# Załącznik nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 1: mięso wieprzowe, wołowe, wędliny

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

* Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
* Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
* Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
* Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
* W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
* Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 3 dni dla mięsa świeżego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| **1** | schab bez kości, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej ( nie peklowane) | kg | 90 |
| **2** | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości (nie peklowane) | kg | 200 |
| **3** | łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, mielona, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości, ( nie peklowane) | Kg | 300 |
| **4** | szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca ( nie peklowane) | kg | 200 |
| **5** | karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże – nie mrożone (nie peklowane) | kg | 27 |
| **6** | boczek wędzony, 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 | 50 |
| **7** | boczek surowy, mięso wieprzowe, świeże, boczek bez kości, bez skóry), bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg | 30 |
| **8** | żeberka, mięso świeże nie mrożone z kością, ), bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) | kg | 250 |
| **9** | Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, ,bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności | kg | 140 |
| **10** | mięso wołowe /mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, ,bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności | kg | 25 |
| **11** | kiełbasa wiejska /z mięsa wieprzowego i wołowego na 100g wyrobu zużyto 100g mięsa wieprzowego i 11g mięsa 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 | 100 |
| **12** | Kiełbasa sądecka z mięsa wieprzowego i wołowego na 100g wyrobu zużyto 100g mięsa wieprzowego i 11g mięsa 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 | 15 |
| **13** | parówki cienkie (min. 80 % mięsa) Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka niejadalna. 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 | 50 |
| **14** | 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). Osłonka jadalna- jelito baranie cienkie | kg | 50 |
| **15** | Szynka parzona, ( w składzie mięso wieprzowe min. 87%), szynka wieprzowa wędzona, parzona z połączonych kawałków mięsa 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 | 30 |
| **16** | Szynka delikatesowa, szynka w formie bloku z kawałków mięsa z szynki wieprzowej, przyprawiona, parzona w osłonce niejadalnej. | kg | 10 |
| **17** | Polędwica sopocka ( mięso wieprzowe ze schabu 87%) 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 | 15 |
| **18** | polędwica drobiowa (mięso drobiowe z piersi kurczaka 70%) 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 | 15 |
| **19** | Polędwica z beczki ( w składzie mięso z polędwicy wieprzowej 87%), 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 | kg | 15 |
| **20** | schab maślany, ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%, pieczony) 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 | 10 |
| **21** | 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 | 10 |
| **22** | Kiełbasa krakowska z mięsa wieprzowego grubo rozdrobniona z połączonych kawałków mięsa, może być lekko podsuszana, na 100g gotowego produktu 146g mięsa wieprzowego. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 10 |
| **23** | Kiełbasa z szynki, średnica ok 8-9 cm grubości, mięso wieprzowe 78%, kiełbasa wieprzowa parzona w osłonce nie jadalnej: woda, peklo- sól, przyprawy naturalne: sól, pieprz, gorczyca, czosnek**.** Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego. | kg | 20 |
| **24** | Frankfruterki z indyka, z mięsa z indyka głównie bez substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 15 |
| **25** | Schab staropolski 90 % zawartości mięsa wieprzowego, parzony i wędzony. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 10 |
| **26** | Kiełbasa biała surowa z mięsa wieprzowego, min 75%. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, bez sztucznych: konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 35 |
| **27** | Schab pieczony na maśle, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie bez substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 15 |
| **28** | Kiełbaski rajskie, paluszki. Kiełbasa wieprzowo- wołowa, parzona w osłonce niejadalnej, głównie bez substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego). | kg | 20 |
| **29** | Pasztet żurawiną produkt blokowany wieprzowy z dodatkiem wątróbki i kaszy manny, drobnorozdrobniany, przyprawiony, pieczony w foremce aluminiowej niejadalnej. | kg | 10 |
| **30** | Kiełbasa szynkowa, średnica ok 6-7 cm grubości mięso wieprzowe 95% wędzona parzona z połączonych kawałków mięsa w osłonce niejadalnej, 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 | 20 |

**Część 2: mięso drobiowe**

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

* Mięso najwyższej jakości gatunek I, 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 4 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| 1 | Korpus drobiowy(porcja rosołowa), świeża nie mrożone ze skrzydłami, oczyszczona z podrobów. | kg | 210 |
| 2 | Filet z piersi kurczaka mięso świeże nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek, nie przekrwione, gat I | kg | 600 |
| 3 | Filet z indyka świeży lub zmielony, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka, nie przekrwione, gat I | kg | 150 |
| 4 | Wątróbka, nie mrożona. Gat I | kg | 30 |
| 5 | Udziec z kurczaka świeże, nie mrożone, oczyszczone | kg | 60 |
| 6 | Pałka z kurczaka mięso świeże, nie mrożone, oczyszczone | kg | 250 |
| 7 | Porcja rosołowa z kaczki, oczyszczona, nie mrożna | kg | 25 |
| 8 | Mięso gulaszowe z indyka, chude bez skór, tłuszczu, chrząstek, gat I | kg | 120 |
| 9 |  Kurczak mięso świeże nie mrożone. | kg | 110 |

