**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zamawiający informuje, że przedstawione poniżej ilości artykułów są szacunkowe i stanowią wartość maksymalną.** |  |  |  |
| **Faktyczna ilość artykułów zostanie określona za pomocą faktur częściowych na koniec terminu obowiązywania umowy.** | | | |

**I. Część 1: Artykuły ogólnospożywcze**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw dwa razy w tygodniu nie później niż do godziny 8.00 rano.
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Wymagania wspólne dla asortymentu:
4. **przetwory sypkie**:

Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

1. opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe szczelne;
2. wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna;
3. cukier, sól – barwa biała, pozostałe: wygląd typowy dla produktu, bez znak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe: konsystencja chrupiąca, sucha;
4. makaron – barwa: jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziarna, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje.
5. kasza, ryż – wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, sucha, bez oznak lepkości i grudek, 1 część wagowa kaszt suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;
6. smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych posmaków;
7. właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
8. **przyprawy, przetwory, produkty strączkowe**
9. opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe szczelne; przetwory dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu z widoczną datą przydatności do spożycia;
10. wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla rodzaju produktu;
11. smak: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obecnych zapachów;
12. zapach: charakterystyczny dla rodzaju produktu, przyjemny, bez obcych zapachów;
13. właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych , oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
14. **owoce i warzywa:**
15. owoce i warzywa świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich właściwości. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów. Porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędniecie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego – zaparzenia, zwiędnięcia itp. będą wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach). Uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość czy miękkie i sparciałe korzenie dyskwalifikują produkty.
16. szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisuje Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011, które ustanawia szczegółowe zasady dotyczące norm handlowych w odniesieniu do owoców i warzyw oraz Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2019/428 z dnia 12 lipca 2018r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw.
17. **Jaja**
18. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
19. Zamawiający wymaga, aby jaja były naświetlane UV-C, dezynfekowane, czyste, bez śladów odchodów.
20. Do każdej dostawy jaj należy dołączyć dokument potwierdzający, iż jaja podczas procesu technologicznego poddawane są dezynfekcji (naświetlaniu) promieniami UV-C.
21. Przy dostawie jaj należy przedłożyć aktualny Handlowy Dokument Identyfikacyjny oraz Świadectwo Lekarsko-Weterynaryjne, dokumenty należy przedkładać na każde wezwanie Zamawiającego.

4. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

5. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV:**[15500000-3 - Produkty mleczarskie](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-mleczarskie-681/) [15300000-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/owoce-warzywa-i-podobne-produkty-562/) [15400000-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/oleje-i-tluszcze-zwierzece-lub-roslinne-656/) [15800000-6 - Różne produkty spożywcze](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/rozne-produkty-spozywcze-774/) [15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryby-przetworzone-i-konserwowane-528/)

03200000-3: Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy;

