowości: octany sodu. Może zawierać sezam. | 190 g | szt. | 20 |
| 13 | Chrupki kukurydziane podłużne | 50 g | szt. | 400 |
| 14 | Chrzan tarty w słoiku skład: chrzan minimum 65%, woda, cukier, sól, kwasek cytrynowy | 220 g | szt. | 10 |
| 15 | Ciasto francuskie świeże, skład: mąka pszenna woda margaryna roślinna, cukier sól drożdże | 375 g | szt. | 20 |
| 16 | Cukier biały kryształ |  | kg | 100 |
| 17 | Cukier puder | 500 g | szt. | 100 |
| 18 | Cukier trzcinowy brązowy nierafinowany |  | kg | 10 |
| 19 | Cukier z prawdziwą wanilią (skład: cukier, wanilia - 6 %) | 10 g | szt. | 20 |
| 20 | Curry przyprawa | 20 g | szt. | 30 |
| 21 | Cynamon mielony | 20 g | szt. | 60 |
| 22 | Cząber mielony | 20 g | szt. | 5 |
| 23 | Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki |  | kg | 10 |
| 24 | Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych |  | kg | 5 |
| 25 | Drożdże piekarskie świeże | 100 g | szt. | 10 |
| 26 | Dżemy z różnych owoców 100 % bez dodatku cukru /syropu glukozowo-fruktozowego skład: owoce (100 g owoców zużyto na 100 g produktu), substancja żelująca – pektyny | 280 g | szt. | 250 |
| 27 | Fasola sucha, drobna kolorowa, ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń |  | kg | 30 |
| 28 | Fasola biała Piękny Jaś duże ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń |  | kg | 50 |
| 29 | Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny) |  | kg | 20 |
| 30 | Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny) | 71 g | szt. | 80 |
| 31 | Gałka muszkatołowa bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 10 g | szt. | 60 |
| 32 | Goździki mielone bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 5 |
| 33 | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki |  | kg | 40 |
| 34 | Groszek ptysiowy |  | kg | 20 |
| 35 | Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany | 100 szt. x 1,3 g | szt. | 20 |
| 36 | Herbata biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów | 20 szt. x 1,3 g | szt. | 60 |
| 37 | Herbata ziołowa bez dodatków w saszetkach (typu mięta, rumianek, melisa) 100 % susz, bez konserwantów | 20 szt. x 1,3 g | szt. | 150 |
| 38 | Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów | 20 szt. x 1,3 g | szt. | 800 |
| 39 | Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 5 |
| 40 | Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych |  | kg | 5 |
| 41 | Kajmak (masa krówkowa) (skład: mleko, cukier) | 510 g | szt. | 15 |
| 42 | Kakao gorzkie extra ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu | 150 g | szt. | 180 |
| 43 | Kakao instant (napój kakaowy instant) skład: cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (16,5%), glukoza, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromat, witamina E, witamina C, tiamina, ryboflawina, witamina B6, niacyna, witamina B12, biotyna, kwas pantotenowy, kwas foliowy, węglan wapnia, węglan magnezu, tlenek cynku | 500 g | szt. | 50 |
| 44 | Kardamon suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 5 |
| 45 | Kasza bulgur |  | kg | 80 |
| 46 | Kasza gryczana |  | kg | 60 |
| 47 | Kasza jaglana |  | kg | 50 |
| 48 | Kasza jęczmienna (pęczak, wiejska, perłowa) |  | kg | 50 |
| 49 | Kasza kukurydziana |  | kg | 10 |
| 50 | Kasza kuskus | 250 g | szt. | 140 |
| 51 | Kasza manna błyskawiczna |  | kg | 70 |
| 52 | Kawa zbożowa rozpuszczalna skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria | 150 g | szt. | 150 |
| 53 | Kawa zbożowa skład: cykoria, żyto (50%) – prażone | 147 g | szt. | 80 |
| 54 | Keczup łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g | 480 g | szt. | 140 |
| 55 | Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 200 g | szt. | 5 |
| 56 | Kolendra suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 5 |
| 57 | Komosa ryżowa | 400 g | szt. | 10 |
| 58 | Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % | 200 ml | szt. | 30 |
| 59 | Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % | 900 ml | szt. | 140 |
| 60 | Koper suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 200 g | szt. | 10 |
| 61 | Kurkuma bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 5 |
| 62 | Kwasek cytrynowy | 20 g | szt. | 10 |
| 63 | Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 6 g | szt. | 15 |
| 64 | Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 200 g | szt. | 5 |
| 65 | Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 150 g | szt. | 5 |
| 66 | Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%) | 310 ml | szt. | 100 |
| 67 | Makaron alfabet bezjajeczny skład: durum, woda |  | kg | 25 |
| 68 | Makaron bezglutenowy z mąki kukurydzianej różne kształty skład: mąka kukurydziana biała, mąka kukurydziana żółta, mąka ryżowa, woda, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych | 250 g | szt. | 20 |
| 69 | Makaron kokardka bezjajeczny skład: durum, woda |  | kg | 80 |
| 70 | Makaron lazagne bezjajeczny skład: durum, woda | 500 g | szt. | 10 |
| 71 | Makaron łazanki bezjajeczny skład: durum, woda |  | kg | 40 |
| 72 | Makaron muszelka drobna, bezjajeczny, z mąki skład: durum, woda | 500 g | szt. | 40 |
| 73 | Makaron nitka cięta, bezjajeczny skład: durum, woda | 500 g | szt. | 40 |
| 74 | Makaron pióra (penne), bezjajeczny skład: durum, woda |  | kg | 70 |
| 75 | Makaron ryżowy (skład: ryż minimum 75%, skrobia kukurydziana, skrobia z tapioki) | 200 g | szt. | 20 |
| 76 | Makaron spaghetti, bezjajeczny skład: durum, woda | 500 g | szt. | 150 |
| 77 | Makaron świderki, bezjajeczny skład: durum, woda |  | kg | 70 |
| 78 | Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej | 250 g | szt. | 40 |
| 79 | Makaron pełnoziarnisty (kokardka, spaghetti, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda | 500 g | szt. | 100 |
| 80 | Makaron kolorowy (kokardka, spaghetti, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda | 500 g | szt. | 100 |
| 81 | Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone | 350 g | szt. | 10 |
| 82 | Mąka gryczana |  | kg | 10 |
| 83 | Mąka kukurydziana |  | kg | 10 |
| 84 | Mąka pszenna typu 450-550 |  | kg | 250 |
| 85 | Mąka ryżowa |  | kg | 10 |
| 86 | Mąka sojowa |  | kg | 10 |
| 87 | Mąka żytnia na żurek grubo mielona |  | kg | 25 |
| 88 | Mąka żytnia razowa do wypieku chleba, typ 2000 |  | kg | 10 |
| 89 | Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy | 500 g | szt. | 20 |
| 90 | Migdały płatki | 150 g | szt. | 30 |
| 91 | Miód pszczeli, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski | 1 kg | szt. | 50 |
