

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz białon 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab bez kości. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej, pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	250
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej, pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	150
3	Szynka wieprzowa bez kości (typu myszka). Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	500
4	Karczek wieprzowy bez kości.	kg	100

	Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)		
5	Kości wieprzowe, kości ze schabu	kg	150
6	Antrykot mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej, pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	50
7	Kiełbasa śląska exclusive - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.	kg	150
8	Kiełbasa biała gruba - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.	kg	30
9	Kiełbasa biała cienka - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.	kg	40
10	Polędwica sopocka - min. 85% mięsa krojona, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie, krojona	kg	150
11	Kiełbasa szynkowa - 95% mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów, bez zagęstników, azotanów-azotynów) KROJONA	kg	50
12	Parówki z szynki - 95% mięsa, (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.	kg	250
13	Boczek wędzony	kg	130
14	Szynka wieprzowa - 95%mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	60
15	Frankfurterki - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.	kg	150
16	Szynka pieczona - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni KROJONA	kg	25
17	Szynka wędzona - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników,	kg	25

	azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA		
18	Szynka z pieca - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	15
19	Polędwica ciemna - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	15
20	Szynka konserwowa - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	80
21	Szynka pieczona - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	40
22	Filet z kurczaka - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	20
23	Schab pieczony - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	25
24	Szynka gotowana - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	40
25	Filet z indyka - 95% mięsa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie KROJONA	kg	50
26	Szponder - mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej, pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	100

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	FILET Z PIERSI KURCZAKA BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	570
2	FILET Z INDYKA BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	450
3	UDKA Z KURCZAKA	kg	250

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 2% UHT	szt.	1l	4000
2	Mleko bez laktozy	szt.	1l	200
3	Jogurt naturalny kubek	szt.	370 ml	720
4	Jogurt naturalny kubek bez laktozy	szt.	350 ml	30
5	Jogurt grecki	szt.	400 ml	50
6	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200 g	1950
7	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego)	szt.	1l	360

	zamknięcia)			
8	Mozarella (skład: mleko pasteryzowane, sól bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna)	szt.	min. 200 g	25
9	Mozarella w kawałku (skład: mleko pasteryzowane, sól bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna)	szt.	1 kg	10
10	Margaryna w płynie - tłuszcz roślinny 40% (olej słonecznikowy, barwnik karoten) do użycia w piecach konwekcyjno-parowych	szt.	3,7l	12
11	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda krojony	kg	min. 0,5 kg	230
12	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min 25% typu gouda w całości	kg	min. 0,5 kg	95
13	Ser typu feta	szt.	270 g	140
14	Serek homogenizowany zawierający mleko pasteryzowane, preparat smakowy (bez: cukier, woda, skrobia modyfikowana, syrop glukozowo-fruktozowy z pszenicy, substancje zagęszczające: pektyna, guma guar, aromat, koncentrat z krokosza bawarskiego, barwnik-karoten) czyste kultury bakterii	szt.	150 ml	280
15	Serek homogenizowany o smaku waniliowym	szt.	200 g	180
16	Serek naturalny o konsystencji kremowej lekkiej, wolny od zagęszczaczy i wzmacniaczy smaku, bez laktozy	szt.	250 ml	310
17	Serek śmietankowy kanapkowy w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia (bez sztucznych barwników, bez gumy guar)	szt.	150 g	40
18	Serek śmietankowy kanapkowy z dodatkiem owoców (gruszka+jabłko) w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia (bez sztucznych barwników, bez gumy guar)	szt.	150 g	115
19	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	330 g	180
20	Śmietanka 30% (kartonik)	szt.	250 ml	310
21	Twaróg półtłusty - krajanka	kg	250 g	100