[03142500-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/jaja-56): Jaja

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **KOD CPV** |
| **DOSTAWA JAJ** | |  |  |  |
| 1 | Jaja | Szt. | 3000 | 03142500-3 |
| **DOSTAWA PRODUKTÓW MLECZARSKICH** | | |  |  |
| 2 | Ser wiaderko z Włoszczowej | kg | 20 | [15542100-0](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 3 | Serek wiejski | szt. | 550 | 15540000-5 |
| 4 | Jogurt naturalny | szt. | 500 | [15551300-8](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 5 | Śmietana wiejska RADOSŁAW (3l) | szt. | 80 | 15512000-0 |
| 6 | Ser biały kostka Włoszczowa | kg | 40 | [15542000-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 7 | Masło extra OLECKO (200 g) | szt. | 650 | [15530000-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 8 | Jogurt „Jogobella” ZOTT (150 g) | szt. | 1400 | [15551300-8](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 9 | Serek wanilowy Danio | szt. | 500 | 15540000-5 |
| 10 | Jogrt Grecki (1kg) | szt. | 30 | [15551300-8](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 11 | Ser żółty plastry (1 kg) | kg | 40 | [15544000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ser-twardy-709) |
| 12 | Śmietana (1kg) | szt. | 30 | 15512000-0 |
| 13 | Ser Mocarerlla (100 g) | kg | 20 | [15542200-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ser-miekki-702) |
| 14 | Mleko (1l) | szt. | 2000 | [15511000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/mleko-683) |
| 15 | Jogurt actimel | szt. | 1000 | [15551300-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/jogurt-713) |
| 16 | Serek łaciaty (150g) | szt. | 50 | [15545000-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pasty-serowe-do-smarowania-710) |
| **DOSTAWA RÓŻNYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH** | | | |  |
| 17 | Barszcz biały butelka (480 ml) | szt. | 200 | 15891000-0 |
| 18 | Mąka poznańska kielecka(1kg) | kg | 200 | [15612100-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/maka-pszenna-727) |
| 19 | Kasza jęczmienna(1kg) | kg | 100 | [15613000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ziaren-zboz-741) |
| 20 | Cukier(1kg) | kg | 300 | [15831000-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/cukier-799) |
| 21 | Kasza bulgur | kg | 10 | [15613000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ziaren-zboz-741) |
| 22 | Olej rzepakowy kujawski | szt. | 1100 | [15420000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/rafinowane-oleje-i-tluszcze-671) |
| 23 | Makaron świderki LUBELLA (500 g) | szt. | 200 | [15850000-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ciasta-makaronowego-824) |
| 24 | Makaron nitki LUBELLA (250g) | szt. | 200 | [15850000-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ciasta-makaronowego-824) |
| 25 | Ryż (1kg), jaśminowy | szt. | 100 | [03211300-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryz-66) |
| 26 | Koncentrat pomidorowy | szt. | 200 | [15331427-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/skoncentrowany-przecier-pomidorowy-611) |
| 27 | Groch łupany HALINA (0,50 kg) | szt. | 50 | [15331133-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-straczkowe-suszone-75) |
| 28 | Fasola Jaś (500g) | szt. | 50 | [03212210-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-straczkowe-suszone-75) |
| 29 | Herbata Lipton (100 tor) | szt. | 20 | [15863000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/herbata-838) |
| 30 | Kakao DecoMorreno | szt. | 30 | [15841000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kakao-810) |
| 31 | Kawa zbożowa INKA | szt. | 30 | 15613000-8 |
| 32 | Dżemy owocowe (225 g) | szt. | 50 | [15332290-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/dzemy-641) |
| 33 | Mąka ziemniaczana (1 kg) | szt. | 5 | [15600000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-przemialu-ziarna-skrobi-i-produktow-skrobiowych-723) |
| 34 | Majonez Kielecki (1l) | kg | 50 | [15871273-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/majonez-854) |
| 35 | Pulpa pomidorowa (4100 g) | szt. | 50 | [15331425-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przecier-pomidorowy-610) |
| 36 | Soki owocowe (200 mil) | szt. | 400 | [15321000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/soki-owocowe-576) |
| 37 | Ciastko owsiane | szt. | 400 | [15820000-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/sucharki-i-herbatniki-wyroby-piekarskie-i-ciastkarskie-o-przedluzonej-trwalosci-791) |
| 38 | Kasza gryczana | kg | 20 | [03211900-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-z-ziaren-71) |
| 39 | Mus owocowy | szt. | 200 | [15332270-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przeciery-owocowe-640) |
| 40 | Płatki kukurydziane (600 g) | szt. | 50 | [15613311-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/platki-kukurydziane-745) |
| 41 | Sok kubuś 300ml | szt. | 500 | [15321000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/soki-owocowe-576) |
| 42 | Płatki musli (350 g) | szt. | 10 | [15613313-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/muesli-lub-produkty-rownowazne-746) |
| 43 | Mąka kukurydziana | kg | 10 | [15612210-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/maka-kukurydziana-734) |
| 44 | Chrpki kukurydziane Flips | szt. | 50 | [15882000-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-dietetyczne-865) |
| 45 | Woda mineralna (0,5l) | szt. | 500 | [15981000-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wody-mineralne-929) |
| 46 | Liść laurowy (7g) | szt. | 80 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 47 | Ziele angielskie (15g) | szt. | 80 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 48 | Pieprz mielony (20g) | szt. | 200 | [15872100-2](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pieprz-858) |
| 49 | Papryka mielona (20 g) | szt. | 200 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 50 | Kucharek bezglutenowy (150g) | szt. | 80 | [15870000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-i-przyprawy-korzenne-844) |
| 51 | Sól sodowo-potasowa (1kg) | szt. | 100 | [15872400-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/sol-861) |
| 52 | Bazylia | szt. | 50 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 53 | Oregano | szt. | 50 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 54 | Majeranek | szt. | 150 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 55 | Tymianek | szt. | 15 | [15872300-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ziola-860) |
| 56 | Mąka razowa | kg | 10 | [15612110-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/maka-z-pelnego-przemialu-728) |
| 57 | Cynamon (12 g) | szt. | 5 | [15872200-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przyprawy-korzenne-859) |
| **DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW ŚWIEŻYCH** | | |  |  |
| 58 | Buraki ćwikłowe | kg | 100 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 59 | Cebula | kg | 80 | [03221113-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/cebula-86) |
| 60 | Czosnek | szt. | 50 | [03221110-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-83) |
| 61 | Kapusta kiszona HARSZNICA | kg | 100 | [15331142-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-kapustne-107) |
| 62 | Kapusta biała główka | kg | 150 | [03221400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-kapustne-107) |
| 63 | Kapusta pekińska | kg | 150 | [03221400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-kapustne-107) |
| 64 | Ogórek kiszony | kg | 100 | [15331000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-przetworzone-588) |
| 65 | Pieczarki | kg | 50 | [03221260-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/grzyby-100) |
| 66 | Pietruszka korzeń | kg | 30 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 67 | Por | szt. | 100 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 68 | Seler | kg | 50 | [03221100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-korzeniowe-i-bulwiaste-82) |
| 69 | Marchew | kg | 250 | [03221112-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/marchew-85) |
| 70 | Pomidor świeży | kg | 80 | [03221240-0](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 71 | Ogórek świeży | kg | 100 | [03221270-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 72 | Papryka świeża | kg | 80 | 03221230-7 |
| 73 | Ziemniaki | kg | 4000 | [03212100-1](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 74 | Fasolka szparagowa | kg | 20 | [03221212-5](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 75 | Kalafior | szt. | 60 | [03221420-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 76 | Brokuł | szt. | 60 | 03221430-9 |
| 77 | Rzodkiewka | szt. | 80 | [03221100-7](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 78 | Sałata zielona | szt. | 100 | [03221310-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 79 | Rukola (250 g) | szt. | 20 | [03221310-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 80 | Roszponka (250 g) | szt. | 20 | [03221310-2](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 81 | Koper zielony | szt. | 500 | [03221300-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-lisciaste-102) |
| 82 | Pietruszka natka | szt. | 500 | [03221300-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/warzywa-lisciaste-102) |
| 83 | Cytryny | kg | 30 | [03222210-8](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/cytryny-125) |
| 84 | Truskawki świeże (1 kg) | kg | 50 | [03222313-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/truskawki-134) |
| 85 | Banany | kg | 1100 | [03222111-4](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/banany-115) |
| 86 | Mandarynka | kg | 800 | [03222240-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/mandarynki-128) |
| 87 | Pomarańcza | kg | 600 | [03222220-1](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pomarancze-126) |
| 88 | Gruszka | kg | 250 | [03222322-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/gruszki-139) |
| 89 | Nektarynka | kg | 300 | [03222200-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/owoce-cytrusowe-124) |
| 90 | Śliwka | kg | 200 | [03222334-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/sliwki-145) |
| 91 | Jabłka | kg | 800 | [03222321-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/jablka-138) |

