

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 bion np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Frankfurterki (min. 85% zawartości mięsa)	kg	70
2	Karczek wieprzowy b/k (mięso świeże niemrożone)	kg	68
3	Kąty wędzone (niemrożone, chude)	kg	50
4	Kiełbasa biała parzona (z mięsa wieprzowego bez konserwantów)	kg	50
5	Kiełbasa krakowska sucha plastry (wysokogatunkowa, zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu)	kg	30
6	Kiełbasa śląska (min 85% mięsa, z mięsa wieprzowego, wołowego parzona i wędzona)	kg	150
7	Kiełbaski śląskie cienkie (zawartość mięsa min. 80%, zawartość nie większa niż 10g na 100g produktu)	kg	30
8	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	50
9	Parówka wiedeńska (zawartość mięsa min.85%, bez glutamianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane z wyraźnym oznaczeniem ilości mięsa)	kg	100
10	Parówki z szynki (zawartość mięsa min.95%, bez glutamianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane z wyraźnym oznaczeniem ilości mięsa)	kg	90
11	Pasztet wiejski, opakowanie 150g	szt.	80

12	Polędwica ciemna plastry (min. 85% zawartości mięsa)	kg	30
13	Polędwica drobiowa delikatna blok (zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu)	kg	40
14	Polędwica np. sopocka lub równoważna plastry (zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu)	kg	50
15	Schab środkowy b/k (mięso świeże niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej)	kg	40
16	Szynka gotowana plastry (min. 85% zawartości mięsa)	kg	50
17	Szynka konserwowa plastry (min. 85% zawartości mięsa)	kg	50
18	Szynka wieprzowa b/k "myszka" (mięso świeże niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, wyselekcjonowany z udźca)	kg	600
19	Szynka wieprzowa z pieca plastry (zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%)	kg	65
20	Wołowe rosołowe (mięso wołowe świeże niemrożone)	kg	50

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 blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Filet z indyka bez skóry surowy (mięso świeże niemrożone, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości)	kg	180
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry (mięso świeże niemrożone, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek)	kg	300
3	Podudzia, udziec z kurczaka (mięso świeże niemrożone)	kg	200
4	Skrzydło z indyka mięso świeże niemrożone	kg	40
5	Szyje z indyka mięso świeże niemrożone	kg	20
6	Udka z kurczaka (mięso świeże niemrożone)	kg	180

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone 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.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum /waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Jogurt naturalny bez aromatów, bez syropu glukozowofruktozowego, bez barwników, opakowanie 1000g	1 kg	szt.	170
2	Jogurt owocowy bez aromatów, bez syropu glukozowofruktozowego, bez barwników, zawartość cukru nie większa niż 10g w 100g produktu, różne smaki, opakowanie 125-150g	170 g	szt.	250
3	Masło zawartość tłuszczu minimum 82% bez dodatków i konserwantów opakowanie 200g	200 g	szt.	1700
4	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	1 l	szt.	400
5	Mleko 2% UHT	1 l	szt.	1500
6	Ser podpuszczkowy typu mozzarella 125g, jedna duża kulka		szt.	60
7	Ser typu brie naturalny, delikatny, miękki ser pleśniowy o gładkiej konsystencji opakowanie 125g		szt.	60
8	Ser żółty oryginalny, dojrzewający, tj. gouda, ementaler, morski bez stabilizatorów, sztucznych barwników i aromatów - blok		kg	15
9	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda plastry, bez stabilizatorów, sztucznych aromatów i barwników, pakowany próżniowo, opakowanie 150, 500 i 1000g		kg	61
10	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów, barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowofruktozowego	1000 g	szt.	200
11	Serek śmietankowo-kanapkowy, 14% tłuszczu, bez dodatków i konserwantów, bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu	150 g	szt.	99
12	Śmietana 36 % tłuszczu, świeża, bez dodatków i konserwantów, bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu	1 l	szt.	40
13	Śmietana kwaśna 18% tłuszczu, świeża, bez dodatków i konserwantów, bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu	400 g	szt.	100
14	Twaróg półtłusty - krajanka, świeży, bez dodatków i konserwantów, bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu	1 kg	kg	90
15	Twaróg ziarnisty, bez dodatków i konserwantów, bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu	200 g	szt.	350

