# Zał. Nr 1 do umowy

# 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** | schab bez kości, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej. | kg | 45 |
| **2** | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości. | kg | 105 |
| **3** | szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca. | kg | 75 |
| **4** | karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże – nie mrożone. | kg | 10 |
| **5** | 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 | 4 |
| **6** | żeberka, mięso świeże | kg | 6 |
| **7** | Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone. | kg | 45 |
| **8** | Wołowina bez kości świeża ,nie mrożona | kg | 15 |
| **9** | Kości schabowe świeże | kg | 12 |
| **10** | Boczek surowy | kg | 3 |
| **11** | kiełbasa wiejska /z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 30 |
| **12** | parówki cienkie (min. 80 % mięsa) Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 15 |
| **13** | Parówki cielęce, zawartość mięsa min. 93%, bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów). | kg | 18 |
| **14** | Szynka gotowana , ( w składzie mięso wieprzowe min. 76%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości,  Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 30 |
| **15** | Polędwica sopocka, ( zawartość mięsa min. 75%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 40 |
| **16** | polędwica drobiowa (filet z indyka min. 51%) polędwica rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem wody. Osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 45 |
| **17** | schab pieczony, ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości,  Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 15 |
| **18** | Filet drobiowy pieczony,(min. 80% filet z kurczaka) , peklowany, parzony „z połączonych kawałków mięsa". Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 15 |
| **19** | Kiełbasa krakowska z mięsa wieprzowego, może być lekko podsuszana, na 100g gotowego produktu 146g mięsa wieprzowego. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 3 |
| **20** | kaszanka | kg | 20 |
| **21** | Schab staropolski | kg | 10 |
| **22** | Szynka delikatesowa | kg | 6 |
| **23** | Kiełbasa z szynki, mięso wieprzowe 98%, woda, peklosól, przyprawy naturalne: sól, pieprz, gorczyca, czosnek**.** Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 30 |
| **24** | Słonina | kg | 8 |
| **25** | Kiełbasa żywiecka ,podsuszana, mięso wieprzowe 95%, sól, przyprawy, substancja konserwująca. Produkt może zawierać zboża zawierające gluten, gorczycę, seler, soję, jaja, mleko (łącznie z laktozą), oraz produkty pochodne. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 35 |

**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 | Porcja rosołowa ze skrzydłami świeża | kg | 180 |
| 2 | Filet z piersi kurczaka mięso świeże nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek. | kg | 150 |
| 3 | Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka | kg | 25 |
| 4 | Skrzydełka z kurczaka | kg | 22 |
| 5 | Pałka z kurczaka mięso świeże, nie mrożone | kg | 160 |

## 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 2,0 % ,butelka ,opakowanie jednostkowe max 1l | 1 l | litr. | 200 |
| 2 | Mleko 2,0% świeże butelka 5l (możliwość ponownego zamknięcia) | 1l | litr | 2010 |
