

## 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 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 mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – 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 **7 dni** od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz **3 dni** dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Boczek wędzony bez kości	kg	60
2.	Boczek surowy bez kości	kg	30
3.	Kielbasa szynkowa (mięso wieprzowe min. 80%, mięso z golonki 20%, przyprawy)	kg	100
4.	Kielbasa cienka wędzona min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	50
5.	Kielbasa biała surowa (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	30
6.	Kości wieprzowe	kg	20
7.	Kości wieprzowe wędzone	kg	50
8.	Łopatką wieprzowa bez kości	kg	300
9.	Schab wieprzowy bez kości	kg	150
10.	Mięso wołowe rosółowe II	kg	50
11.	Szynka wieprzowa bez kości „kulka”	kg	300
12.	Żeberka wieprzowe - paski	kg	20
13.	Parówka cienka (kielbasa wieprzowo – kurczęca homogenizowana parzona) w osłonce niejadalnej	kg	50
14.	Żeberka wieprzowe wędzone	kg	20

**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 **3 dni** od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	800
2.	Filet z piersi kurczaka	kg	300
3.	Filet z piersi indyka	kg	100
4.	Skrzydło z indyka	kg	30
5.	Szyja z indyka	kg	30
6.	Noga z kurczaka (udziec + pałeczka)	kg	20
7.	Udziec z kurczaka	kg	400

**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 **5 dni** od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, ~~kefir~~ maślanka, nie krótszy niż **10 dni** od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, ~~serki twarogowe do smarowania~~, pozostałe sery oraz nie krótszy niż **2 miesiące** od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, ~~mleko sojowe~~, ser topiony, ~~masło klarowane~~.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie minimum/waga minimum	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Jogurt naturalny typu greckiego	400 g	szt.	100
2.	Masło wiejskie zawartość tłuszczu i mleka minimum 82%	200 g	szt.	250
3.	Maślanka owocowa	1l	szt.	25
4.	Mleko 3,2 % UHT karton	1 l	szt.	50
5.	Jogurt z kawałkami owoców (mleko, cukier, 9% owoców)	150 g	szt.	340
6.	Jogurt kremowy z musem truskawkowy	120 g	szt.	170

	Zawartość cukru nie większa niż 10g w 100g produktu			
7.	Puszysty serek truskawkowy zawartość cukru nie większa niż 10g w 100g produktu	130 g	szt.	170
8.	Ser żółty blok pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda/edamski		kg	40
9.	Deser z puszystą bitą śmietaną (mleko 54%, śmietanka 11%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna, substancje zagęszczające)	170 g	szt.	170
10.	Śmietana łąciata 30% (kartonik). Możliwość ponownego zamknięcia	500 ml	szt.	250
11.	Śmietana 18% (zawartość tłuszczu 18%)	400 g	szt.	100
12.	Twaróg biały, twardy półtłusty 5% tłuszczu, świeży bez konserwantów		kg	50
13.	Polskie smaki jogurt (mleko, jogurt, mus owocowy)	120 g	szt.	170
14.	Masło roślinne MR. Zawartość tłuszczu 40-80%. Produkt pochodzenia roślinnego.	500 g	szt.	20
15.	Gratka owocowa (produkt mleczny owocowy z żywymi kulturami bakterii) butelka	170 g	szt.	170
16.	Serek topiony śmietankowy (odtłuszczone mleko w proszku białka mleka, aromat, sól, kwas cytrynowy, barwnik)	90g	szt.	50

#### Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie minimum/waga minimum	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Arbuz czerwony		kg	60
2.	Banan żółty		kg	200
3.	Burak czerwony (obierany)		kg	60
4.	Cebula czerwona		kg	10
5.	Cebula biała (obierana)		kg	150
6.	Cytryna		kg	5
7.	Czosnek (główka)	Waga ok. 30-50g	szt.	150
8.	Gruszka sezonowa		kg	80

