# Zał. Nr 1 do umowy nr ...

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia PS6

## 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 surowy | kg | 6 |
| **2**  | Boczek wędzony | kg | 6 |
| **3**  | szynka wieprzowa bez kości "kulka" mięso świeże nie mrożone | kg | 60 |
| **4**  | łopatka b/k | kg | 100 |
| **5**  | Karczek wieprzowy świeży, nie mrożony | kg | 20 |
| **6** | Polędwiczki wieprzowe, świeża, nie mrożona | kg | 30 |
| **7** | Wołowina bez kości, świeża, nie mrożona | kg | 5 |
| **8** | Schab b/k | kg | 40 |
| **9** | słonina | kg | 5 |
| **10** | kości schabowe nie mrożone | kg | 10 |
| **11** | żeberka wieprzowe paski, świeże, nie mrożone | kg | 10 |
| **12** | Polędwica drobiowa min.75% mięsa, bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 30 |
| **13**  | Polędwica sopocka zaw. Nie mniej niż 75% mięsa (nie więcej niż 10g tłuszczu 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 15 |
| **14** | Szynka parzona (nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu),bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 60 |
| **15** | Schab pieczony (nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 20 |
| **16** | Filet drobiowy maślany zaw. Mięsa nie mniej niż 80% (nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 18 |
| **17** | Kiełbasa cienka 75% mięsa | kg  | 60 |
| **18** | Kiełbasa żywiecka podsuszana zaw mięsa nie mniej niż 80%(nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 24 |
| **19**  | Parówki cielęce zaw. Nie mniej niż 93% mięsa | kg | 30 |
| **20** | Parówki cienkie 80% mięsa z szynki | kg | 45 |
| **21** | Kiełbaski Frankfurterki zaw. Mięsa nie mniej niż 80% | kg | 20 |

**Część 2: DRÓB**

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 drobiowy bez skóry | kg | 100 |
| 2  | filet z indyka świeży | kg | 30 |
| 3  | Kurczak świeży bez podrobów | kg | 100 |
| 4 | pałka lub udziec z kurczaka świeża | kg | 100 |
| 5 | porcja rosołowa ze skrzydłami | kg | 140 |
| 6 | Wątroba drobiowa | kg | 40 |

## 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  | litr | 30 |
| 2 | Mleko krowie 2,0% świeże butelka 5l (możliwość ponownego zamknięcia) | 5l | litr | 2500 |
| 3  | Śmietana kwaśna 18% , 400g | 400 g  | szt.  | 280 |
| 4  | Śmietana 30% 1l | 1l | szt | 10 |
| 5  | Masło extra zawartość tłuszczu minimum 82%  | 200g  | kg | 150 |
| 6 | Serek topiony śmietankowy bloczek  | 90g | szt.  | 25 |
| 7 | Twój ulubiony mielony wiadro op. 1kg | 1kg | szt | 24 |
| 8 | Serek kanapkowy puszysty 150g | 150g | szt.  | 30 |
| 9 | Twaróg biały krajanka, półtłusty | kg  | kg  |  180 |
| 10  | Ser typu feta sałatkowo-kanapkowy 270g | 270g  | szt.  | 36 |
| 11 | Ser mozarella 100g | 100g | szt | 20 |
| 12  | Ser żółty Gouda blok porcja 1kg |  1kg | szt.  | 30 |
| 13  | Ser żółty Gouda porcja 250g | 250g | szt.  | 15 |
| 14  | Ser żółty plastry gouda | 1kg | szt.  | 35 |
| 15 | Jogurt naturalny 400g | 400g | szt.  | 150 |
| 16 | Jogurt owocowy 150g | 150g | szt.  | 300 |
|  17 | Serek waniliowy homogenizowany 140-150g | 150g | szt | 400 |
| 18 | Kefir 400g | 400g | szt |  10 |
| 19. | Maślanka naturalna 1l | 1l | szt | 15 |

## Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | opakowanie minimum/ waga minimum  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1. 1
 | Ziemniak | kg | kg | 1500 |
| 1. 2
 | Fasolka szparagowa zielona świeża, gat. I | kg | kg | 10 |
|  | Fasolka szparagowa żółta świeża gat. I | kg | kg | 10 |
| 1. 3
 | Brokuł , świeży gat. I.  | szt | szt | 40 |
| 1. 4
 | Botwinka w pęczkach | szt | szt | 20 |
| 1. 5
 | Buraki czerwone gat. I,  | kg | kg | 100 |
| 1. 6
 | Cebula gat. I. | kg | kg | 85 |
| 1. 7
 | Cukinia,  | kg | kg | 15 |
| 1. 8
 | Czosnek główka polski,  | szt. | szt. | 40 |
| 1. 9
 | Kalarepa gat. I,  | szt | szt | 16 |
| 1. 10
 | Kalafior świeży gat. I, | szt. | szt. | 30 |
| 1. 11
 | Kapusta biała główka gat. I,  | kg | kg | 50 |
| 1. 12
 | Kapusta pekińska, główka, gat. I,  | kg | kg | 40 |
| 1. 13
 | Kapusta biała kiszona,  | kg | kg | 80 |
| 1. 14
 | Kapusta włoska gat. I | szt | szt | 15 |
| 1. 15
 | Kapusta czerwona główka gat. I | kg | kg | 30 |
| 1. 16
 | Kiełki warzywne gat. I | szt | szt | 20 |
| 1. 17
 | Koperek zielony , świeży, pęczek  | szt. | szt. | 150 |
| 1. 18
 | Marchew korzeń, gat. I,  | kg | kg | 300 |
| 1. 19
 | Ogórek zielony świeży, gat. I, | kg | kg | 50 |
| 1. 20
 | Papryka czerwona świeża, gat. I,  | kg | kg | 40 |
| 1. 21
 | Papryka żółta świeża, gat. I,  | kg | kg | 5 |
| 1. 22
 | Papryka zielona świeża, gat. I | kg | kg | 5 |
| 1. 23
 | Pieczarki białe, gat. I, świeże,  | kg | kg | 50 |
| 1. 24
 | Pietruszka korzeń gat. I,  | kg | kg | 150 |
| 1. 25
 | Pietruszka zielona, natka pęczek świeża ,  | szt. | szt. | 100 |
| 1. 26
 | Pomidor, gat. I,  | kg | kg | 30 |
| 1. 27
 | Pomidor koktajlowy typu cherry, czerwony, gat. I,  | kg | kg | 10 |
| 1. 28
 | Pomidor malinowy gat. I | kg | kg | 20 |
| 1. 29
 | Por świeży, gat. I.  | kg | kg | 45 |
| 1. 30
 | Rabarbar świeży, gat. I, | kg | kg | 30 |
| 1. 31
 | Rzodkiewka pęczek, gat. I. świeże,  | szt. | szt. | 100 |
| 1. 32
 | Sałata lodowa, gat. I,  | szt. | szt. | 70 |
| 1. 33
 | Sałata zielona, gat. I,  | szt. | szt. | 30 |
| 1. 34
 | Seler korzeń świeży, gat. I,  | kg | kg | 100 |
| 1. 35
 | Seler naciowy | szt | szt | 10 |
| 1. 36
 | Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek | szt | szt | 70 |
| 1. 37
 | Szpinak świeży pęczek gat. I | szt | szt | 40 |
|  | Szczaw świeży pęczek gat. I | szt | szt | 60 |
| 1. 38
 | Ogórki małosolne,  | kg | kg | 30 |
| 1. 39
 | Ogórki kwaszone,  | kg | kg | 80 |
| 1. 40
 | Banan żółty, gat. I,  | kg | kg | 300 |
| 1. 41
 | Awokado | szt | szt | 10 |
| 1. 42
 | Arbuz | kg | kg | 80 |
| 1. 43
 | Brzoskwinia gat.I | kg | kg | 50 |
| 1. 44
 | Borówki amerykańskie | kg | kg | 15 |
| 1. 45
 | Kaki, gat. I,  | szt | szt | 20 |
| 1. 46
 | Cytryna, gat. I,  | kg | kg | 50 |
| 1. 47
 | Czereśnia gat.I | kg | kg | 40 |
| 1. 48
 | Dynia gat. I | kg | kg | 30 |
| 1. 49
 | Grapefriut gat. I | kg | kg | 10 |
| 1. 50
 | Gruszka, gat. I,  | kg | kg | 150 |
| 1. 51
 | Jabłko sezonowe, krajowe , gat. I,  | kg | kg | 360 |
| 1. 52
 | Kiwi, gat. I,  | kg | kg | 40 |
| 1. 53
 | Mandarynka gat. I, | kg | kg | 100 |
| 1. 54
 | Nektarynka gat. I | kg | kg | 50 |
| 1. 55
 | Pomarańcza gat. I  | kg | kg | 200 |
| 1. 56
 | Śliwka gat.I | kg | kg | 60 |
| 1. 57
 | Winogrona bezpestkowe jasne gat I.  | kg | kg | 40 |
| 1. 58
 | Winogrona bezpestkowe ciemne gat I.  |  kg |  kg | 40 |
| 1. 59
 | Truskawka świeża, gat. I,  | kg | kg | 50 |
| 1. 61
 | Melon żółty  | kg | kg | 20 |
| 1. 62
 | Rodzynki sułtańskie , gat. I, | kg | kg | 2 |
| 1. 63.
 | żurawina suszona, gat. I, | kg | kg | 2 |
| 1. 64.
 | Morele suszone gat. I | kg | kg | 4 |
| 1. 65.
 | Imbir świeży,  | kg | kg | 1,5 |
|  | Ziarno słonecznika łuskana | kg | kg | 2 |
|  | Ziarno Dyni łuskana | kg | kg | 2 |