| 3 | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego. | 400 g | szt. | 80 |
| 4 | Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek. | 150g | szt. | 2000 |
| 5 | Masło zawartość tłuszczu minimum 82% bez dodatków i konserwantów. | 200g | kg | 160 |
| 6 | Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia). | 1l | szt. | 15 |
| 7 | Ser żółty krojony pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda plastry | 1kg | kg | 25 |
| 8 | Serek homogenizowany smakowy waniliowy/owocowy. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowofruktozowego. Opakowanie kubeczek. | 140g | szt. | 700 |
| 9 | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. | 370 ml | szt. | 120 |
| 10 | Śmietana 30% (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. | 250 ml | szt. | 15 |
| 11 | Śmietana 12% | 370g | szt | 120 |
| 12 | Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów. | 1kg | kg | 180 |
| 13 | Serek puszysty kanapkowy naturalny,szczypiorkowy ,czosnkowy, paprykowy | 150g | szt. | 45 |
| 14 | Jogurt typu greckiego, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu. | 400g | szt. | 20 |
| 15 | Twaróg ulubiony , mielony, wiaderko. | 1kg | szt. | 105 |
| 16 | Kefir | 400g | szt. | 10 |
| 17 | Jogurt naturalny | 150g | szt | 1200 |
| 18 | Serek kanapkowy naturalny lub ze szczypiokiem | 150g | szt | 50 |
| 19. | Jogurt BIO | 150g | szt | 540 |
| 20. | Ser porcje 250g | 250g | szt | 40 |
| 21. | Ser żółty mini 1kg | 1kg | szt | 5 |
| 22. | Jogurt owocowy | 150g | szt | 500 |
| 23. | Jogurcik probiotyczny4\*4 | 400g | szt | 225 |
| 24. | Deserek Waniliowy malina | 125g | szt | 280 |
| 25. | Ser sałatkowo-kanapkowy | 270g | Szt | 36 |
| 26. | Ser mocarella | 125g | szt | 20 |
| 27 | Serki 4x 50g | 4x50g | szt | 50 |

## Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

* Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
* Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak 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 | ziemniaki | 15kg | kg | 1620 |
| 1. 2 | buraki | 10kg | kg | 50 |
|  | szczaw | 1 pęczek | p | 20 |
| 1. 3 | Botwina (pęczek) | 10p | szt | 30 |
| 1. 4 | Cebula | 3kg | kg | 60 |
| 1. 5 | Kapusta kwaszona klasa I | 5kg | kg | 70 |
| 1. 6 | Kapusta pekińska klasa I | 1kg | kg | 42 |
| 1. 7 | Kapusta biała klasa I | 1kg | kg | 90 |
| 1. 8 | Kapusta czerwona klasa I | 1kg | kg | 35 |
| 1. 9 | czosnek | 1szt | szt | 60 |
| 1. 10 | Sałata klasa I | 1szt | szt | 25 |
| 1. 11 | Sałata lodowa Klasa I | 1szt | szt | 40 |
| 1. 12 | szczypiorek | 1pęczek | p | 75 |
| 1. 13 | Natka pietruszki | 3p | p | 120 |
| 1. 14 | koperek | 2p | p | 90 |
| 1. 15 | Rzodkiewka pęczek | 3p | p | 110 |
| 1. 16 | Seler korzeń klasa I | 5kg | kg | 180 |
| 1. 17 | Marchew klasa I | 10kg | kg | 400 |
| 1. 18 | Por klasa I | 2kg | kg | 70 |
| 1. 19 | Pietruszka korzeń klasa I | 5kg | kg | 200 |
| 1. 20 | Pomidor koktailowy | 3szt | szt | 15 |
| 1. 21 | Pomidor zwykły klasa I | 2kg | kg | 40 |
| 1. 22 | Pomidor malinowy klasa I | 2kg | kg | 25 |
| 1. 23 | Ogórek zielony polski klasa I | 1kg | kg | 120 |
| 1. 24 | Ogórek kwaszony Klasa I | 3kg | kg | 55 |
| 1. 25 | Ogórek małosolny klasa I | 2kg | kg | 20 |