9.	Jabłko sezonowe		kg	200
10.	Nektarynka		kg	40
11.	Kapusta biała		kg	25
12.	Kapusta biała kiszona		kg	40
13.	Kapusta biała (szatkowana)		kg	100
14.	Kapusta czerwona (szatkowana)		kg	20
15.	Kapusta pekińska (szatkowana)		kg	100
16.	Kapusta włoska (główka)	Waga ok. 1000-1500g	szt.	10
17.	Koperek zielony (pęczek)	Waga ok. 70-100g	szt.	100
18.	Śliwka węgierka		kg	40
19.	Mandarynka		kg	80
20.	Marchew korzeń		kg	80
21.	Marchew (szatkowana)		kg	30
22.	Ogórek zielony		kg	150
23.	Ogórki kwaszone		kg	25
24.	Papryka surowa mix (czerwona, żółta, zielona)		kg	30
25.	Melon żółty		kg	60
26.	Pieczarki białe		kg	80
27.	Pietruszka korzeń		kg	40
28.	Pietruszka zielona – natka (pęczek)	Waga ok. 70-100g	szt.	150
29.	Pomarańcza		kg	50
30.	Pomidor koktajlowy (okrągły, podłużny)		kg	40
31.	Pomidor		kg	20
32.	Por	Waga ok. 100-140g	szt.	50
33.	Rzodkiewka (pęczek)	Pęczek min. 8 szt., waga ok. 100-140g	szt.	50
34.	Sałata lodowa (główka)		szt.	80
35.	Sałata masłowa (główka)		szt.	80
36.	Seler korzeń		kg	40
37.	Szczypiorek (pęczek)	Waga ok. 20-30g	szt.	50
38.	Ziemniak (obierany)		kg	2500
39.	Ziemniak		kg	200
40.	Truskawka świeża bez szypulek (sezonowa)		kg	20
41.	Marchew (obierana)		kg	30
42.	Cebula w łupinie		kg	30
43.	Botwina (pęczek)	Pęczek min. 10 szt., waga ok. 300-350g	szt.	40
44.	Kapusta biała młoda (główka)	Waga ok. 1000-2000g	szt.	50

## Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Brokuły różyczki	2 kg	szt.	20
2.	Fasolka szparagowa żółta	2 kg	szt.	40
3.	Kalafior różyczki	2,5 kg	szt.	40
4.	Marchewka mini	2,5 kg	szt.	45
5.	Fasolka szparagowa zielona	2,5 kg	szt.	20
6.	Truskawka bez szypulek	2,5 kg	szt.	10
7.	Mieszanka warzywna 7-składnikowa (marchew, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, brukselka, por, seler)	2,5 kg	szt.	10
8.	Szpinak	450 g	szt.	5
9.	Groszek zielony	2,5 kg	szt.	10
10.	Włoszczyzna krojona w paski (marchew, pietruszka, seler, por)	2,5 kg	szt.	100
11.	Szpinak rozdrobniony	2,5 kg	szt.	6
12.	Bukiet kwiatowy (marchew, brokuł, kalafior)	2 kg	szt.	40
13.	Barszcz ukraiński (burak czerwony 49%, pomidory, marchew, fasola biała, kapusta biała 7%, seler, cebula, przyprawy)	2,5 kg	szt.	6