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 wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	ARBUZ	kg	100
2	ANANAS	szt.	6
3	AVOCADO	szt.	55
4	BANANY	kg	1100
5	BOTWINKA	pęczek	25
6	BURAK SUSZONY op. 80g	szt.	55
7	BORÓWKA AMERYKAŃSKA	kg	100
8	BURAK CZERWONY(KORZEŃ)	kg	225
9	BROKUŁ	szt.	25
10	BRZOSKWINIE	kg	25
11	CUKINIA	kg	80
12	CEBULA CZERWONA	kg	6
13	CEBULA	kg	240
14	CZOSNEK POLSKI GŁÓWKA	szt.	200
15	CYTRYNY	kg	230
16	DYNIA	kg	20
17	GRUSZKA	kg	300
18	GRANAT	szt.	10
19	JABŁKA KRAJOWE, KLASYI	kg	750
20	KALAFIOR	szt.	25
21	KALAREPA	szt.	45
22	KAPUSTA BIAŁA (GŁÓWKA)	kg	220
23	KAPUSTA BIAŁA MŁODA	kg	50
24	KAPUSTA CZERWONA	kg	110
25	KAPUSTA CZERWONA MŁODA	kg	20
26	KAPUSTA KISZONA BEZ DODATKU OCTU	kg	220
27	KAPUSTA KISZONA BEZ DODATKU OCTU W WORECZKU FOLIOWYM OP. MIN. 0,65kg	szt.	80
28	KAPUSTA PEKIŃSKA	szt.	60
29	KAPUSTA WŁOSKA	szt.	25
30	KIEŁKI (różne rodzaje)	op.	150
31	KOPEREK ZIELONY	szt.	180
32	MELON	kg	100
33	MANDARYNKI	kg	300
34	MORELE	kg	25
35	MARCHEW	kg	660
36	NEKTARYNKI	kg	30
37	OGÓREK KWASZONY BEZ DODATKU OCTU	kg	180
38	OGÓREK KISZONY BEZ DODATKU OCTU W WORECZKU FOLIOWYM MIN. OP. 0,50kg	szt.	100

39	OGÓREK ZIELONY	kg	200
40	PAPRYKA CZERWONA	kg	150
41	PIECZARKI	kg	80
42	PIETRUSZKA KORZEŃ	kg	200
43	PIETRUSZKA ZIELONA (PĘCZEK)	szt.	500
44	POMARAŃCZE	kg	50
45	POMIDORY	kg	60
46	POMIDORY KOKTAJLOWE	kg	180
47	POR	szt.	250
48	RZODKIEW BIAŁA	szt.	35
49	RZODKIEWKA	szt.	200
50	SAŁATA ZIELONA	szt.	150
51	SAŁATA LODOWA	szt.	70
52	SAŁATA ROSZPONKA	szt.	30
53	SAŁATA RUKOLA	szt.	50
54	SELER KORZEŃ	kg	150
55	ŚLIWKI	kg	100
56	SZCZYPIOREK PĘCZEK	szt.	125
57	TRUSKAWKA	kg	150
58	WINOGRONA BIAŁE I RÓŻOWE	kg	225
59	ZIEMNIAKI	kg	4000

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Brokuły mrożone 2500g	szt.	120
2	Dynia mrożona 2500g	szt.	70
3	Fasolka szparagowa żółta, zielona cięta mrożona 2500g	szt.	70
4	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona 2500g	szt.	250
5	Groszek zielony mrożony 2500g	szt.	10
6	Kalafior 2500g	szt.	30
7	Marchewka mini 2500g	szt.	25
8	Marchew mrożona kostka	szt.	30

9	Papryka paski czerwona, zielona, żółta mix 2500g	szt.	5
10	Pierogi z truskawkami	kg	200
11	Szpinak rozdrobiony mrożony	szt.	100
12	Truskawki mrożone 2500g	szt.	100
13	Włoszczyzna mrożona krojona w paski 2500g	szt.	5
14	Zupa jarzynowa wieloskładnikowa (marchew, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, kalafior) mrożona 2500g	szt.	30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	ANANAS W PUSZCE	szt.	560g	10
2	BAKALIE-MIESZANKA STUDENCKA Z ŻURAWINĄ	szt.	150g	170
3	BARSZ CZERWONY	szt.	300nl	8
4	BISZKOPTY	szt.	200g	250
5	BAZYLIA SUSZONA	szt.	10g	20
6	Bułka tarta z pieczywa pszennego	kg	500g	255
7	BRZOSKWINIE	szt.	820g	50