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 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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Arbuz bezpestkowy	kg	100
2	Banany gat. I twarde, kolor żółty, bez przebarwień	kg	350
3	Botwina pęczki, gat. I	szt.	80
4	Brokuły świeże, gat. I	szt.	80
5	Brzoskwinia gat. I bez odgnieceń	kg	100
6	Buraki czerwone ćwikłowe, podłużne, gat. I, bez zanieczyszczeń	kg	250
7	Cebula biała gat. I	kg	150
8	Cebula czerwona gat. I	kg	15
9	Cukinia	kg	150
10	Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka	kg	60
11	Czosnek polski (główki)	szt.	100
12	Dynia	kg	70
13	Gruszka "Konferencja" gat. I, jednakowej wielkości, waga ok. 150-180g, dojrzała, bez przebarwień i odgnieceń	kg	210
14	Jabłko "Cortland", "Lobo" gat. I, jednakowej wielkości, waga ok. 150-180g, dojrzała, bez przebarwień i odgnieceń	kg	300
15	Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów	szt.	30
16	Kalarepa	szt.	60
17	Kapusta biała - młoda gat. I, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych	szt.	100
18	Kapusta biała gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych	kg	100
19	Kapusta czerwona gat. I, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych	kg	60
20	Kapusta kiszona, zg z normami, nie zakwaszana chemicznie / w wiaderku z możliwością ponownego zamknięcia opakowanie 5kg	szt.	60
21	Kapusta kiszona, zg z normami, nie zakwaszana chemicznie /w woreczku foliowym minimalna waga opakowania 0,5kg /	szt.	50
22	Kapusta pekińska gat. I, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych	szt.	100
23	Kapusta włoska gat. I, duże główki bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych	szt.	25

24	Kiwi gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń	szt.	600
25	Koper ogrodowy, zielony, świeży, waga 70-100g, pęczki	szt.	250
26	Mandarynki "Klementynki" gat. I, bez pestek, słodkie, cienka skórka	kg	250
27	Marchew, bez przebarwień, średniej wielkości, gat. I	kg	250
28	Melon, dojrzały, średni	szt.	150
29	Morele, świeże, dojrzałe	kg	40
30	Natka pietruszki zielona, świeża, pęczki 70-100g, gat. I	szt.	600
31	Nektarynki gat. I bez przebarwień i odgnieceń	kg	50
32	Ogórek kiszony twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie / w wiaderku z możliwością ponownego zamknięcia minimalna waga 3 kg	szt.	40
33	Ogórek kiszony twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie / w woreczku foliowym minimalna waga 0,5 kg	szt.	45
34	Ogórek zielony świeży, prosty, gat. I bez odgnieceń (poza sezonem letnim)	kg	120
35	Ogórek zielony świeży, prosty, gat. I bez odgnieceń (w sezonie letnim)	kg	100
36	Papryka różnokolorowa świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń	kg	150
37	Pieczeniaki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń	kg	150
38	Pietruszka korzeń gat. I myta, bez przebarwień, średniej wielkości	kg	20
39	Pomarańcza gat. I, słodka, cienka skórka, waga 150-200g 1 szt.	kg	80
40	Pomidorki koktajlowe małe typu cherry (okrągłe, podłużne)	kg	80
41	Pomidory świeże gat. I, twarde, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń (poza sezonem letnim)	kg	60
42	Pomidory świeże gat. I, twarde, średniej wielkości, bez przebarwień odgnieceń (w sezonie letnim)	kg	60
43	Por sałatkowy, świeży, gat. I	szt.	80
44	Rzodkiewka duże pęczki, gat. I	szt.	150
45	Sałata lodowa gat. I duże główki	szt.	100
46	Sałata zielona gat. I duże główki	szt.	60
47	Seler korzeń	kg	15
48	Cebula zielna świeża, gat. I, duże pęczki	szt.	150
49	Szczypior świeży, zielony, gat. I, duże pęczki	szt.	200
50	Śliwki świeże, gat. I, twarde, odchodzące od pestek	kg	140
51	Truskawki świeże, czerwone, duże, gat. I (poza sezonem letnim)	kg	60
52	Truskawki świeże, czerwone, duże, gat. I (w sezonie letnim)	kg	110
53	Winogrona różnokolorowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń (poza sezonem letnim)	kg	80
54	Winogrona różnokolorowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń (w sezonie letnim)	kg	80
55	Ziemniaki białe (Irga, Irys)	kg	2 600
56	Ziemniaki młode krajowe (Irga) VI-VII	kg	26 00