## 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 min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Ananas plastry w lekkim syropie (ananas, woda, cukier, regulator kwasowości-kwasek cytrynowy)	565 g	szt.	25
2.	Barszcz czerwony koncentrat (zagęszczony sok z buraków ćwikłowych 57%, warzywa, cukier, woda, sól) butelka	300 ml	szt.	20
3.	Batonik mleczna kanapka (mleko pasteryzowane 40%, olej palmowy, cukier, mąka pszenna 10,5%, mleko odtłuszczone w proszku 9%, miód 5%, masło, jaja w proszku, kakao w proszku, otręby)	28 g	szt.	320
4.	Bazylia suszona	10 g	szt.	30
5.	Brzoskwinia w syropie (brzoskwinia w połówkach, woda, cukier, kwas cytrynowy) produkt pasteryzowany	820 g	szt.	60
6.	Chrzan tarty bez zagęstników (65% korzeń chrzanu, woda, ocet, olej rzepakowy, cukier, sól, mleko w proszku, kwas cytrynowy, słodka serwatka w proszku z mleka, białko mleka)	290 g	szt.	15
7.	Cukier biały kryształ	1 kg	szt.	150
8.	Cukier puder	400 g	szt.	30
9.	Cukier wanilinowy	16 g	szt.	50
10.	Cynamon	15 g	szt.	8
11.	Czosnek granulowany	20 g	szt.	40
12.	Fasola Jaś	400 g	szt.	70
13.	Galaretka w proszku wiśniowa (żelatyna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, barwnik, kurkumina)	70 g	szt.	100
14.	Śnieżka na mleko(preparat mleczno-tłuszczowy, cukier, substancja zagęszczająca)	55 g	szt.	20
15.	Groch łuskany, połówki	400 g	szt.	65
16.	Groszek konserwowy (groszek, woda, cukier, sól)	340 g	szt.	20
17.	Herbata czarna Safari	80 g	szt.	5
18.	Kasza jęczmienna wiejska -gruba	1 kg	szt.	10
19.	Kasza manna	1 kg	szt.	3
20.	Kecup łagodny pasteryzowany (pomidory, cukier, przeciery z selera, cebuli, skrobia kukurydziana, sól, ocet, kwas cytrynowy, przyprawy) butelka	450 g	szt.	10
21.	Kurkuma	20 g	szt.	20
22.	Kminek mielony	20 g	szt.	10
23.	Koncentrat pomidorowy 30% (100% polskie pomidory)	900 g	szt.	100
24.	Kukurydza konserwowa (kukurydza-ziarno, woda, cukier, sól)	400 g	szt.	60
25.	Liść laurowy	50 g	szt.	20
26.	Lubczyk	8 g	szt.	50
27.	Majeranek suszony	80 g	szt.	25
28.	Majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja 6%, ocet, musztarda, woda, gorczyca, sól, cukier, przyprawy)	400 g	szt.	40
29.	Makaron -mini gwiazdki (mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%)	250 g	szt.	50
30.	Makaron spaghetti (mąka makaronowa pszenna)	400 g	szt.	200
31.	Makaron świderki eliche z warzywami (mąka makaronowa pszenna, pomidory w proszku 1,8%, szpinak w proszku 0,3%)	400 g	szt.	150
32.	Makaron niteczka walcowana 5 jajeczna (kasza pszenna makaronowa, kaszka z pszenicy durum, jaja, woda, kurkuma)	500 g	szt.	100
33.	Makaron pióra penne rigate (mąka makaronowa pszenna, soja)	400 g	szt.	100
34.	Makaron ryżowy (mąka pszenna, woda, kurkuma 0,05%, substancja wzbogacająca, witamina A)	250 g	szt.	100