## Część 5: MROŻONKI, RYBY

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

 03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane, 15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

* 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 minimum / waga minimum | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Brokuły mrożone różyczki klasa 1.  | 2.5kg | kg  | 30 |
| 2  | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona.  | 2.5kg | kg  | 35 |
| 3  | Groszek zielony mrożony | 2.5kg | kg  | 30 |
| 4  | Kalafior różyczki mrożony.  | 2.5kg | kg  | 30 |
| 5  | Marchewka mini.  | 2.5kg | kg  | 30 |
| 6  | Mieszanka warzywna 3-skł (brokuł, kalafior, marchewka).2,5 kg | 2.5kg | kg  | 30 |
| 7  | Szpinak drobno krojony- brykiet 2,5 kg | 2.5kg | kg  | 50 |
| 8 | mieszanka jarzynowa 2,5 kg | 2.5kg | kg  | 30 |
| 9 | Marchew z groszkiem 2,5 kg | 2.5kg | kg  | 25 |
| 10  | Maliny mrożone, klasa I.  | 2.5kg | kg  | 5 |
| 11 | Mieszanka kompotowa (owocowa), | 2.5kg | kg | 80 |
| 12 | Truskawki bez szypułek. Op. 2,5kg | 2.5kg | kg | 100 |
| 13 | Porzeczka czarna mrożona op. 2,5 kg | 2.5kg | kg | 80 |
| 14 | Wiśnie mrożone całe op. 2,5kg | 2,5 kg | kg | 120 |

* 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu  | opakowanie minimum/ waga minimum  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Miruna filet mrożony, bez skóry. 0% glazury. Op. 6,8kg | 6,8 kg  | kg | 40 |
| 2  | Miruna filet mrożony, ze skórą Op. 6,8kg |  6,8 kg | kg | 100 |
| 3  | Paluszki rybne panierowane zawierające 100% fileta z białych ryb op. 5kg | 5 kg  | kg | 50 |
| 4 | Makrela wędzona op. 3 kg | 3 kg | kg | 20 |