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.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Borówka mrożona	kg	50
2	Brokuły mrożone	kg	150
3	Czarna porzeczka mrożona	kg	250
4	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	100
5	Groszek zielony mrożony	kg	100
6	Jagoda czarna mrożona	kg	30
7	Kalafior mrożony	kg	100
8	Malina mrożona	kg	80
9	Marchew z groszkiem mrożona	kg	140
10	Marchewka mini mrożona	kg	100
11	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	85
12	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	110
13	Truskawki mrożone	kg	100
14	Warzywa mrożone na patelni bez ziemniaków	kg	63
15	Wiśnia drylowana	kg	50
16	Włoszczyzna mrożona	kg	350
17	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	180

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.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas plastry w puszcze, w lekkim syropie min. 565g PO ODSĄCZENIU bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	565g	szt.	25
2	Bazyliia suszona op. min. 10g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10 g	szt.	40
3	Brzoskwinie połówki w syropie puszka 850 g, NETTO/BRUTTO bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	850g	szt.	25
4	Chrzan tarty słoik 260g na kwasu cytrynowym bez konserwantów i innych dodatków. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	260 g	szt.	15
5	Cukier biały kryształ	1	kg	650
6	Cukier puder	500 g	szt.	30
7	Cynamon mielony, op. 15 g	15 g	szt.	20
8	Czosnek granulowany op. min. 20g system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki)	20 g	szt.	250
9	Drożdże piekarskie, opakowanie 100 g	100g	szt.	30
10	Dżem truskawkowy lub wiśniowy, czarna porzeczka niskosłodzony, zawartość owoców min. 40%, słoik 280g bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy)	280g	szt.	250
11	Fasola biała Jaś karłowy o równym kształcie, bez przebarwień, zanieczyszczeń, op. 400 - 500 g	500 g	szt.	50
12	Fasolka czerwona w puszcze	400g	szt.	25
13	Filet z makreli w pomidorach	175g	szt.	120
14	Gałka muskatołowa mielona op. 50 g	50 g	szt.	45
15	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	1 kg	kg	55
16	Groszek konserwowy, zielony w zalewie przezroczystej, puszka, 400 g o zawartości masy netto 240 g	400g	szt.	30
17	Groszek ptysiowy op. 250 g	250 g	szt.	60
18	Grzanki pszenne op. 500 g	500 g	szt.	30
19	Herbata czarna ekspresowa, 100 torebek, op. 150 g	100 szt. x 1,5g	op.	45
20	Herbata mięta w saszetkach	25szt x1,5g	op.	40
21	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	25 szt. x 2g	op.	40
22	Imbir mielony op. 50 g	50 g	szt.	50
23	Kakao naturalne, 100g gorzkie ekstra ciemne	100 g	szt.	20
24	Kasza gryczana nieprażona	1kg	kg	35
25	Kasza gryczana palona 1 kg, całe ziarna brązowe	1kg	kg	35