35.	Makaron mini rurki tubini 5 warzyw (mąka makaronowa pszenna, marchewka w proszku 1%, szpinak w proszku 0,5%, groszek zielony w proszku 0,4%, dynia w proszku 0,4%, brokuły w proszku 0,4%)	400 g	szt.	100
36.	Mąka pszenna królewska typ 500 wyprodukowana z pszenic bez dodatków i konserwantów	1kg	szt.	100
37.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	szt.	4
38.	Przecier pomidorowy (pomidory 99,5%) kartonik	500 g	szt.	100
39.	Sok z owoców i marchwi częściowo z soku zagęszczonego z dodatkiem witamin C i E bez dodatku cukru (butelka)	300 ml	szt.	340
40.	Ocet spirytusowy 10%	500 ml	szt.	8
41.	Olej rzepakowy 100% z pierwszego tłoczenia na zimno, rafinowany	1 l	szt.	150
42.	Oregano ziola	8 g	szt.	40
43.	Papryka mielona słodka	200 g	szt.	20
44.	Szczaw konserwowy (liście szczawiu, przyprawy)	285 g	szt.	50
45.	Pieprz cytrynowy mielony	20 g	szt.	80
46.	Pieprz czarny mielony	200 g	szt.	15
47.	Proszek do pieczenia	30 g	szt.	30
48.	Przyprawa warzywna „kuchcik” (sól, warzywa suszone 32%, marchew, pasternak, cebula, por, seler, kukurydza, pietruszka, cukier, lubczyk, kurkuma)	1kg	szt.	50
49.	Rodzynki	100 g	szt.	20
50.	Ryż biały długo ziarnisty	1kg	szt.	30
51.	Soda oczyszczona	70 g	szt.	5
52.	Napój wieloowocowy (jabłko, gruszka, mango) Soki z owoców zagęszczanych przecierów owoców, woda, aromaty, witamina C, żelazo – bez dodatku cukru	200 ml	szt.	340
53.	Sok 100% jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego	200 ml	szt.	170
54.	Sól jodowana	1kg	szt.	170
55.	Sok 100% pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego	200 ml	szt.	170
56.	Tymianek	10 g	szt.	10
57.	Wafelek nadziewany bez czekolady mleczny (mąka pszenna, tłuszcz palmowy, mleko w proszku, cukier, kakao, skrobia ziemniaczana)	26 g	szt.	170
58.	Zioła prowansalskie	10 g	szt.	20
59.	Żur zakwas (butelka)	470 ml	szt.	15
60.	Czosnek granulowany	16 g	szt.	40
61.	Gałka muskatołowa mielona	10 g	szt.	40
62.	Imbir mielony	15 g	szt.	40
63.	Pieprz biały mielony	15 g	szt.	20
64.	Pieprz czarny ziarnisty	20 g	szt.	30
65.	Przyprawa curry	20 g	szt.	30
66.	Ziele angielskie	100 g	szt.	30
67.	Kwasek cytrynowy	100 g	szt.	60
68.	Kminek cały	20 g	szt.	10
69.	Zacierka jajeczna szefa (mąka pszenna makaronowa, woda, jaja 2%, kurkuma)	250 g	szt.	60
70.	Kompot z czarnej porzeczki (owoce w zalewie, woda, czarna porzeczka, cukier)	860 g	szt.	250
71.	Kompot wiśniowy (owoce w zalewie, wiśnie 46%, woda, cukier)	860 g	szt.	150
72.	Kompot truskawkowy(owoce w zalewie, truskawki 49%, cukier, woda)	860 g	szt.	150
73.	Makaron wstążki mafaldine corte (mąka makaronowa pszenna, soja)	400 g	szt.	60
74.	Sos słodko – kwaśny pełen warzyw (woda, cukier, marchew, cebula 8,8%, pomidory 8%, koncentrat pomidorowy 5%, papryka czerwona 4,4%, papryka zielona 4,4%, ananas 3,4%,	500 g	szt.	80

