# Załącznik nr 1 - 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| **1** | Boczek wieprzowy surowy świeży nie mrożony | kg | 8 |
| **2** | boczek wędzony /parzony, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 8 |
| **3** | łopatka wieprzowa mielona /mięso świeże - nie mrożone, | kg | 70 |
| **2** | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. | kg | 70 |
| **4** | karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże – nie mrożone. | kg | 16 |
| **5** | Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone. | kg | 50 |
| **6** | mięso wołowe bez kości /mięso świeże - nie mrożone. | kg | 120 |
| **7** | Wołowina schabowa (rostbef) - mięso świeże - nie mrożone. | kg | 15 |
| **8** | Schab bez kości, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 50 |
| **9** | Żeberka wieprzowe paski, mięso świeże - niemrożone | kg | 120 |
| **10** | wędlina z indyka (mięso z indyka min. 75%) bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności, Hermetycznie pakowane | kg | 25 |
| **11** | wędlina drobiowa (mięso z kurczaka min. 75%) bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności, Hermetycznie pakowane | kg | 25 |
| **12** | Polędwica wieprzowa, parzona ( zawartość mięsa min. 75%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności Hermetycznie pakowane | kg | 15 |
| **13** | Szynka gotowana, ( w składzie mięso wieprzowe min. 76%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności, Hermetycznie pakowane | kg | 50 |
| **14** | schab pieczony, ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności, Hermetycznie pakowane | kg | 25 |
| **15** | kiełbasa cienka z mięsa wieprzowego, min 80%. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 100 |
| **16** | Kiełbasa krakowska z mięsa wieprzowego, podsuszana, na 100g gotowego produktu 146g mięsa wieprzowego. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 25 |
| **17** | kiełbaski z cielęciną, zawartość mięsa min. 80%, bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności, Hermetycznie pakowane | kg | 30 |
| **18** | parówki cienkie (min. 80 % mięsa) bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności Hermetycznie pakowane | kg | 60 |
| **19.** | Kabanosy cienkie wieprzowe (min. 130g mięsa na 100g produktu) bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności hermetycznie pakowane | kg | 15 |
| **20.** | Cielęcina bez kości mięso świeże - nie mrożone, element tuszy cielęcej pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 15 |
| **21.** | Słonina wieprzowa bez kości mięso świeże - nie mrożone,. | kg | 8 |
| **22.** | Kiełbasa biała surowa z mięsa wieprzowego, min 75%. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 12 |

**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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | Filet z piersi kurczaka mięso świeże nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek. | kg | 80 |
| 2 | Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka | kg | 70 |
| 3 | Kurczak świeży, nie mrożony, | kg | 200 |
| 4 | Pałka z kurczaka mięso świeże, nie mrożone | kg | 120 |
| 5 | Indyk – mieso z podudzia, świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z podudzia indyka | kg | 25 |

## 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | Mleko krowie 2,0 % butelka 1l, (możliwość ponownego zamknięcia). | 1 l | szt. | 50 |
| 2 | Mleko krowie 2,0% świeże butelka 5l (możliwość ponownego zamknięcia) | 5l | l | 2500 |
| 3 | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie kubek. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego. | 400 g | szt. | 120 |
| 4 | Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego, **zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu**, różne smaki, opakowanie kubeczek. | 175g | szt. | 1800 |
| 5 | Masło extra zawartość tłuszczu minimum 82% bez sztucznych dodatków i konserwantów op. max 500g. | 200g | kg. | 180 |
| 6 | Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia). | 1l | szt. | 50 |
| 7 | Ser żółty krojony o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda/salami op. Max 1kg | 1 kg | kg | 80 |
| 8 | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. Op. Max 400g | 400g | Szt. | 30 |
| 9 | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. Op. 250g | 250g | szt | 500 |
| 10 | Śmietana 30% (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. | 250 ml | l | 10 |
| 12 | Twaróg biały krajanka, półtłusty, świeży bez konserwantów. Op. Pergamin/folia | Ok 1kg | kg | 190 |
| 13 | Serek twarogowy naturalny, op 1000g świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. | 1kg | szt. | 10 |
| 13. | Serek twarogowy naturalny, op 200g świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. | 200g | szt. | 50 |
| 14. | Serek topiony śmietankowy bloczek 0,09kg/szt | 0,09kg/szt | szt | 50 |
| 15. | Ser feta - mleko owcze i kozie pasteryzowane, sól, kultury bakterii, chlorek wapnia. Zawartość tłuszczu w suchej masie: min. 43%. | 200g | kg. | 2 |
| 16. | Ser mascarpone - Śmietanka i mleko pasteryzowane,świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. | Max. 500g | kg | 2 |
| 17. | Ser mozzarella – mini kulki- mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczkę mikrobiologiczną. świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. | 150g-500g | kg | 5 |

## Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 – jaja kurze

03142100-9 – miód naturalny

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | Arbuz gat. I, twarde, bez przebarwień i odgnieceń o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 80 |
| 2 | Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 600 |
| 3 | Borówka amerykańska gat. I, twarde, bez przebarwień i odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 10 |
| 4 | Kaki, gat. I, twarde, kolor pomaranczowy, bez przebarwień. o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt | 260 |
| 5 | Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 80 |
| 6 | Gruszka, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, twarda, bez przebarwień i odgnieceń o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 300 |
| 7 | Jabłko sezonowe, krajowe , gat. I, jednakowej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń, w drewnianej skrzynce o charakterystycznej barwie i smaku | 15kg | kg | 700 |
| 8 | Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 150 |
| 9 | Mandarynka gat. I, słodkie, cienka skórka, . o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 250 |
| 10 | Malina świeża, gat I,o charakterystycznej barwie i smaku, bez objawów pleśnienia i gnicia |  | kg | 5 |
| 11 | Ogórek gruntowy świeży gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 15 |
| 12 | Pomidor koktajlowy świeży gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 5 |
| 13 | Pomarańcza gat. I Słodka, cienka skórka, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 250 |
| 14 | Mango gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt | 300 |
| 15 | Rabarbar świeży gat. I, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 20 |
| 16 | Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń. bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 150 |
| 17 | Cebula gat. I. o bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 120 |
| 18 | Cukinia, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 20 |
| 19 | Czosnek główka polski, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt. | 70 |
| 20 | Kalarepa gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt | 160 |
| 21 | Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów |  | szt. | 15 |
| 22 | Kapusta czerwona , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt. | 30 |
| 23 | Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 80 |
| 24 | Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 40 |
| 25 | Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamykanym wiaderku. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 100 |
| 26 | Koperek zielony , świeży, pęczek min 5szt o charakterystycznej barwie i smaku | pęczek min. 10 szt. | szt. | 150 |
| 27 | Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 350 |
| 28 | Kiełki świeże gat. 1 op. gat.1 |  | Szt. | 30 |
| 29 | Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 100 |
| 30 | Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 50 |
| 31 | Papryka żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 10 |
| 32 | Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 60 |
| 33 | Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości. o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 150 |
| 34 | Pietruszka zielona, natka świeża , o charakterystycznej barwie i smaku, pęczek min 10szt | pęczek min. 10 szt. | szt. | 130 |
| 35 | Pomidor, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 80 |
| 36 | Por świeży, gat. I. bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 45 |
| 37 | Rzodkiewka pęczek, gat. I. min 5 szt. w pęczku, świeże, jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt. | 150 |
| 38 | Sałata lodowa, gat. I, duże główki. świeże, jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt. | 60 |
| 39 | Sałata zielona, gat. I, duże główki. świeże, jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt. | 65 |
| 40 | Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień. świeże, jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 100 |
| 41 | Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek ( min.10 szt.). | pęczek min. 10 szt. | szt. | 50 |
| 42 | Ziemniak. jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 2100 |
| 43 | Ziarno słonecznika łuskana |  | kg | 3 |
| 44 | Ziarno Dyni łuskana |  | kg | 3 |
| 45 | Rzodkiew biała świeże, jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 5 |
| 46 | Melon żółty jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt | 40 |
| 47 | Truskawki świeże gat 1 jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku | Op 2,5 kg | kg | 80 |
| 48 | Rodzynki sułtańskie , gat. I, |  | kg | 3,0 |
| 49 | żurawina suszona, gat. I, |  | kg | 3,0 |
| 50 | Imbir świeży, jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 2 |
| 51 | Fasolka szparagowa zielona świeża, gat. I. jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku - sezonowa |  | kg | 30 |
| 52 | Brokuł , świeży gat. I. jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku - sezonowa |  | szt. | 10 |
| 53 | Ogórki małosolne, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku/woreczku |  | kg | 30 |
| 54 | Ogórki kwaszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku / woreczku | opak. min.3 kg | kg | 60 |
| 55 | Miód naturalny, pszczeli, op. Słoik szklany |  | l | 35 |
| 56 | Morele suszone gat. I |  | kg | 5 |
| 57 | Jaja kurze, świeże, rozm. M z chowu ściółkowego/ wolny wybieg |  | szt | 4000 |
| 58 | Botwina – swieże buraki wraz z liścmi , peczek min 0,5kg | Min 0,5kg | szt | 30 |
| 59 | Kapusta młoda - swieża główka min 0,75kg | Min 0,75 kg | kg | 30 |
| 60 | Ziemniak młody jędrne bez objawów gnicia i pleśnienia, o charakterystycznej barwie i smaku |  | kg | 350 |
| 61 | Granat gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. o charakterystycznej barwie i smaku |  | szt | 300 |

## Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

15221000-3 – Ryby mrożone

* 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.
* 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1 | Brokuły mrożone różyczki klasa 1. | kg | 15 |
| 2 | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona. | kg | 50 |
| 3 | Groszek zielony mrożony | kg | 30 |
| 4 | Kalafior różyczki mrożony. | kg | 60 |
| 5 | Marchewka mini. | kg | 50 |
| 6 | Maliny mrożone, klasa I. | kg | 20 |
| 7 | Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce w zmiennych proporcjach (100%) (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie, śliwka). | kg | 160 |
| 8 | Miruna filet mrożony, bez skóry. 0% glazury. Op. 6,8kg | kg | 150 |
| 10 | Mieszanka warzywna 3-skł (brokuł, kalafior, marchewka).2,5 kg | kg | 70 |
| 11 | Szpinak drobno krojony- brykiet 2,5 kg | kg | 15 |
| 12 | Truskawki bez szypułek. Op. 2,5kg | kg | 60 |
| 13 | Włoszczyzna paski 4-skład (marchew, seler, pietruszka, por) | kg | 30 |
| 14 | Wiśnie mrożone całe op. 2,5kg | kg | 40 |

## 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 (158511-0 makaron niegotowany)

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

15981000-8 -Wody mineralne

15860000-4 – Kawa, herbata i produkty podobne

15241000-9 – Ryby w foli lub puszkowane

15320000-7 – Soki owocowe i warzywne

15131310-1 – pasztety

15820000-2 – sucharki i herbatniki, wyroby piekarskie i ciastkarskie o przedłużonej trwałości

* Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
* Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
* Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
* Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
* 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 | Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 565/580g | szt. | 50 |
| 2 | Barszcz biały bez konserwantów, Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia. | 500ml | szt | 60 |
| 3 | Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 820/850ml | szt. | 60 |
| 4 | Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia. | 300 ml | szt. | 5 |
| 5 | Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET | Op.10g | szt | 24 |
| 6 | Cukier trzcinowy | 1kg | kg | 40 |
| 7 | cukier biały kryształ. | 1kg | kg | 300 |
| 8 | Cukier waniliowy. | 32g | szt. | 150 |
| 9 | Cukier puder . | 400 g | szt. | 10 |
| 10 | Curry, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności PET  (głównie substancji konserwujących, substancji wzmacniających smak i zapach), Sztucznych aromatów i barwników. | 20 g | szt. | 20 |
| 11 | Cynamon mielony, opakowanie PET. | 20g g | szt. | 25 |
| 12 | **Naturalna przyprawa do potraw** bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności PET  (głównie substancji konserwujących, substancji wzmacniających smak i zapach), Sztucznych aromatów i barwników. | 150g | szt | 60 |
| 13 | Drożdże świeże. | 100 g | szt. | 60 |
| 14 | Dżem z truskawek, bez pestek, 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) produktu. Zawartość owoców min. 40%. | 280/300 g | szt. | 80 |
| 15 | Dżem leśny, niesłodzony, pasteryzowany, 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) produktu. Zawartość owoców min. 40% | 280 g | szt. | 30 |
| 16 | Fasola Jaś średnia | 400 g | Op. | 30 |
| 17 | Galaretka owocowa | 71-79g | szt | 100 |
| 18 | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | 500 g | kg | 20 |
| 19 | Groszek konserwowy | 400g | szt | 15 |
| 20 | Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach | 100 szt. x 2 g | op. | 25 |
| 21 | Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium) | 25 szt. x 1,3 g | op. | 24 |
| 22 | Herbatka owocowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji. | 20 szt. x 2 g | op. | 15 |
| 23 | Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%). | 150 g | szt. | 30 |
| 24 | Kasza jęczmienna wiejska. op.1kg | 1kg | kg | 30 |
| 25 | Kasza manna błyskawiczna. 400g | 400 g | szt. | 45 |
| 26 | Kasza bulgur. op.1kg | 1kg | kg | 18 |
| 27 | Wafle ryżowe 100/130g |  | szt | 30 |
| 28 | Goździki całe nie mielone wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET | 100g | szt | 25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 29 | Kasz manna op.1kg | 1 kg | kg | 10 |
| 30 | Kasza pęczak op.1kg | 1 kg | kg | 24 |
| 31 | Kasza gryczana biała op.1kg | 1 kg | kg | 25 |
| 32 | Kasza jaglana op. 1kg | 1kg | kg | 25 |
| 33 | Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria. | 150g | szt | 35 |
| 34 | Kukurydza konserwowa w puszce. | 400 g | szt. | 45 |
| 35 | Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. | 6 g | szt. | 50 |
| 36 | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 8 g | szt. | 25 |
| 37 | Majonez, słoik, 76,3% tłuszczu, 6% żółtko jaja, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy). | 400/440ml | szt. | 50 |
| 38 | Makaron krajanka pięcio-jajeczny, składniki: mąka pszenna makaronowa, woda. jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma. | 250 g | szt. | 24 |
| 39 | Makaron spaghetti, składniki mąka pszenna makaronowa, woda.. | 500g | szt. | 60 |
| 40 | Makaron łazanka, składniki: mąka pszenna makaronowa, woda.. | 500g | szt. | 24 |
| 41 | Makaron przepiórczy nitka składniki mąka pszenna makaronowa, woda.) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma. | 250 g | szt. | 48 |
| 42 | Makaron penne piórka, składniki: mąka pszenna makaronowa, woda. | 400g | szt. | 40 |
| 43 | Makaron łezki ryżowy składniki: mąka pszenna makaronowa, woda. | 250 g | szt. | 20 |
| 44 | Makaron świderki, muszelki mini, muszelki morskie), składniki: mąka pszenna makaronowa, woda. | 500 g | szt. | 100 |
| 45 | Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej. | 1 kg | szt. | 45 |