26	Kasza jęczmienna wiejska, perłowa, gruba, średnia	1	kg	80
27	Kasza manna pszenna	1	kg	35
28	Kawa rozpuszczalna zbożowa	150g	szt.	30
29	Kecup dla dzieci, opakowanie 275 g, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185 g na 100 g produktu gotowego bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych aromatów i barwników	275 g	szt.	80
30	Kminek mielony	20 g	szt.	60
31	Koncentrat pomidorowy 30% słoik lub puszka (900g) bez sztucznych barwników i konserwantów	900g	szt.	60
32	Kukurydza konserwowa (puszka 400g) zawartość gęstej kukurydzy puszki nie mogą mieć zarysowań i wgnieceń	400 g	szt.	20
33	Kurkuma	20 g	szt.	30
34	Liście laurowe op. min. 10g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10 g	szt.	100
35	Lubczyk suszony op. min. 10g system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10 g	szt.	140
36	Majeranek suszony otarty op. min. 8g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	8 g	szt.	140
37	Majonez słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów bez dodatków chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	470 g	szt.	25
38	Makaron alfabet, literki min. 4 jajeczny op. 500 g	500 g	szt.	50
39	Makaron bezglutenowy op. 500 g	500 g	szt.	15
40	Makaron czterojajeczny 100% pszenicy Durum nitki, krajanka, świderki, kokardki, rurki, muszelki, łazanki, wstążki. opak. 0,5 kg	500 g	szt.	500
41	Makaron do spaghetti 100% pszenicy Durum op. 500g	500 g	szt.	100
42	Mąka na żur	1	kg	10
43	Mąka pszenna typ 450 tortowa	1kg	szt.	250
44	Mąka ziemniaczana, 1kg NIE SKROBIA ZIEMNIACZANA, to są dwa różne produkty	1	kg	50
45	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy, naturalny, polski	0,9	kg	185
46	Morela suszona	150 g	szt.	30
47	Mus z owoców 100% z dodatkiem witaminy C. Przecierowy, pasteryzowany. Bez dodatku cukru. Zawiera naturalnie występujące cukry. Wysoka zawartość witaminy C. Źródło błonnika.100 g	100 g	szt.	250
48	Musli z owocami i bakaliami	300 g	szt.	20
49	Musztarda sarepska słoik min.190g, bez konserwantów bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego	190g	szt.	25
50	Napój owsiany naturalny	1 l	szt.	40
51	Ocet jabłkowy, kwasowość 6% butelka min. 250ml, bez dodatku dwutlenku siarki	0,5	litr	20
52	Olej roślinny rzepakowy 100% rafinowany z pierwszego tłoczenia, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% filtrowany na zimno	3 l	szt.	60
53	Oregano suszone op. min. 10g zioła wysokiej jakości, system	10g	szt.	40

	utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania			
54	Orzech nerkowca	500 g	szt.	10
55	Orzech włoski łuskany	100 g	szt.	50
56	Pałeczki lub chrupki kukurydziane, naturalne oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu	60g	szt.	130
57	Papryka słodka w proszku op. min. 20g system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	20 g	szt.	200
58	Pasztet drobiowy, zawartość surowców z kurcząt min. 38,4% opak. 160g unikać zawartości MOM – mięso odkostnione mechanicznie	160 g	szt.	40
59	Pestki dyni łuskane bez zanieczyszczeń	500 g	szt.	10
60	Pieprz czarny mielony op. min. 20g system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	20 g	szt.	120
61	Pieprz ziołowy op. min. 10g system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10g	szt.	30
62	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, opakowanie 250g, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli, bez dodatku regulatorów kwasowości	250 g	szt.	30
63	Płatki owsiane	500 g	szt.	60
64	Płatki ryżowe	500 g	szt.	50
65	Płatki śniadaniowe czekoladowe w kształcie kulek, opakowanie 250g	250g	szt.	60
66	Płatki śniadaniowe miodowe, w kształcie ziaren pszenicy zawartość pszenicy min. 68%, opakowanie 250g	250g	szt.	60
67	Powidła śliwkowe sporządzone ze 182g owoców na 100g gotowego produktu op. 250g bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy)	250g	szt.	50
68	Przyprawa curry op. min. 20g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, bez dodatku glutamianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników (30g) bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, substancji wzmacniających smak i zapach), sztucznych aromatów i barwników	20 g	szt.	80
69	Rodzynki	100 g	szt.	50
70	Ryż biały długoziarnisty opak. min 1kg bez glutenu	1 kg	kg	60
71	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny opakowanie min. 1 kg bez glutenu bez połamanych ziaren i mączki	1 kg	kg	60
72	Słonecznik łuskany nie solony, nie prażony bez zanieczyszczeń	1 kg	szt.	5
73	Soczewica czerwona sucha nie połamana opakowanie 1 kg	1 kg	kg	20
74	Soda oczyszczona	20 g	szt.	30
75	Sok owocowy 100%, bez cukru, w kartoniku z dołączoną słomką do picia	200ml	szt.	1060
76	Sól jodowana drobna, sodowo-potasowa	1 kg	kg	115
77	Syrop zagęszczony z czerwonych owoców	500 ml	szt.	30
78	Tuńczyk kawałki w oleju roślinnym puszką	170g	szt.	100
79	Tymianek suszony op. min. 10g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10 g	szt.	50
80	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	160
81	Woda mineralna niegazowana	1,5 l	szt.	1500
82	Zacierki (250g) - makaron zacierka czteroajeczna	250 g	szt.	80
83	Ziele angielskie op. min. 15g system utrzymania aromatu, specjalne	15 g	szt.	100