	przecier jabłkowy, ocet, skrobia kukurydziana, pędy bambusa 2%, sól, przyprawy)			
75.	Buraczki wiórki (buraki ćwikłowe, woda, ocet, cukier, sól)	420 g	szt.	150
76.	Buraki gotowane całe (pasteryzowane - folia)	500 g	szt.	80
77.	Przyprawa do mięs (mąka pszenna, sól jodowana, papryka, cebula, koncentrat pomidorowy, cukier, czosnek, olej słonecznikowy, natka, aromaty)	200 g	szt.	20
78.	Kasza gryczana prażona (saszetki)	400 g	szt.	250
79.	Ryż parboiled preparowany technicznie (saszetki)	400 g	szt.	300
80.	Musztarda sarepska	200 g	szt.	10
81.	Ogórki kanapkowe plastry (ogórki świeże, woda, ocet, sól, przyprawa curry)	460 g	szt.	50
82.	Sos pieczeniowy (mąka, czosnek, cebula, pomidory, przyprawy)	30 g	szt.	50
83.	Makaron wstążki czterojajeczne (mąka makaronowa z pszenicy durum, jaja płynne pasteryzowane, woda, kurkuma)	500 g	szt.	20
84.	Sos sałatkowy włoski, koperkowy (cukier, sól, skrobia, kwas cytrynowy, koperek, zioła)	9 g	szt.	50
85.	Makaron kolanka ozdobne creste di gallo (mąka makaronowa pszenna)	400 g	szt.	70
86.	Makaron kolanka (mąka makaronowa pszenna)	400 g	szt.	70
87.	Makaron muszelka gnocchi ( mąka z pszenicy durum)	400 g	szt.	200
88.	Makaron nitka walcowana 5 jajeczna (kasza pszenna makaronowa, semolina, kaszka z pszenicy durum jaja, woda, kurkuma)	500 g	szt.	50
89.	Jabłka prażone 100% jabłek z Polski (jabłka 90%, cukier, skrobia, regulator kwasowości, kwas cytrynowy)	720 g	szt.	50
90.	Kasza bulgur gruboziarnista (ziarna pszenicy durum, wysuszone ziarna zboża) saszetka	400 g	szt.	80
91.	Kasza jęczmienna pęczak (saszetka)	400 g	szt.	80
92.	Sos 8 warzyw po prowansalsku (pomidory, papryka, cebula czerwona, cukinia, papryka żółta, marchew, przecier czosnku, cukier, sól, olej rzepakowy, zioła prowansalskie)	500 g	szt.	30
93.	Bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże)	450 g	szt.	100
94.	Makaron -mini muszelka (mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%)	250 g	szt.	50
95.	Makaron -mini kokardka (mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%)	250 g	szt.	50

## Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Jaja kurze ( L )	szt.	2000

## CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie



- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Bułka zwykła czerstwa	80g	szt.	200
2.	Chleb krojony (mąka pszenna typ 650, mąka żytnia typ 580, zakwas, woda, drożdże)	500 g	szt.	300
3.	Bułka kajzerka pszenna	60g	szt.	160

### Część 9: RYBY

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.~~
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Miruna patagońska - filet ze skórą	kg	300
2.	Tiko – panierowane paluszki rybne z mintaja wstępnie podsmażane (mintaj 53%, panier sypki, mąka pszenna, sól, przyprawy, drożdże, olej rzepakowy, gryzik ryżowy, skrobia ziemniaczana, sól)	kg	300

### Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 - dania gotowe (pierogi z białym serem, kluski na parze, kluski leniwe)

- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Pierogi z białym serem (mąka pszenna, olej rzepakowy, żółtka, ser twarogowy ok. 70% nadzienia)	kg	200
2.	Kluski leniwe (ser twarogowy ok. 50% nadzienia, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, jaj, sól)	kg	200
3.	Kluski na parze bez nadzienia (mąka pszenna, woda, cukier, mleko, sól, mieszanka piekarnicza, mąka kukurydziana, żółtko w proszku)	kg	150

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 6:30 do 8:00.  
Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek- piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 3: NABIAŁ: 2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 5: MROŻONKI: 1 raz w tygodniu (poniedziałek), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:30.  
Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu (poniedziałek ), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu (środa), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 2 razy w miesiącu ( środa), w godzinach od 6:30 do 8:00.  
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 2 im. Białych Górników w Kłodawie ul. 3-Maja 5, 62-650 Kłodawa**
6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Ola Dorabiała,

e-mail:odorabiala@sp2.klodawa.eu w przypadku nieobecności osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia odpowiada osoba upoważniona przez Zamawiającego e-mail: zsp21@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, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia –(t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno -spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),

g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),

h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),

i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),

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

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

l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),

m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463,z późn. zm.),

o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.),

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii

składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy –tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.

Dorota Sylwestrzak  
Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 2  
im. Białych Górników w Kłodawie