8	Herbatniki, kruche ciasteczka	op.	400g	80
9	CHIPSY JABŁKOWE	szt.	18g	445
10	CIECIERZYCA	kg	1000g	17
11	CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ	kg	1000g	500
12	CUKIER PUDER	szt.	500G	40
13	CUKIER WANILIOWY	szt.	16g	80
14	CURRY	szt.	20g	20
15	CYNAMON	szt.	15g	20
16	CHRZAN W SŁOIKU	szt.	180g	10
17	CZARNUSZKA	op.	50g	10
18	CZOSNEK GRANULOWANY	szt.	25g	100
19	DROŻDŻE ŚWIEŻE	szt.	100g	50
20	DŻEM Z OWOCÓW 100% SŁODZONY Z SOKIEM Z OWOCÓW	szt.	220g	225
21	FASOLA CZERWONA W PUSZCE	szt.	425g	30
22	FASOLA JAŚ	kg	500g	120
23	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	op.	20g	17
24	GRANOLA OWOCOWA, CZEKOLADOWA, ORZECHOWA	op.	500g	12
25	GROCH ŁUSKANY (POZBAWIONY ŁUSKI, POŁÓWKI)	kg	500g	120
26	GROSZEK W PUSZCE	szt.	400g	25
27	GROSZEK PTYSIOWY	op.	125g	40
28	GRUSZKI W SYROPIE	szt.	820g	20
29	HERBATA EKSPRESOWA W SASZETKACH	op.	100 szt.	110
30	HERBATA ZIELONA W SASZETKACH	op.	25 szt.	100
31	HERBATA MIĘTOWA W SASZETKACH	op.	25 szt.	115
32	HERBATA WIELOOWOCOWA Z SUSZU OWOCOWEGO W SASZETKACH	op.	25 szt.	40
33	HERBATA OWOCOWA Z SUSZU W SASZETKACH	op.	25 szt.	12
34	JABŁKO PRAŻONE	szt.	900ml	40
35	JAŁOWIEC	op.	15g	5
36	KAWA ZBOŻOWA ROZPUSZCZALNA	puszka	200g	150
37	KMINEK CAŁY	szt.	20g	12
38	KMINEK MIELONY	szt.	20g	15
39	KONCENTRAT POMIDOROWY W SŁOIKU, pasteryzowany min. 30%	szt.	200g	445
40	KOPER SUSZONY	szt.	6g	6
41	KAKAO GORZKIE EKSTRA CIEMNE	szt.	150g	28
42	KAKAO INSTANT Z WITAMINAMI I CUKREM	szt.	600g	40
43	KASZA AMARANTUS	kg	500g	20
44	KASZA BULGUR	kg	1000g	40
45	KASZA GRYCZANA	kg	1000g	10
46	KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA	kg	1000g	60
47	KASZKA KUKURYDZIANA	kg	1000g	20
48	KASZA KUSKUS	kg	1000g	14
49	KASZA MANNA PSZENNA	kg	1000g	30
50	KASZA PĘCZAK	op.	1000g	60
51	KECZUP łagodny bez konserwantów, bez octu, wzbogacony w żelazo, aromaty naturalne (pomidory 185g na 100g keczupu) brak konserwantów, skrobi, mąki, stabilizatorów, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy guar, gumy ksantanowej	szt.	200g	445
52	KOKOS - wiórki	szt.	200g	10
53	KUKURYDZA W PUSZCE	szt.	400g	30
54	KRAKERSY z olejem rzepakowym produkt wegetariański bez dodatku wzmacniaczy smaku	op.	180g	40
55	LIŚĆ LAUROWY	szt.	6g	33
56	MAJERANEK	szt.	8g	45