| 92 | Mleko kokosowe skład: ekstrakt kokosowy 85%, woda | 1 litr | litr | 20 |
| 93 | Mleko ryżowe skład: woda, ryż (15%), olej słonecznikowy, sól morska | 1 litr | litr | 20 |
| 94 | Mleko sojowe skład: 38% ekstraktu z nasion soi – 24 procentowego, woda, sól |  | litr | 20 |
| 95 | Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych |  | kg | 40 |
| 96 | Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru | 100 g | szt. | 600 |
| 97 | Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda | 180 g | szt. | 50 |
| 98 | Olej lniany tłoczony na zimno |  | litr | 5 |
| 99 | Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% |  | litr | 160 |
| 100 | Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce |  | litr | 5 |
| 101 | Oliwki czarne/zielone bez pestek | 280 g | szt. | 20 |
| 102 | Oregano suszone | 150 g | szt. | 4 |
| 103 | Orzechy laskowe łuskane |  | kg | 10 |
| 104 | Orzechy włoskie łuskane |  | kg | 15 |
| 105 | Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszcz | 380 g | szt. | 10 |
| 106 | Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 250 |
| 107 | Papryka mielona ostra, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 10 |
| 108 | Passata pomidorowa w butelce szklanej | 700 g | szt. | 100 |
| 109 | Pestki dyni |  | kg | 30 |
| 110 | Pieczywo chrupkie kukurydziano-ryżowe bez cukru (skład: kaszka kukurydziana 89%, mąka ryżowa 11%, sól) | 200 g | szt. | 50 |
| 111 | Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu |  | kg | 2 |
| 112 | Pietruszka suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 500 g | szt. | 10 |
| 113 | Placki tortilla (4 szt. w opakowaniu; skład: mąka orkiszowa (46,5%), woda, olej słonecznikowy (certyfikowany skład ekologiczny), sól, naturalny aromat) | 260 g | szt. | 150 |
| 114 | Płatki owsiane błyskawiczne | 500 g | szt. | 40 |
| 115 | Płatki śniadaniowe cynamonowe | 500 g | szt. | 40 |
| 116 | Płatki śniadaniowe czekoladowe |  | kg | 30 |
| 117 | Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów |  | kg | 40 |
| 118 | Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmienne, pszenne, żytnie | 500 g | szt. | 20 |
| 119 | Płatki śniadaniowe miodowe |  | kg | 20 |
| 120 | Podgrzybek suszony | 500 g | szt. | 10 |
| 121 | Pomidory w puszce krojone bez skórek 425 ml, po odsączeniu 240 g | 425 ml | szt. | 40 |
| 122 | Pomidory w puszce krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g | 2650 ml | szt. | 150 |
| 123 | Przyprawa do gulaszu skład: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny, tymianek | 500 g | szt. | 4 |
| 124 | Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie | 500 g | szt. | 4 |
| 125 | Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie | 500 g | szt. | 4 |
| 126 | Przyprawa do ryb skład: sól, cebula, gorczyca biała, czosnek, pomidor, owoc kolendry, cukier, natka pietruszki, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir, pieprz biały | 500 g | szt. | 4 |
| 127 | Przyprawa do zup i rosołów skład: suszone warzywa rozdrobnione, przyprawy i zioła, bez glutaminianu sodu i konserwantów | 500 g | szt. | 10 |
| 128 | Rodzynki sułtańskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych | 500 g | szt. | 20 |
| 129 | Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki |  | kg | 180 |
| 130 | Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki |  | kg | 40 |
| 131 | Ryż preparowany | 1000 g | szt. | 10 |
| 132 | Sezam ziarna | 500 g | szt. | 4 |
| 133 | Siemię lniane (skład: siemię lniane 100%) | 500 g | szt. | 5 |
| 134 | Skrobia ziemniaczana |  | kg | 20 |
| 135 | Słonecznik łuskany |  | kg | 30 |
| 136 | Soczek gęsty owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru, z zagęszczonego soku owocowego, w butelce plastikowej z zakrętką | 250 ml | szt. | 800 |
| 137 | Sok owocowy mętny, bez dodatku cukru i syropu glukozowo-fruktozowego, różne smaki (porzeczkowy, jabłkowy, pomarańczowy, marchewkowy, multiwitamina) w butelce plastikowej z zakrętką lub w kartonie z zakrętką |  | litr | 150 |
| 138 | Sól morska o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających |  | kg | 5 |
| 139 | Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających |  | kg | 5 |
| 140 | Spód do pizzy (2 szt. w opakowaniu; skład: mąka pszenna 61%, woda, oliwa z oliwek extra virgin 7%, sól, drożdże) | 280 g | szt. | 160 |
| 141 | Spód do pizzy bezglutenowy (3 sztuki w opakowaniu; skład: woda, skrobie (kukurydziana, ziemniaczana, tapiokowa), mąka ryżowa, olej rzepakowy, syrop ryżowy, glukoza, drożdże, substancje zagęszczające (hydroksypropylometyloceluloza, guma guar), sól, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych) | 230 g | szt. | 10 |
| 142 | Susz kompotowy wigilijny, bez konserwantów | 500 g | szt. | 5 |
| 143 | Syrop klonowy | 200 ml | szt. | 20 |
| 144 | Szczaw w słoiku skład: liść szczawiu, sól | 300 ml | szt. | 40 |
| 145 | Śliwki suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych |  | kg | 4 |
| 146 | Tapioka granulat | 500 g | szt. | 20 |
| 147 | Tortellini - z różnymi nadzieniami (z grzybami, z serem, z szynką) | 250 g | szt. | 40 |
| 148 | Tymianek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 10 g | szt. | 5 |
| 149 | Wafle dekoracyjne do lodów w kształcie misia, wysokość wafla: 93 mm, skład: mąka pszenna, cukier, woda, tłuszcz roślinny, emulgator: lecytyny (z soi), mąka sojowa, sól, aromat. | 320 szt. | op. | 3 |
| 150 | Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy | 130 g | szt. | 150 |
| 151 | Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól | 110 g | szt. | 30 |
| 152 | Wanilia laska | 3 g | szt. | 5 |
| 153 | Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki | 500 g | szt. | 10 |
| 154 | Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką typu dzióbek | 250 ml | szt. | 250 |
| 155 | Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką typu dzióbek | 330 ml | szt. | 250 |
| 156 | Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką typu dzióbek | 500 ml | szt. | 250 |
| 157 | Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką | 5 litrów | szt. | 600 |
| 158 | Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 20 g | szt. | 5 |
| 159 | Zioła prowansalskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu | 100 g | szt. | 10 |
| 160 | Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa |  | kg | 2 |
| 161 | Żurawina suszona bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych | 200 g | szt. | 200 |