| 46 | Mąka pszenna tortowa typ 450. | 1 kg | szt. | 270 |
| 47 | Mus owocowy 90g | 90g | szt | 1750 |
| 48 | Mus owocowy - jabłkowy 100g | 100g | szt | 750 |
| 49 | Ocet spirytusowy 10 %, butelka szklana. | 500 m l | szt. | 5 |
| 50 | Rumianek op. 20torebek | 20szt/op. | Op. | 25 |
| 51 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% . | 1 l | l. | 180 |
| 52 | Oregano, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. | 10 g | szt. | 25 |
| 53 | Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. | 20 g | szt. | 25 |
| 54 | Passata pomidorowa 680g szkło, | 680g | szt | 75 |
| 55 | Pomidory pellati w puszce bez skóry, krojone. | 400g | szt. | 100 |
| 56 | Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. | 18/20 g | szt. | 50 |
| 57 | Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości. Bezglutenowe | 600 g | szt. | 60 |
| 58 | Płatki owsiane błyskawiczne | 500g | szt | 25 |
| 59 | Płatki miodowe/ cynamonowe 250g | 250g | szt | 150 |
| 60 | Pomidory suszone w oleju, op słoik 280g | 280g | szt | 30 |
| 61 | Ptasie mleczko w czekoladzie deserowej |  | kg | 5 |
| 62 | Proszek do pieczenia. | 30 g | szt. | 20 |
| 63 | Ryż biały długoziarnisty | 1 kg | kg | 80 |
| 64 | Ryż paraboliczny, suchy, bez połamanych ziaren i mączki. | 1 kg | kg. | 80 |
| 65 | Soczewica czerwona, sucha nie połamana. | 1 kg | kg | 18 |
| 66 | Soda oczyszczona. | 100g | szt. | 10 |
| 67 | Pieprz ziołowy zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 20g | szt | 25 |
| 68 | Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 10 g | szt. | 20 |
| 69 | Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 15 g | szt. | 45 |
| 70 | Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 10 g | szt. | 10 |
| 71 | Sok Jabłkowy 1l | 1l | l. | 150 |
| 72 | Sok Pomarańczowy 1l | 1l | l. | 120 |
| 73 | Sok wieloowocowy 200ml op. Kartonik ze słomką | 200ml | szt | 350 |
| 74 | Sok banan-marchew -jabłko 0,3l | 0,3l | szt | 800 |
| 75 | Biszkopty podłużne. | 140 g | szt. | 20 |
| 76 | Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), Bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych Aromatów i barwników. | 450/500 g | szt. | 70 |
| 77 | Syrop malinowy | 400ml | szt. | 35 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 78 | Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu. bananowe | 15 g | szt. | 450 |
| 79 | Chrupki kukurydziane 300g bezglutenowe | 300 g | szt | 10 |
| 80 | Ciasteczka wielozbożowe op. Jedn. 38g kokosowo-czekoladowe | 38g | szt | 450 |
| 81 | Ciastka owsiane z żurawiną | kg | kg | 15 |
| 82 | Czekolada mleczna | 90/110g | szt | 360 |
| 83 | Wafelki z polewą czekoladową op.36g | 36-42g | szt | 500 |
| 84 | Musztarda stołowa. | 170/180 g | szt. | 20 |
| 85 | Herbatniki 50g | 50g | szt | 360 |
| 86 | Woda niegazowana. | 6 l | szt. | 100 |
| 87 | Woda niegazowana. | 0,5 l | szt. | 160 |
| 88 | Wafle ryżowe z polewą malinową 24g | 24g | szt | 450 |
| 89 | Filet z makreli w sosie pomidorowym puszka | 170 g | Szt. | 80 |
| 90 | Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, woda, sól. | 170 g | szt. | 30 |
| 91 | Marmolada wieloowocowa 600g | 600g | szt | 5 |
| 92 | Słomka ptysiowa |  | kg | 20 |
| 93 | Pasztet drobiowy, w puszce. Skład: woda, surowce drobiowe 34% (mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, wątroba z kurcząt, masa jajowa), tłuszcz wieprzowy 18%, mąka pszenna, białko sojowe, sól. składniki: przyprawy i ekstrakty przypraw, cebula suszona, regulator kwasowości: cytrynian sodu, emulgator E472c. | 160 g | szt. | 45 |
| 94 | Groszek ptysiowy 125g | 125g | Szt. | 35 |
| 95 | Wafle ryżowe naturalne lub z dodatkami op.100/130g | 100/130g | szt | 50 |
| 96 | Czekoladowe jajko z niespodzianką 20g | 20g | szt | 360 |
| 97 | Sól spożywcza jodowana | 1kg | kg | 60 |
| 98 | Galaretka w czekoladzie –galaretki o smaku owocowym w czekoladzie mlecznej | 1kg | kg | 5 |
| 99 | Cukierki czekoladowe/kakaowe Michałki | 1kg | kg | 5 |
| 100 | Ciastko biszkoptowe w kształcie misia z nadzieniem min 30% | 30-40g | szt | 360 |
| 101 | Sól himalajska drobna | 1kg | kg | 10 |
| 102 | Kwasek cytrynowy 50g | 50g | szt | 100 |
| 103 | Oliwa z oliwek 100 % filtrowany na zimno | 1l | szt | 6 |