**część 2. Pieczywo**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku nie później niż do godziny 6:30.

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

3. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

4. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte   
w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV** :   
[15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/pieczywo-swieze-wyroby-piekarskie-i-ciastkarskie-775/)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **KOD CPV** |
| 1 | Chleb krojony (550g) | szt. | 1200 | [15811100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/chleb-777) |
| 2 | Chleb razowy (500g) | szt. | 250 | [15811100-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/chleb-777) |
| 3 | Drożdżówka (100 g) | szt. | 500 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 4 | Bułka duża (100g) | szt. | 100 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 5 | Bułka kielecka (50g) | szt. | 4500 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 6 | Bułka maślana (100g) | szt. | 60 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 7 | Bułka z ziarnem | szt. | 100 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 8 | Pączki | szt. | 230 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 9 | Babeczka krucha (150g) | szt. | 50 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 10 | Ciasto drożdżowe(400g) | szt. | 30 | [15812000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wyroby-ciastkarskie-i-ciasta-784) |
| 11 | Drożdżówka z nadzieniem | szt. | 150 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |
| 12 | Bułka grahamka (50g) | szt. | 800 | [15811400-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/buleczki-780) |

**Część 3. Mięso i wędliny**

1. 1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie nie później niż do godziny 7.30 rano.

2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

3. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, szczelnie zamkniętych. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

4. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

5. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

6. Do każdego pojemnika powinna być dostarczona etykieta zawierająca, co najmniej następujące dane:

1. nazwę produktu;
2. termin przydatności do spożycia;
3. nazwę dostawcy – producenta, adres;
4. warunki przechowywania;
5. oznaczenia partii produkcyjnej.
6. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

7. Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

1. czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
2. konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
3. smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
4. barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
5. mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
6. mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków);
7. mięso wieprzowe niepochodzące z knurów i loch.

8. Wymagania dla drobiu i przetworów drobiowych: mięso drobiowe w elementach bez kości:

1. mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości), kości i ścięgien;
2. dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielenia od skóry i kości;
3. barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu;
4. nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
5. dopuszcza się przyciemnienie naturalne barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

9. Dostarczony asortyment musi być świeży. Niedopuszczalne jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.

10. W przypadku dostaw produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych:

1. Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia;
2. przy każdej dostawie na żądanie Zamawiającego, Dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy dokument identyfikacyjny” zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 872) oraz Rozporządzenia WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE. L z 2004r. Nr 139, str. 55 z późn. zm.).

11. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

12. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV** :

[**15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-zwierzece-mieso-i-produkty-miesne-474/)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L/p | Asortyment | Jednostka miary | Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment | KOD CPV |
| **DOSTAWA MIĘSA WOŁOWEGO, WIEPRZOWWEGO, DROBIOWEGO** | | | | |
| 1 | Udko świeże | kg | 150 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 2 | Kurczak | kg | 100 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 3 | Filet z kurczaka | kg | 350 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 4 | Żeberka wieprzowe | kg | 200 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 5 | Polędwiczki wieprzowe | kg | 20 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 6 | Wołowina z kością | kg | 30 | [15111000-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/mieso-wolowe-476) |
| 7 | Karczek bez kości | kg | 100 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 8 | Łopatka bez kości | kg | 40 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 9 | Udziec drobiowy | kg | 200 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 10 | Pałeczki drobiowe | kg | 100 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 11 | Schab b/k | kg | 350 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 12 | Filet z indyka | kg | 30 | [15112120-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/indyki-482) |
| 13 | Kurczak bez antybiotyków | kg | 300 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| 14 | Mięso od szynki bez kości | kg | 300 | [15113000-3](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wieprzowina-487) |
| 15 | Udziec drobiowy | kg | 250 | [15112130-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/kurczeta-483) |
| **DOSTAWA WĘDLIN WOŁOWYCH, WIERZOWYCH, DROBIOWYCH , KIEŁBAS, WYROBÓW Z MIĘSA I PODROBÓW** | | | | |
| 16 | Boczek płaski parzony | kg | 10 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 17 | Kiełbasa wiejska | kg | 200 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 18 | Kiełbasa z kija | kg | 20 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 19 | Polędwica sopocka | kg | 30 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 20 | Szynka z beczki | kg | 40 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 21 | Parówki z szynki sokołów | szt. | 200 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 22 | Schab z beczki | kg | 60 | [15131130-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-508) |
| 23 | Filet z indyka wędzony | kg | 15 | [15131135-0](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/wedliny-drobiowe-510) |

**Część 4. Mrożonki**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw dwa razy w tygodniu nie później niż do godziny 8.00 rano
2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów dekadowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
3. Wymagania wspólne dla asortymentu:
4. **mrożone owoce i warzywa**
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
6. Przetwory muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach, nieotwieranych i nieuszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia.
7. **ryby**

Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

Ryby powinny być zgodne z wymogami norm przedmiotowych. Wady niedopuszczalne ryb:

1. zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;
2. smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;
3. mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej;
4. występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

4. Wykonawca do transportu artykułów żywnościowych zobowiązany jest zapewnić środek transportu zgodny z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1148).

5. Dostarczane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

**KOD CPV:** **15331170-9**

[15220000-6](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/ryby-mrozone-filety-rybne-i-pozostale-mieso-ryb-534): Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15331170-9: Warzywa mrożone

[15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898): Przetworzone owoce

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L/p** | **Asortyment** | **Jednostka miary** | **Łączne szacunkowe zapotrzebowanie na dany asortyment** | **KOD CPV** |
| **DOSTAWA MROŻONYCH WARZYW, OWOCÓW, POTRAW** | | | | |
| 1 | Mieszanka kompotowa (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 2 | Truskawki mrożone (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 3 | Porzeczka mrożona (2,5) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 4 | Warzywa paski (2,5 kg) | szt. | 400 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 5 | Szpinak mrożony (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 6 | Kopytka (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 7 | Wiśnia (2,5kg) | szt. | 50 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 8 | Kartacze (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 9 | Fasolka zielona (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 10 | Barszcz ukraiński (2,5kg) | szt. | 20 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| 11 | Marchew kostka (2,5kg) | szt. | 20 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 12 | Papryka paski (2,5kg) | szt. | 10 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 13 | Mieszanka królewska (2,5kg) | szt. | 50 | [15331170-9](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 14 | Mieszanka kompotowa (2,5 kg) | szt. | 100 | [15896000-5](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/produkty-gleboko-mrozone-898) |
| **DOSTAWA RYB** | |  |  |  |
| 15 | Ryba MIRUNA bez skóry | kg | 800 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 16 | Paluszki rybne z mintaja | kg | 100 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |
| 17 | Filet z morszczuka | kg | 100 | [15220000-6](https://szukio.pl/kody-cpv) |

**Warunki dodatkowe dotyczące dostaw żywności (dla wszystkich części) są opisane w SWZ w dziale III Opis przedmiotu zamówienia.**