| 1. 26 | Ogórek konserwowy 1l | 1szt | szt | 5 |
| 1. 27 | Papryka czerwiona klasa I | 1kg | kg | 60 |
| 1. 28 | Papryka zielona klasa I | 1kg | kg | 4 |
| 1. 29 | Papryka żółta klasa I | 1kg | kg | 5 |
| 1. 30 | Groch łupany | 1kg | kg | 10 |
| 1. 31 | Kapusta włoska klasa I | 1kg | kg | 15 |
| 1. 32 | Kalafior klasa I | 3szt | szt | 20 |
| 1. 33 | Brokuła klasa I | 3szt | szt | 15 |
| 1. 34 | Kiełki warzywne rzodkiewki ,słonecznika klasa I | 2szt | szt | 20 |
| 1. 35 | Seler naciowy | 3kg | kg | 10 |
| 1. 36 | Szpinak opakowanie 250g | 5szt | szt | 25 |
| 1. 37 | Pieczarka klasa I | 3kg | kg | 18 |
|  | Imbir | 1kg | kg | 1,5 |
| 1. 38 | Fasolka szparagowa żółta klasa I | 3kg | kg | 10 |
| 1. 39 | Fasolka szparagowa zielona klasa I | 3kg | kg | 10 |
| 1. 40 | Fasola Jaś | 1kg | kg | 8 |
| 1. 41 | Soczewica czerwona | 1kg | kg | 6 |
| 1. 42 | Kalarepa klasa I | 1kg | kg | 20 |
| 1. 43 | Gruszka klasa I | 20kg | kg | 140 |
| 1. 44 | Jabłko klasa I | 15kg | kg | 270 |
| 1. 45 | Nektarynka klasa I | 5kg | kg | 120 |
| 1. 46 | Mandarynka klasa I | 5kg | kg | 150 |
| 1. 47 | Kiwi klasa I | 5kg | kg | 40 |
| 1. 48 | Pomarańcza klasa I | 3kg | kg | 150 |
| 1. 49 | Brzoskwinia klasaI | 5kg | kg | 50 |
| 1. 50 | Śliwka klasa I | 5kg | kg | 70 |
| 1. 51 | Winogrono jasne klasa I | 5kg | kg | 70 |
| 1. 52 | Winogrono ciemne klasa I | 5kg | kg | 70 |
| 1. 53 | Czereśnie klasa i | 3kg | kg | 40 |
| 1. 54 | Truskawki klasa I | 5kg | kg | 50 |
| 1. 55 | Borówki amerykańskie | 2kg | kg | 15 |
| 1. 56 | Arbuz klasa I | 10kg | kg | 60 |
| 1. 57 | Dynia klasa I | 10kg | kg | 40 |
| 1. 58 | Cytryna klasa I | 1kg | kg | 90 |
| 1. 59 | Banan klasa I | 18kg | kg | 400 |
| 1. 61 | Rabarbar klasa I | 5kg | kg | 10 |
| 1. 62 | Morele suszone 200g klasa I | 1szt | szt | 10 |
| 1. 63. | Żurawina suszona 400g Klasa I | 1szt | szt | 6 |
| 1. 64. | Kapusta młoda klasa I | 1szt | szt | 20 |
| 1. 65. | awokado | 1szt | szt | 10 |
|  | Słoneczniik klasa I | 1 kg | szt | 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 | 2.5kg | kg | 20 |
| 2 | Fasolka szparagowa żółta cała mrożona. 2.5kg | 2.5kg | kg | 35 |
| 3 | Kalafior różyczki mrożony. 2.5kg | 2.5kg | kg | 25 |
| 4 | Marchew z groszkiem mrożona. 2.5kg | 2.5kg | kg | 25 |
| 5 | Marchewka mini. 2.5kg | 2.5kg | kg | 30 |
| 6 | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona. 2.5kg | 2.5kg | kg | 15 |
| 7 | Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce w zmiennych proporcjach (100%) (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie,śliwka). 2.5kg | 2.5kg | kg | 180 |
| 8 | Truskawki bez szypułek. 2.5kg | 2.5kg | kg | 75 |
| 9 | Maliny grys, klasa I. 2.5kg | 2.5kg | kg | 5 |
| 10 | Mieszanka warzywna. 2.5kg | 2.5kg | kg | 30 |
| 11 | Szpinak rozdrobniowy 2.5kg | 2.5kg | kg | 30 |
| 12 | Wiśnia bez pestek 2.5 kg | 2.5kg | kg | 25 |
| 13 | Czarna porzeczka 2.5kg | 2.5kg | kg | 7.5 |

* 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. | 6,8 kg | szt. | 22 |
| 2 | Makrela wędzona- | maks. 3 kg | kg | 9 |
| 3 | Miruna ze skórą | 6,80kg | szt | 3 |

## 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 | Mandarynka w syropie , puszka, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 312 g | szt. | 10 |
| 2 | Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 460 ml | szt. | 15 |