CZĘŚĆ 7: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa  ilość w okresie umowy |
| 1 | **Chleb wieloziarnisty krojony** - mąka 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. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,6 kg | szt. | 60 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | **Chałka** - mąka pszenna, cukier, drożdże, tłuszcze roślinne, sól, woda, mleko Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,4 kg | szt. | 150 |
| 3 | **chleb graham krojony** - mąka pszenna typ 1850, ciemna, mąka pszenna, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,6 kg | szt. | 50 |
| 4 | **chleb zwykły krojony 1000g**  - mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 1,00 kg | szt. | 500 |
| 5 | **Chleb Razowy krojony –mąka żytnia, mąka razowa 2000, mąka pszenna, drożdże , sól, woda.** Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,5kg | Szt. | 60 |
| 6 | **Bułka Angielka krojona – mąka pszenna, woda, drożdże, sól** | 0,4 kg | szt | 700 |
| 7 | **rogal maślany z kruszonką -** mąka pszenna, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda. | 80 g | szt. | 240 |
| 8 | **Bułka tarta** | 500g | kg | 10 |
| 9 | **Pizza mini – ok 120g –** mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). Ser żółty, sos pomidorowy | 100g | szt | 300 |
| 10 | **Ciasto jogurtowe / babka -** mąka pszenna, cukier, jaja, jogurt naturalny olej, margaryna, sól, woda. | 500g | kg | 20 |
| 11. | **Mini babeczki (muffinki) -** mąka pszenna, cukier, jaja, jogurt naturalny olej, margaryna, sól, woda. | 40g | szt | 360 |
| 12. | **Ciasto sernik –** ser twarogowy (min 45%), cukier, margaryna, jaja, mąka pszenna, rodzynki, cukier wanilinowy, skórka pomarańczowa, mleko w proszku, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, drożdże, aromat waniliowy, barwnik: karoteny, sól. | 2kg | 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 **telefoniczni**e lub 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 80% 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 – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **1** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2-3** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 14:00.

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

Część 7: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 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 Samorządowe nr 7 im. Krasnala Hałabały w Bełchatowie**.**
3. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
7. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
8. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Intendent lub inna osoba wyznaczona przez Dyrektora
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; 4 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.

1. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
2. 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.
3. 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:
4. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
5. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz.

2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

1. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
2. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
3. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn.

zm.),

1. Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego

(Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),

1. Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),
2. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),
3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
5. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz.

2178) wraz z aktami wykonawczymi,

1. Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
2. Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz.

UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

1. Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z poźn. zm.),
2. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
3. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
4. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
5. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
6. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
7. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
8. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.