**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 14 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| 1 | Mleko 2,0 % UHT karton, (możliwość ponownego zamknięcia). | 1 l | szt. | 100 |
| 2 | Mleko 2,0% świeże butelka 5l (możliwość ponownego zamknięcia) | 5l | szt | 300 |
| 3 | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie kubek. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo fruktozowego. | 400 g | szt. | 150 |
| 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. | 1700 |
| 5 | Masło zawartość tłuszczu minimum 82% bez dodatków i konserwantów. | 200g | szt. | 800 |
| 6 | Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia). | 1l | szt. | 120 |
| 7 | Ser żółty krojony pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda/salami | 1k | kg | 50 |
| 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. | 1300 |
| 9 | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu. | 400 ml | szt. | 250 |
| 10 | Śmietana 18% (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. | 250 ml | szt. | 100 |
| 11 | Twaróg tłusty, świeży bez konserwantów |  | kg | 80 |
| 12 | Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów. |  | kg | 150 |
| 13 | Śmietana 30% UHT (butelka) | 1l | szt | 100 |
| 14 | Twarożek ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, sól. | 150g | szt. | 170 |
| 15 | Jogurt typu greckiego, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu. | 370/400g | szt. | 50 |
| 16 | Twaróg sernikowy, mielony, wiaderko. | 1kg | szt. | 18 |
| 17 | Kefir | 400g | szt. | 50 |
|  18 | Napój mleczny - **Składniki**: mleko częściowo odtłuszczone, mleko odtłuszczone odtworzone, płynny cukier (B) lub cukier (V), dekstroza, koncentrat składników mineralnych z mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus casei | 100g | szt. | 800 |
| 19 | Drożdże świeże | 100g | szt | 50 |
| 20 | Mozarella kulki mini/ kulka | 125g | szt | 50 |
| 21 | Serek topiony bloczek | 90g | szt | 100 |
| 22 | Mleko smakowe UHT | 200 ml | szt | 450 |