## 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 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 | Ananasy plastry puszka 565/580g | 565g  | szt.  | 25 |
| 2 | Brzoskwinia w syropie puszka 820/850ml | 820g | szt.  | 30 |
| 3 | Dżem truskawkowy 280/300g | 280g | szt.  | 36 |
| 4 | Dżem brzoskwiniowy 280g | 280g | szt.  | 36 |
| 5 | Groszek konserwowy 400g | 400g | szt.  | 10 |
| 6 | Kukurydza konserwowa pusz. 400g | 400g | szt | 20 |
| 7 | Barszcz czerwony koncentrat  | 200ml | szt.  | 40 |
| 8 | Mus owocowy 90g | 90g | szt.  | 50 |
| 9 | Mus owocowy-jabłkowy 100g | 100g | szt.  | 50 |
| 10 | Passata pomidorowa 680g szkło | 680g | szt.  | 100 |
| 11 | koncentrat pomidorowy | 190g | szt.  | 40 |
| 12 | przecier pomidorowy 500g | 500g | szt.  | 60 |
| 13 | Pomidory w puszce krojone 400g | 400g | szt.  | 100 |
| 14 | Syrop malinowy 400ml | 400ml |  szt | 15 |
| 15 | Keczup łagodny 450/500g | 450g | szt | 45 |
| 16 | Marmolada wieloowocowa 600g | 600g | szt.  | 5 |
| 17 | Szczaw konserwowy 350g | 350g | szt.  | 30 |
| 18 | Pomidory suszone w oleju 280g | 280g | szt.  | 8 |
| 19 | Sok jabłkowy 1l | 1l | szt.  | 60 |
| 20 | Sok pomarańczowy 1l | 1l | szt | 60 |
| 21 | sok Kubuś 100% 300ml | 300ml | szt.  | 300 |
| 22 | Soczki małe ze słomką | 200ml | szt.  | 300 |
| 23 | Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach pusz. 170g | 170g | szt | 30 |
| 24 | Kasza jęczmienna wiejska, | 1kg | kg | 30 |
| 25 | Kasza manna błyskawiczna 400g | 400g | szt | 20 |
| 26 | Kasza bulgur | 1kg | kg | 30 |
| 27 | Kasza manna  | 1kg | kg | 10 |
| 28 | Kasza pęczak | 1kg | kg |  30 |
| 29 | Kasza kus-kus | 1kg | kg | 20 |
| 30 | Kasza jaglana  | 1kg | kg | 10 |
| 31 | Mąka ziemniaczana | 1kg | kg | 35 |
| 32 | Mąka pszenna typ 450 | 1kg | kg | 220 |
| 33 | Płatki kukurydziane 600g  | 600g | szt | 40 |
| 34 | Płatki owsiane górskie 500g | 500g | szt | 20 |
| 35 | Płatki ryżowe 400g | 400g | szt | 20 |
| 36 | Płatki miodowe /czekoladowe 250g | 250g | szt | 70 |
| 37 | Granola owocowa 350g | 350g | szt | 30 |
| 38 | ryż długoziarnisty, biały | 1kg | kg | 50 |
| 39 | ryż paraboiled, biały | 1kg | kg | 50 |
| 40 | pasztet drobiowy 160g | 160g | szt | 50 |
| 41 | Biszkopty podłużne 140g | 140g | szt | 30 |
| 42 | Biszkopty okrągłe 120g | 120g | szt | 50 |
| 43 | Chrupki kukurydziane smakowe 15g | 15g | szt | 300 |
| 44 | Chrupki kukurydziane 300g | 300g | szt | 30 |
| 45 | Pałeczki kukurydziane 40g | 40g | szt | 50 |
| 46 | Pieczywo chrupkie 170g | 170g | szt | 70 |
| 47 | Ciastka owsiane z żurawiną 30g | 30g | szt | 250 |
| 48 | Ciastka kruche | 1kg | kg | 16 |
| 49 | Ciasteczka w polewie czekoladowej | 1kg | kg | 10 |
| 50 | Herbatniki 50g | 50g | szt | 160 |
| 51 | Wafle ryzowe z polewą malinową 24g | 24g | szt | 200 |
| 52 | Mini wafle z polewą malinową 35g | 35g | szt | 150 |
| 53 | Wafle ryżowe naturalne 110g | 110g | szt | 50 |
| 54 | Paluszki duże 250g/260g | 250g | szt | 20 |
| 55 | Groszek ptysiowy | 1kg | kg | 10 |
| 56 | Wafle zbożowe 70g | 70g | szt | 60 |
| 57 | Podpłomyki 110g | 110g | szt | 20 |
| 58 | Słomka ptysiowa 200g | 200g | szt | 40 |
| 59 | Batonik zbożowy | 30g | szt | 300 |
| 60 | sucharki delikatesowe 230-290g | 230g | szt | 40 |
| 61 | Cukier waniliowy 30g | 30g | szt.  | 80 |
| 62 | Cukier biały kryształ | 1kg | kg  | 200 |
| 63 | Cukier puder 400g | 400g | szt.  | 10 |
| 64 | Kakao gorzkie extra ciemne naturalne 80g | 80g | szt.  | 35 |
| 65 | Kakao Puchatek 300g | 300g | szt.  | 20 |