**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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | Jaja kurze M chów ściółkowy | szt. | 9 000 |

**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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość  w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Baton krojony (francuz, bułka paryska) | 400 g | szt. | 600 |
| 2 | Bułka do hamburgera | 100 g | szt. | 800 |
| 3 | Bułka grahamka | 80 g | szt. | 400 |
| 4 | Bułka kajzerka bez posypki/z makiem/z sezamem | 50 g | szt. | 2500 |
| 5 | Bułka maślana lub rogalik | 50 g | szt. | 3500 |
| 6 | Bułka wieloziarnista | 50 g | szt. | 2000 |
| 7 | Bułka zwykła pszenna | 90 g | szt. | 50 |
| 8 | Bułka zwykła pszenna | 50 g | szt. | 280 |
| 9 | Chałka krojona | 500 g | szt. | 200 |
| 10 | Chleb graham krojony | 400 g | szt. | 800 |
| 11 | Chleb orkiszowy krojony | 400 g | szt. | 600 |
| 12 | Chleb pszenny krojony | 1000 g | szt. | 50 |
| 13 | Chleb pszenny krojony | 500 g | szt. | 20 |
| 14 | Chleb tostowy | 500 g | szt. | 100 |
| 15 | Chleb wieloziarnisty krojony | 500 g | szt. | 1500 |
| 16 | Chleb żytni - słonecznikowy | 400 g | szt. | 400 |
| 17 | Chleb żytni 100% krojony | 400 g | szt. | 600 |
| 18 | Ciastko francuskie (z serem, makiem, budyniem, marmoladą, owocami) | 50 g | szt. | 400 |
| 19 | Ciasto drożdżowe z makiem |  | kg | 30 |
| 20 | Ciasto drożdżowe z owocami |  | kg | 30 |
| 21 | Ciasto drożdżowe z serem |  | kg | 30 |
| 22 | Drożdżówka (z serem, dżemem, makiem, posypką, budyniem) | 50 g | szt. | 2500 |
| 23 | Mini pizza /z serem, sosem pomidorowym, pieczarkami/ | 100 g | szt. | 600 |
| 24 | Pączek z różą - zawartość nadzienia minimum 20 % | 80 g | szt. | 400 |