| 3 | Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 465 ml | szt. | 40 |
| 4 | Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia. | 200 ml | szt. | 6 |
| 5 | Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET torebka | 10g | szt. | 20 |
| 6 | Cukier biały kryształ | 1kg | kg | 200 |
| 7 | Cukier puder | 0,50kg | szt. | 30 |
| 8 | Cukier waniliowy. | 32g | szt. | 100 |
| 9 | Curry, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, wielowarstwowe szczelne opakowania, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i specjalne sztucznych barwników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności PET  (głównie substancji konserwujących, substancji wzmacniających smak i zapach), Sztucznych aromatów i barwników. | 15g | szt. | 12 |
| 10 | Cynamon mielony, opakowanie małe | 15g | szt. | 12 |
| 11 | Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) małe opakowanie | 18g | szt. | 30 |
| 12 | Drożdże świeże. | 100 g | szt. | 60 |
| 13 | Dżem z truskawek extra gładki, bez kawałków owoców, 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 100% | 280 g | szt. | 96 |
| 14 | Dżem z brzoskwiń extra gładki, bez kawałków owoców, 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 10% | 280 g | szt. | 16 |
| 15 | Herbata czarna granulowana | 100g | szt | 20 |
| 16 | Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach | 100 szt. x 2 g | szt. | 5 |
| 17 | Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium) | 25 szt. x 1,3 g | szt. | 75 |
| 18 | Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji. | 20 szt. x 2 g | szt. | 60 |
| 19 | Budyń waniliowy,śmietankowy | 60g | szt. | 180 |
| 20 | Kakao gorzkie extra ciemne | 100g | szt | 24 |
| 21 | Kakao rozpuszczalne | 400 g | szt. | 24 |
| 22 | Kminek mielony, opakowanie małe | 20g | szt. | 10 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 23 | Kawa inka | 300 g | szt. | 20 |
| 24 | Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów. | 200 ml | szt. | 100 |
| 25 | Przecier pomidorowy pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów. | 200 ml | szt. | 20 |
| 26 | Kurkuma, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie torebka | 20g | szt. | 10 |
| 27 | Kukurydza konserwowa w puszce. | 340 g | szt. | 24 |
| 28 | Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. | 8 g | szt. | 10 |
| 29 | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie torebka. | 8 g | szt. | 30 |
| 30 | Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego. | 400 g | szt. | 72 |
| 31 | Makaron krajanka cztero-jajeczny, | 500 g | szt. | 50 |
| 32 | Makaron spaghetti, | 500g | szt. | 80 |
| 33 | Makaron łazanka | 500g | szt. | 30 |
| 34 | Makaron spagetti , składniki semolina, z pszenicy durum, woda. | 5 kg | szt. | 2 |
| 35 | Makaron penne piórka, składniki: Mąka pszenna | 500g | szt. | 40 |
| 36 | Makaron muszelka duża | 500 g | szt. | 70 |
| 37 | Makaron świderki, | 500g | szt. | 70 |
| 38 | Makaron muszelka mała | 400g | szt. | 20 |
| 39 | Makaron kokardki | 500g | szt. | 12 |
| 40 | Kasza jęczmienna swojska | 1 kg | szt. | 40 |
| 41 | Kasza pęczak | 1kg | szt. | 25 |
| 42 | Kasza manna błyskawiczna | 400g | szt. | 25 |
| 43 | Kasza manna | 1kg | kg | 10 |