## Część 4: warzywa i owoce i jaja

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

03142500-3 – jaja

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

• Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| 1 | Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień. |  | kg | 420 |
| 2 | Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka. |  | kg | 30 |
| 3 | Gruszka, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień. |  | kg | 80 |
| 4 | Jabłko sezonowe, krajowe , gat. I, jednakowej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń, w drewnianej skrzynce |  | kg | 900 |
| 5 | Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. |  | kg | 50 |
| 6 | Mandarynka gat. I, słodkie, cienka skórka |  | kg | 150 |
| 7 | Pomarańcza gat. Słodka, cienka skórka, |  | kg | 260 |
| 8 | Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń. |  | kg | 250 |
| 9 | Cebula gat. I. |  | kg | 350 |
| 10 | Czosnek główka polski |  | szt. | 100 |
| 11 | Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów i bez czarnych przebarwień |  | szt. | 80 |
| 12 | Porzeczka czerwona/czarna/biała |  | kg | 40 |
| 13 | Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych. |  | kg | 230 |
| 14 | Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. |  | szt. | 200 |
| 15 | Koperek zielony , świeży, pęczek | pęczek min. 10 szt. | szt. | 200 |
| 16 | Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości. |  | kg | 300 |
| 17 | Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości. |  | kg | 200 |
| 18 | Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń. |  | kg | 380 |
| 19 | Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 70 |
| 20 | Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 100 |
| 21 | Pietruszka zielona, natka świeża | pęczek min. 10 szt. | szt. | 200 |
| 22 | Pomidor, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 150 |
| 23 | Por świeży, gat. I. |  | szt. | 240 |
| 24 | Pomidor koktajlowy typu cherry (okrągłe, podłużne). |  | kg | 15 |
| 25 | Rzodkiewka pęczek, gat. I. |  | szt. | 200 |
| 26 | Sałata lodowa, gat. I, duże główki. |  | szt. | 100 |
| 27 | Sałata masłowa, gat. I, duże główki. |  | szt. | 120 |
| 28 | Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień. |  | kg | 120 |
| 29 | Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek ( min.10 szt.). | pęczek min. 10 szt. | szt. | 30 |
| 30 | Ziemniak, nie poprzerastane, nie zielone bez widocznych kiełków |  | kg | 4500 |
| 31 | Arbuz |  | kg | 100 |
| 32 | Winogrono jasne/ciemne dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń. |  | kg | 30 |
| 33 | Szczaw świeży w pęczkach |  | szt | 45 |
| 34 | Melon żółty |  | szt | 80 |
| 35 | Rukola myta, opakowanie próżniowe w folii przeźroczystej. | opak. min. 80 g | szt. | 12 |
| 36 | Roszponka myta, opakowanie próżniowe w folii przeźroczystej. | opak. min. 80 g | szt. | 12 |
| 37 | Morele |  | kg. | 80 |
| 38 | Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamykanym wiaderku. |  | kg | 250 |
| 39 | Imbir świeży |  | kg | 2 |
| 40 | Fasolka szparagowa żółta świeża, gat. I. |  | kg | 45 |
| 41 | Cebulka zielona, świeża, gat. I, pęczek. |  | szt. | 25 |
| 42 | Żurawina suszona |  | kg | 8 |
| 43 | Brokuł , gat. I. |  | szt. | 50 |
| 44 | Ogórki kwaszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku. | opak. min.3 kg | szt. | 45 |
| 45 | Nektarynka |  | kg | 80 |
| 46 | Awokado, świeże średniej wielkości bez odgnieceń i czarnych plam |  | szt | 30 |
| 47 | Fasola „jaś”, sucha bez pleśni i przebarwień |  | kg | 50 |
| 48 | Groch łupany żółty, suchy bez pleśni i przebarwień |  | kg | 50 |
| 49 | Jaja kurze klasa L z wolnego wybiegu |  | szt. | 7300 |
| 50 | Majonez z jaj ściółkowych bez konserwantów | 400ml | szt | 50 |
| 51 | Barszcz biały (w szklanej butelce) | 300ml | szt | 30 |
| 52 | Cukinia bez wgnieceń, obić, twarda, bez przebarwień |  | kg | 30 |
| 53 | Słonecznik, suchy bez pleśni |  | kg | 3 |
| 54 | Truskawka, świeża, jędrna bez pleśni |  | kg | 150 |
| 55 | Malina bez pleśni |  | kg | 5 |
| 56 | Ziemniak młody |  | kg | 300 |
| 57 | Botwina w pęczkach |  | szt | 30 |
| 58 | Pomidor malinowy |  | kg | 50 |
| 59 | Kapusta włoska |  | kg | 30 |
| 60 | Szpinak baby op 450g |  | szt | 120 |
| 61 | Włoszczyzna młoda w pęczkach |  | szt | 80 |
| 62 | Rabarbar |  | kg | 120 |
| 63 | Morela suszona |  | kg | 5 |
| 64 | Rodzynki |  | kg | 8 |
| 65 | Śliwka suszona |  | kg | 5 |
| 66 | Jabłko suszone |  | kg | 8 |
| 67 | Kaki |  | szt | 170 |
| 68 | Ogórek małosolny, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku. |  | kg | 45 |
| 69 | Kapusta czerwona |  | kg | 45 |
| 70 | Pestki dyni |  | kg | 2 |

**Część 5: mrożonki i ryby**

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

 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.
* 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 | Brokuły mrożone różyczki klasa 1. | 2,5kg | kg | 50 |
| 2 | Fasolka szparagowa żółta cała mrożona | 2,5kg | kg | 55 |
| 3 | Kalafior różyczki mrożony | 2,5kg | kg | 50 |
| 4 | Marchew z groszkiem mrożona | 2,5kg | kg | 140 |
| 5 | Marchewka mini | 2,5kg | kg | 90 |
| 6 | Mieszanka kompotowa (owoce różne” śliwka, truskawka, porzeczka, wiśnia, jabłko) 100% owoców | 2,5kg | kg | 500 |
| 7 | Truskawki bez szypułek gat I | 2,5kg | kg | 180 |
| 8 | Malina cała klasa I. | 2,5kg | kg | 15 |
| 9 | Mieszanka warzywna – 7 składnikowa | 2,5kg | kg | 60 |
| 10 | Pampuchy (pyzy) | Opakowanie po 9 szt | Szt. | 500 |
| 11 | Szpinak rozdrobniony | 2,5kg | kg | 40 |
| 12 | Warzywa na patelnie | 2,5kg | kg | 80 |
| 13 | Czarna porzeczka gat I | 2,5kg | kg | 80 |
| 14 | Wiśnia gat I | 2,5kg | kg | 150 |
| 15 | Miruna bez skóry bez lodu SHP | 6,8kg | kg | 350 |
| 16 | Miruna ze skórą bez lodu SHP | 6,8kg | kg | 100 |
| 17 | Morszczuk bez skóry bez lodu SHP | 7kg | kg | 80 |
| 18 | Malina grys | 2,5 | kg | 50 |
| 19 | Mieszanka europejska | 2,5kg | kg | 50 |
| 20 | Makrela tusza wędzona | 3kg | kg | 12 |
| 21 | Mieszanka chińska | 2,5kg | kg | 50 |
| 22 | Brukselka | 2,5kg | kg | 30 |
| 23 | Łosoś wędzony plastry | 100g | kg | 5 |