| 66 | Czekoladowe jajko 20g | 20g | szt.  | 200 |
| 67 | Cukierki czekoladowe | 1kg | kg  | 6 |
| 68 | Cukierki galaretka | 1kg | kg | 8 |
| 69 | Cukierki owocowe | 1kg | kg  | 8 |
| 70 | Czekolada mleczna 90/110g | 90g | szt.  | 200 |
| 71 | Makaron krajanka czterojajeczny 500g | 500g | szt.  | 30 |
| 72 | Makaron spaghetti 400g | 400g | szt.  | 60 |
| 73 | Makaron łazanka 400g | 400g | szt.  | 30 |
| 74 | Makaron kokardka 400g | 400g | szt.  | 30 |
| 75 | Makaron penne 400g | 400g | szt.  | 30 |
| 76 | Makaron łezki, ryżowy 250g | 250g | szt.  | 30 |
| 77 | Makaron: świderki, muszelki mini, muszelki morskie, kolanka 400g | 400g | szt.  | 100 |
| 78 | Herbata czarna 100szt/2g | 200g | szt.  | 18 |
| 79 | Herbata czarna granulowana 100g | 100g | szt | 20 |
| 80 | Herbatka owocowa 20-25 saszetek | 50g | szt.  | 60 |
| 81 | Herbata mięta 20-25 saszetek | 40g | szt | 40 |
| 82 | Herbata Rumianek 20-25 saszetek | 40g | szt.  | 40 |
| 83 | Herbata Melisa 20-25 saszetek | 40g | szt.  | 40 |
| 84 | Kawa inka 150g | 150g | szt.  | 40 |
| 85 | Kawa zbożowa rozp. 150g | 150g | szt.  | 40 |
| 86 | Bazylia suszona 10g | 10g | szt.  | 20 |
| 87 | Curry 20g | 20g |  szt | 15 |
| 88 | Cynamon mielony 20g | 20g | szt.  | 15 |
| 89 | Czosnek granulowany 20g | 20g | szt.  | 30 |
| 90 | Naturalna przyprawa do potraw typu Kucharek | 1kg | kg  | 8 |
| 91 | Imbir mielony 15g | 15g | szt | 5 |
| 92 | Kminek mielony 20g | 20g | szt.  | 10 |
| 93 | Kurkuma 20g | 20g | szt.  | 10 |
| 94 | Liść laurowy 6g | 6g | szt | 10 |
| 95 | Majeranek suszony 8g | 8g | szt.  | 20 |
| 96 | Oregano 10g | 10g | szt.  | 20 |
| 97 | Papryka mielona słodka 20g | 20g | szt.  | 30 |
| 98 | pieprz czarny mielony 20g | 20g | szt | 50 |
| 99 | pieprz ziołowy 20g | 20g | szt | 30 |
| 100 | pieprz cytrynowy 20g | 20g | szt | 20 |
| 101 | Przyprawa do kurczaka 30g | 30g | szt | 30 |
| 102 | Przyprawa do mięs 20g | 20g | szt | 30 |
| 103 | Przyprawa do piernika 20g | 20g | szt | 20 |
| 104 | Tymianek 10g | 10g | szt | 10 |
| 105 | Ziele angielskie 15g | 15g | szt | 10 |
| 106 | Zioła prowansalskie 10g | 10g | szt | 20 |
| 107 | Barszcz biały 500ml | 500ml | szt | 40 |
| 108 | Żur 500ml | 500ml | szt | 40 |
| 109 | Chrzan tarty słoik | 180g | szt | 15 |
| 110 | drożdże swieże 100g | 100g | szt. | 40 |
| 111 | Fasola jaś średnia  | 1kg | kg | 15 |
| 112 | Groch łuskany  | 1kg | kg | 15 |
| 113 | Galaretka owocowa 71-79g | 71g | szt | 60 |
| 114 | Soda oczyszczona 100g | 100g | szt | 10 |
| 115 | Lizaki serduszka | 8g | szt | 300 |
| 116 | Majonez słoik 400/440ml | 400g | szt | 50 |
| 117 | Proszek do pieczenia 30g | 30g | szt | 34 |
| 118 | Soczewica czerwona | 1kg | kg | 15 |
| 119 | Ocet spirytusowy 10% 0,5l | 0,5l | szt | 10 |
| 120 | Oliwki zielone słoik 140g | 140g | szt | 25 |
| 121 | Sól spożywcza jodowana | 1kg | kg | 40 |
| 122 | Śmietan fix 9g | 9g | szt | 5 |
| 123 | Kwasek cytrynowy 50g | 50g | szt | 20 |
| 124 | Żelatyna spożywcza 20g | 20g | szt | 2 |
| 125 | Musztarda stołowa 170/180g | 170g | szt | 10 |
| 126 | Olej rzepakowy | 1l | l | 130 |
| 127 | woda mineralna niegazowana 5l | 5l | szt | 80 |
| 128 | woda mineralna niegazowana 0,5l | 0,5l | szt | 130 |
| 129 | woda mineralna niegazowana smakowa 0,5l | 0,5l | szt | 130 |
| 130 | Miód naturalny, pszczeli, op. Słoik szklany | 370g | 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p.  |  |  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Jaja kurze L.  |  |  | szt.  | 3600 |

## CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | opakowanie minimum/ waga minimum  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
|  | Chałka drożdżowa | 400g  | szt | 100 |
|  | chleb zwykły krojony  | 600g | szt | 450 |
|  | Chleb Razowy krojony  | 500g | szt | 140 |
|  | Chleb tostowy | 500g | szt | 80 |
|  | Bułka Angielka krojona  | 400g | szt | 180 |
|  | Chleb wieloziarnisty krojony  | 600g | szt | 140 |
|  | Bułka tarta | 500g |  szt | 30 |
|  | Bułka graham | 50g |  szt | 900 |
|  | bułka kajzerka | 50g |  szt | 2800 |
|  | Bułka zwykła | 50g |  szt | 2000 |
|  | Rogal paluch | 170g |  szt | 300 |
|  | Rogal z sezamem  | 60g | szt | 600 |
|  | Bułka maślana z kruszonką  | 90g | szt | 300 |
|  | rogal maślany z kruszonką  | 90g | szt | 240 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym. 2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE,WĘDLINY: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 7:30.

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

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 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 9:00.

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

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 7:30. Część 9: RYBY: **1** raz w tygodniu – **poniedziałek**, w godzinach od 6:00 do 9:00.

 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 6 w Bełchatowie 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: Pani Justyna Kosiorek.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
10. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
11. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
12. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
13. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
14. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
15. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej. 19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
16. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
17. 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.
18. 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:
19. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
20. 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. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.).
7. 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.
8. 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.
9. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
10. 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.