	wielowarstwowe szczelne opakowania			
84	Zioła prowansalskie op. min. 10g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	10 g	szt.	25
85	Żelatyna opak. 50g wołowa lub wieprzowa	50 g	szt.	20
86	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw max. 50% płynu	0,5 l	szt.	100

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 świeże L	szt.	5 000

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.

Lp.	nazwa asortymentu	uwagi	waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1	Baton wrocławski krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400g	szt.	360
2	Bułka grahamka - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona, mąka żytnia typ 2000, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50g	szt.	900
3	Bułka mała - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50g	szt.	2 400

4	Bułka maślana - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50g	szt.	1 350
5	Bułka maślana z kruszonką - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	100g	szt.	615
6	Bułka razowa - mąka żytnia typ 2000 ciemna, grubo mielona - 90%, pszenna typ1850 - 10%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50g	szt.	500
7	Bułka sojowa - mąka pszenna, prażona mąka żytnia, mąka słodowa pszenna, rozdrobnione ziarno soi, naturalny zakwas żytni, siemię lniane, rozdrobnione ziarno pszenicy, otręby pszenne, słonecznik, sezam, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	60g	szt.	300
8	Bułka tarta	bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego	500g	szt.	85
9	Bułka z kiełkami - wykiełkowane ziarno żyta, wykiełkowane ziarno pszenicy, syropy słodowe, mąka pszenna typ500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	56g	szt.	400
10	Chwałka półcukiernicza krojona - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500g	szt.	160
11	Chleb dworski krojony - mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500g	szt.	200
12	Chleb mały krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	650g	szt.	150
13	Chleb orkiszowy krojony - mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia, płatki z pszenicy orkiszowej, naturalny zakwas żytni, mąka sojowa, słonecznik, płatki ziemniaczane, płatki owsiane, ziarno pszenicy, drożdże, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	300g	szt.	440
14	Chleb tostowy krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400g	szt.	95
15	Chleb wieloziarnisty krojony - mąka	bez dodatku chemicznych substancji	500g	szt.	375

	pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda	dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)			
16	Drożdźówka z budyniem, jabłkiem, serem, wiśnią, truskawką	bez dodatku sztucznych aromatów, cukru wanilinowego, z owocami lub dżemem/ konfiturą 100% owoców, nie z marmoladą		szt.	700
17	Kuleczki serowe			kg	20
18	Pączek z nadzieniem różanym	smażony na oleju rzepakowym	80 g	szt.	300
19	Pączki na wagę bez nadzienia	smażony na oleju rzepakowym		kg	30
20	Ptysie na wagę			kg	12
21	Rogal maślany - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy – środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	100g	szt.	650

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.	3.	4.
1	Dorsz wędzony	kg	25
2	Polędwica z dorsza bez ości, b/s 0% glazury	kg	100
3	Filet miruna b/s 0% glazury	kg	150
4	Łosoś wędzony kawałki	kg	40
5	Makrela wędzona	kg	55

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- Wyroby garmazeryjne 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 9 sztuk w opakowaniu	400 g	szt.	200
2	Pierogi z mięsem (niemrożone z farszem wieprzowo-wołowym bez dodatku podrobów)		kg	120
3	Pierogi z owocami (niemrożone, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów)		kg	70
4	Pierogi z serem (niemrożone, z sera półtłustego, zawartość tłuszczu 15-20%, zawartość cukru poniżej 10%, bez dodatku mąki ziemniaczanej, bez sztucznych aromatów)		kg	120

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: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa) w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 do 8:00

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 2 razy w tygodniu – (poniedziałek i środa), w godzinach od 6:00 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: **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Mikołowie, ul. Skalna 10, 43-190 Mikołów.**
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 Iwona Pawlas e-mail: intendent@zsp.mikolow.eu
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.