| 44 | Oregano, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie małe | 10g | szt. | 18 |
| 45 | Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie małe | 20g | szt. | 60 |
| 46 | Ocet 10% | 1l | szt. | 5 |
| 47 | Pieprz ziołowy, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie małe | 20g | szt. | 30 |
| 48 | Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne małe opakowanie | 18g | szt. | 60 |
| 49 | Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości. | 0,25kg | szt. | 70 |
| 50 | Proszek do pieczenia. | 30 g | szt. | 36 |
| 51 | Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów. | 500 g | szt. | 6 |
| 52 | Ryż paraboliczny, suchy, bez połamanych ziaren i mączki. | 1kg | kg | 60 |
| 53 | Ryż biały | 1 kg | kg | 24 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 54 | Soda oczyszczona. | 70g | szt. | 6 |
| 55 | Sól | 1kg | kg | 50 |
| 56 | Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie | 15g | szt. | 6 |
| 57 | Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 15g | szt. | 24 |
| 58 | Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 10g | szt. | 70 |
| 59 | Barszcz biały w składzie tylko: zakwas żytni, mąka razowa, czosnek. | 480 g | szt. | 60 |
| 60 | Budyń czekoladowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. | 60g | szt. | 70 |
| 61 | Groszek sałatkowy | 240g | szt. | 6 |
| 62 | Mąka pszenna | 1 kg | szt. | 190 |
| 63 | Biszkopty podłużne. | 140 g | szt. | 40 |
| 64 | Biszkopty okrągłe | 120g | szt. | 70 |
| 65 | Syrop malinowy. | 400g | szt. | 10 |
| 66 | Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu. ,smakowe | 15 g | szt. | 540 |
| 67 | Płatki zbożowe o smaku czekoladowym, kulki. | 1 kg | szt. | 10 |
| 68 | Płatki owsiane górskie. | 500 g | szt. | 60 |
| 69 | Dynia pestka łuskana. | 1kg | szt. | 2 |
| 70 | Żurawina suszona, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów. | 1 kg | szt. | 5 |
| 71 | Słonecznik łuskany | 500 g | szt. | 4 |
| 72 | Musztarda stołowa. | 185 g | szt. | 10 |
| 73 | Keczup łagodny dla dzieci | 450g | szt. | 25 |
| 74 | Woda niegazowana. | 6 l | szt. | 120 |
| 75 | Woda niegazowana. | 1,5l | szt. | 12 |
| 76 | Przyprawa do potraw typu kucharek, w składzie: Sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5’rybonukleotydy dsodowe; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik: ryboflawina. | 5 kg | szt. | 1 |
| 77 | Pomidory pellati w puszce bez skóry. | 2,55 kg | szt. | 4 |
| 78 | Pomidory w puszce | 345g | szt. | 120 |
| 79 | Mąka kukurydziana. | 1 kg | szt. | 15 |
| 80 | Kasza bulgur. | 1kg | szt | 25 |
| 81 | 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. | 155 g | szt. | 35 |
| 82 | Kasza gryczana | 1kg | kg | 15 |
| 83 | Galaretka truskawkowa -małe opakowanie | 77g | szt. | 105 |
| 84 | Kokos wiórki. | 200 g | szt. | 5 |
| 85 | Herbata rozpuszczalna cytrynowa | 400g | szt. | 4 |
| 86 | Rumianek herbatka saszetka | 20\*2g | szt. | 60 |
| 87 | Żelatyna. | 20g | szt. | 2 |
| 88 | Chrupki kukurydziane duże | 300g | szt | 10 |
| 89 | Pieczywo chrupkie | 150g | szt. | 100 |
| 90 | Drożdże suszne | 0,08g | szt. | 10 |
| 91 | Płatki ryżowe | 250g | szt. | 60 |
| 92 | Mąka ziemniaczana | 1kg | kg | 20 |
| 93 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia | 1 l | szt. | 180 |