**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 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 4. | 5. |
| 1 | Łosoś dzwonko świeże | kg | 100 |
| 2 | Kostka z fileta z łososia panierowana; składniki: filet z łososia 59 %, panierka sypka 20 % (mąka pszenna, drożdże, sól cukier, papryka mielona, kurkuma, olej słonecznikowy), olej słonecznikowy, mąka pszenna, woda, skrobia ziemniaczana, sól | kg | 50 |
| 3 | Łosoś wędzony warkocz | kg | 60 |
| 4 | Makrela wędzona | kg | 60 |
| 5 | Mintaj filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury | kg | 40 |
| 6 | Mintaj filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury | kg | 40 |
| 7 | Miruna filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g | kg | 100 |
| 8 | Miruna filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 420-850 g | kg | 300 |
| 9 | Paluszki rybne z fileta ryby białej panierowane; składniki: filet z ryb białych 65%, panierka sypka 15 % (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże), olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sól | kg | 40 |
| 10 | Paluszki rybne bezglutenowe; składniki: filet z ryb białych 65 %, panierka sypka 14 % (mąka ryżowa, mąka z ciecierzycy, skrobia ryżowa, drożdże, sól), olej słonecznikowy, woda, mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, sól | kg | 10 |
| 11 | Salinat świeży solony | kg | 10 |

**Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)**

15894300-4 - dania gotowe (pierogi naleśniki, kluski na parze, krokiety)

• Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.

• Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.

• Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Kluski na parze bez nadzienia | 50 g | szt. | 3500 |
| 2 | Kluski na parze z nadzieniem (jagodowym / truskawkowym) | 50 g | szt. | 800 |
| 3 | Pierogi ruskie świeże farsz minimum 25% |  | kg | 100 |
| 4 | Pierogi ze szpinakiem świeże farsz minimum 25% |  | kg | 50 |
| 5 | Pierogi z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25% |  | kg | 50 |
| 6 | Pierogi z mięsem świeże farsz minimum 25% |  | kg | 80 |
| 7 | Pierogi z serem świeże farsz minimum 25% |  | kg | 100 |
| 8 | Uszka z grzybami świeże farsz minimum 25% |  | kg | 20 |
| 9 | Uszka z kapustą i grzybami świeże farsz minimum 25% |  | kg | 10 |

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: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek) w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, czwartek),  
w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 3: NABIAŁ: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa i piątek), w godzinach od 6:30  
do 7:30

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa i piątek), w godzinach  
od 6:30 do 7:30

Część 5: MROŻONKI: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa i piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek),  
w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 7: JAJA: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 6.30-7:00

Część 9: RYBY: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek),  
w godzinach od 6:30 do 7:30

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 nr 12 w Mikołowie, ul. J. Słowackiego 18,  
   43-190 Mikołów.**
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 Motyka  
   e-mail: info@p12.mikolow.eu
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,
22. 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.),
23. 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.),
24. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
25. 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.),
26. 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.),
27. 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.),
28. 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.),
29. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
30. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
31. 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),
32. 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.),
33. 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.),
34. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
35. 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.
36. 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.
37. 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.
38. 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.).
39. 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.
40. 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.
41. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
42. 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.