57	PRZYPRAWA DO ZUP I POTRAW W PŁYNIE	szt.	204g	45
58	MAJONEZ	szt.	310g	30
59	MAKARON FUSILI-ŚWIDERKI Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM (100% mąki pszennej, semolina, sprężysty, nie sklejający się po ugotowaniu, stabilny w beamarze)	szt.	400g	100
60	MAKARON KOKARDKI (FARFALLE) Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM (100% mąki pszennej, semolina, sprężysty, nie sklejający się po ugotowaniu, stabilny w beamarze)	szt.	3000g	65
	MAKARON KOKARDKI (FARFALLE) Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM (100% mąki pszennej, semolina, sprężysty, nie sklejający się po ugotowaniu, stabilny w beamarze)	szt.	400g	360
61	MAKARONA BEZ GLUTENU	op.	500g	5
62	MAKARON ŁAZANKI – nie sklejający się	szt.	500g	20
63	MAKARON NITKI	kg	500g	100
64	MAKARON ALFABET (literki duże, literki małe)	kg	500g	50
65	MAKARON ORKISZOWY	kg	400g	5
66	MĄKA NA ŻUR	kg	1000g	17
67	MĄKA ZIEMNIACZANA 100% SKROBI ZIEMNIACZANEJ	kg	1000g	115
68	MARMOLADA WIELOOWOCOWA	szt.	600g	20
69	MĄKA KUKURYDZIANA	kg	1000g	10
70	MĄKA RYŻOWA	kg	1000g	5
71	MĄKA PSZENNA TYP 450 TORTOWA	kg	1000g	250
72	MIÓD PSZCZELI WIELOKWIATOWY, NATURALNY, POLSKI	kg	1000g	210
73	MUS JABŁKO-BANAN	szt.	100g	665
74	MUSZTARDA	szt.	180g	30
75	MORELE SUSZONE	kg	1000g	12
76	NASINA CHIA	szt.	250g	20
77	OCET JABŁKOWY	szt.	250ml	20
78	OLIWA Z OLIWEK	szt.	1000ml	5
79	OLEJ RZEPAKOWY	litr	1L	400
80	OREGANO	szt.	10g	11
81	PALUSZKI KUKURYDZIANE	szt.	50g	130
82	PESTKI DYNI ŁUSKANE	szt.	100g	21
83	PŁATKI KÓŁECZKA WIELOZBOŻOWE O SMAKU MIODOWYM	szt.	250g	50
84	PŁATKI KULKI WIELOZBOŻOWE O SMAKU CZEKOLADOWYM	szt.	250g	200
85	PŁATKI KUKURYDZIANE	kg	250g	50
86	PŁATKI KUKURYDZIANE produkowane w procesie ekstruzji z ziaren kukurydzy zawierającej żelazo, witaminy B6, B12 oraz witamina D i żelazo	szt.	600g	30
87	PŁATKI OWSIANE	szt.	500g	55
88	PŁATKI MIGDAŁÓW	szt.	100g	25
89	POMIDORY W PUSZCE BEZ SKÓRY	szt.	240g	280
90	Przyprawa do piernika	szt.	20g	6
91	PRZYPRAWA WARZYWNA BEZ GLUTAMINIANU SODU	szt.	300g	155
92	Papryka mielona słodka	szt.	20g	44
93	Papryka mielona ostra	szt.	20g	6
94	PIEPRZ CYTRYNOWY	szt.	20g	20
95	PIEPRZ CZARNY MIELONY	szt.	20g	50
96	PRZYPRAWA CHILI CON CARNE	szt.	25g	25
97	RODZYNKI	szt.	500g	10
98	POSYPKA O SMAKU OWOCOWYM typu maczek kolorowy	szt.	250g	5
99	RYŻ PREPAROWANY TERMICZNIE DŁUGOZIARNISTY, WYPRODUKOWANY W TECHNOLOGII ZAPEWNIĄCEJ SYPKOŚĆ PO UGOTOWANIU (bez połamanych ziaren i mączki)	szt.	5000g	45