| 94 | Wafle ryżowe z polewą malinową | 24g | szt. | 270 |
| 95 | Crispy miodowe -baton | 40g | szt | 270 |
| 96 | Batonik zbożowy | 25g | szt. | 270 |
| 97 | Wafle zbożowe | 60g | szt. | 65 |
| 98 | Kawa zbożowa. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto),cykoria. | 84 g | szt. | 10 |
| 99 | Cukierki czekoladowe | 1kg | kg | 6 |
| 100 | Kucharek natura | 150g | szt | 45 |
| 101 | Sok jabłkowy | 1l | szt | 100 |
| 102 | Sok pomarańczowy | 1l | szt | 100 |
| 103 | Soczki małe ze słomką 100% | 200ml | szt | 1530 |
| 104 | Soczki -różne smaki 100% owoców | 300ml | szt | 1080 |
| 105 | Groszek ptysiowy | 125g | szt | 42 |
| 106 | Przyprawa do kurczaka | 30g | szt | 30 |
| 107 | Przyprawa do mięs | 30g | szt | 30 |
| 108 | Woda niegazowana | 0,33l | szt | 190 |
| 109 | Mus owocowy | 90g | szt | 550 |
| 110 | Mus jabłkowy-paszteciki 100% | 100g | szt | 180 |
| 111 | Płatki miodowe | 250g | Szt. | 20 |
| 112 | Przyprawa do piernika | 20g | Szt. | 10 |
| 113 | Podpłomyki | 140g | Szt. | 20 |
| 114 | Ciasteczka owsiane z Zurawiną | 33g | szt | 255 |
| 115 | Rosół w kostkach | 64g | szt | 8 |
| 116 | Kwasek cytrynowy | 50g | szt | 15 |
| 117 | Miód pszczeli | 370g | szt | 140 |
| 118 | Herbatniki | 50g | szt | 110 |
| 119 | Imbir przyprawa | 15g | szt | 5 |
| 120 | Pieprz cytrynowy | 20g | szt | 6 |
| 121 | Jajko czekoladowe | 20g | szt | 250 |
| 122 | Batonik czekoladowy | 4 x 12,5 | szt | 200 |
| 123 | Paluszki duże | 300g | szt | 20 |
| 124 | Oliwki zielone | 340g | szt | 15 |
| 125 | Słomka ptysiowa | 1kg | szt | 3 |
| 126 | Chrzan tarty | 230/245ml | szt | 5 |
| 127 | Ciastka eklerki | 1kg | szt | 4 |
| 128 | Lizak serduszko | 100szt | szt | 1 |
| 129 | Śmietana Fix | 1 szt | szt | 4 |

## 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 |
| 1 | **Chleb pszenno-żytni krojony pakowany 600g** | 0,6 kg | szt. | 240 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | **Chałka krojona** - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, 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, grubo mielona  - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,5 kg | szt. | 80 |
| 4 | **Chleb razowy -**bez dodatku chemicznych substancji | 0,5 kg | szt. | 180 |
| 5 | **Chleb wieloziarnisty-** **bez dodatku chemicznych substancji** | 0,5 kg | szt. | 50 |
| 6 | **Bułka graham** - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona, mąka żytnia 2000, zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 0,05 kg | szt. | 600 |
| 7 | **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). | 0,05 kg | szt. | 4000 |
| 8 | **pączek z nadzieniem różanym**, nie z marmoladą. Smażony na oleju rzepakowym. | min.70g | szt. | 130 |
| 9 | Bułka kajzerka- bez dodatku chemicznych substancji | 0,05 | szt | 5000 |
| 10 | **Angielka -bez dodatku sztucznych składników** | 500g | szt. | 150 |
| 11 | Rogal paluch - bez dodatku sztucznych składników | 55g | szt. | 190 |
| 12 | **Rogal z sezamem -bez dodatku sztucznych składników** | 55g | szt. | 600 |
| 13 | Bułka maślana z kruszonką-bez dodatku sztucznych składników | 90g | szt | 300 |

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: Zespół Szkolno – Przedszkolny nr 9 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.