100	RYŻ BIAŁY BEZ POŁAMANYCH ZIAREN I MAŁCZKI (nie sklejający się)	kg	1000g	336
101	RYŻ BRĄZOWY	kg	1000g	10
102	SEZAM	szt.	300g	5
103	SMALEC	szt.	200g	20
104	SOCZEWICA CZERWONA	szt.	400g	15
105	SODA	szt.	70g	15
106	SOK POMARAŃCZOWY 100%	szt.	1000ml	80
107	SOK OWOCOWY (jabłko, multiwitamina) W KARTONIKU Z DOŁĄCZONĄ SŁOMKĄ DO PICIA	szt.	200ml	340
108	SYROP ZAGĘSZCZONY Z CZERWONYCH OWOCÓW (bez syropu glukozowo-fruktozowego, słodzików aspartan, cyklamianian sodu bez sztucznych barwników)	szt.	480ml	68
109	SOS SOJOWY	szt.	150ml	5
110	SÓL MORSKA O NISKIEJ ZAWARTOŚCI SODU	kg	1000g	78
111	ŚLEDZIE bez głowy i ogona w pomidorach, min. 60% ryby – puszka	szt.	170g	100
112	TUŃCZYK W OLEJU W KAWAŁKACH W PUSZCE	szt.	170g	120
113	WAFELKI WACHLARZE minimum 200 szt. w opakowaniu	op.	min. 200 szt. w op.	2
114	WAFLE RYŻOWE NATURALNE	szt.	130g	100
115	WODA ŹRÓDLANA GAZOWANA	szt.	1500ml	700
116	WODA ŹRÓDLANA NIEGAZOWANA	szt.	1500ml	700
117	ZIELE ANGIELSKIE	szt.	15g	40
118	ZIOŁA PROWANSALSKIE	szt.	5g	20
119	ŻUR W BUTELCE	szt.	470g	15
120	ŻURAWINA SUSZONA CAŁA BEZ CUKRU	kg	1000g	10
121	ŻELATYNA	szt.	50g	35

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Jaja świeże L	szt.	10 000

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chałka półcukiernicza krojona	szt.	500g	200
2	Chleb wieloziarnisty krojony (mąka pszenna typ 750, żytnia typ 720, żytnia razowa typ 2000, otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, ziarna, sól, woda) - krojony	szt.	500g	800
3	Chleb tygrysi - krojony	szt.	450g	45
4	Chleb marchewkowy (mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas żytni, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna, sezam, drożdże, sól, woda) - krojony	szt.	400g	35
5	Chleb zielony mąka pszenna, ziarna słonecznika, siemię lniane, mąka żytnia, ziarno dyni, maślanka, gluten pszenny, sól, naturalny zakwas żytni, posypka z ziaren rzepaku, suszone liście pokrzywy (0,4%) - krojony	szt.	400g	45
6	Chleb duży - pszenno-żytni krojony (85% zaw. mąki pszennej, 15% zaw. mąki żytniej na naturalnym zakwasie)	szt.	900g	920
7	Chleb tostowy - krojony	szt.	400g	30
8	Baton wrocławski - krojony	szt.	400g	650
9	Bułka maślana	szt.	50g	2000
10	Bułka pszenna – kajzerka	szt.	50g	3500
11	Bułka grahamka	szt.	50g	3500
12	Bułka kukurydziana	szt.	70g	1000
13	Drożdżówka z posypką, z serem, owocami (truskawka, śliwka)	szt.	115g	920
14	Ciasteczka firmowe serowe na wagę	kg	30g	45
15	Pączek z marmoladą wieloowocową	szt.	80g	890
16	Pączusie na wagę	kg	30g	25
17	Mini pizza	szt.	100g	150
18	Suchary	kg	1000g	5

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

15220000-6 - ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Miruna mrożona, filet bez skóry, max 2% glazury – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się	6,81	szt.	45
2	Paluszki rybne z filetów mintaja, min. 57% zawartość ryby, panierowane, wstępnie podsmażane	6kg	op.	28
3	Łosoś wędzony na zimno - plastry • Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, kolor ryby- różowo/łososiowy	100g	op.	60
4	Makrela wędzona • Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego	1000g	kg	5

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.
- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Kluski na parze - wyroby wyprodukowane ze składników najwyższej jakości	op.	9 szt. w opakowaniu	315
2	Ciasto francuskie w rulonie 275g	op.	275g	240

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od

Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 5: MROŻONKI: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 7:00 do 10:00

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8:00

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6.30 do 9:00

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **2** razy w miesiącu – w godzinach od 6:30 do 9:30

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 11 w Mikołowie, ul. M. Kownackiej 1, 43-190 Mikołów**

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Bożena Morys e-mail: intendent@p11.mikolow.eu

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe

istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

- c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
- d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
- f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
- g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
- n) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski

Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),

o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.