**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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| 1 | Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 2600g | szt. | 30 |
| 2 | Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 2600g | szt. | 30 |
| 3 | Bazylia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET | 230 g | szt. | 2 |
| 4 | cukier biały kryształ. | 1kg | szt. | 600 |
| 5 | Cukier waniliowy. | 1kg | szt. | 5 |
| 6 | Cukier puder . | 1kg | szt. | 5 |
| 7 | Curry, zioła wysokiej jakości, | 20g | szt. | 20 |
| 8 | Cynamon mielony | 15 g | szt. | 10 |
| 9 | Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) PET. | 800 g | szt. | 2 |
| 10 | Czosnek płatki, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) PET. | 400g | szt. | 2 |
| 11 | Dżem owocowy o obniżonej zawartości cukru,Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropuGlukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%. | 920g | szt. | 40 |
| 12 | Konfitura owocowa o obniżonej zawartości cukru,Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropuGlukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%. | 900 g | szt. | 8 |
| 13 | Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach | 100 szt. x 2 g | szt. | 65 |
| 14 | Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium) | 25 szt. x 1,3 g | szt. | 20 |
| 15 | 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. | 20 |
| 16 | Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%). | 150 g | szt. | 30 |
| 17 | Kasza jęczmienna wiejska. | 5 kg | szt. | 25 |
| 18 | Kasza jęczmienna perłowa | 1kg | kg | 20 |
| 19 | Kasza manna | 1kg | szt. | 30 |
| 20 | Kminek mielony, opakowanie PET. | 300 g | szt. | 1 |
| 21 | Koncentrat pomidorowy 30% , w puszce, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów. | 800g | szt. | 60 |
| 22 | Kurkuma, system utrzymania aromatu | 20g | szt. |  15 |
| 23 | Kukurydza konserwowa w puszce. | 1,7kg(netto) | szt. | 10 |
| 24 | Groszek konserwowy w puszce. | 1,6kg(netto) | Szt. | 10 |
| 25 | Gałka muszkatołowa | 350g | Szt. | 1 |
| 26 | Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. | 100g | szt. | 4 |
| 27 | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 100 g | szt. | 4 |
| 28 | Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego. | 400 ml | szt. | 20 |
| 29 | Makaron krajanka pięcio-jajeczny, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma. | 500 g | szt. | 30 |
| 30 | Makaron spaghetti, składniki semolina, z pszenicy durum (100%), | 3 kg | szt. | 35 |
| 31 | Makaron penne piórka, składniki: Mąka pszenna semolina (100%). | 3 kg | szt. | 35 |
| 32 | Makaron kolorowy na naturalnych barwnikach, , składniki: Mąka pszenna semolina (100%). | 5kg | Szt. | 5 |
| 33 | Makaron kuleczki, gwiazdki, składniki semolina, z pszenicy durum (100%), | 3 kg | szt. | 20 |
| 34 | Makaron świderki, muszelki, kolanka, wstęgi/kokardki), składniki semolina, z pszenicy durum (100%), | 3kg | szt. |  40 |
| 35 | Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej. | 1 kg | szt. | 10 |
| 36 | Mąka pszenna typ 400 | 1kg | szt | 20 |
| 37 | Mąka pszenna typ 550 | 1kg | szt | 20 |
| 38 | Mąka pszenna tortowa typ 500 | 1 kg | szt. | 210 |
| 39 | Mąka Krupczatka | 1kg | szt | 5 |
| 40 | Mąka kukurydziana | 1kg | szt | 5 |
| 41 | Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski. | 1 kg | szt. | 3 |
| 42 | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K, Olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartościKwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40% . | 5 l | szt. | 50 |
| 43 | Oregano, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie | 120 g | szt. | 2 |
| 44 | Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. | 600 g | szt. | 2 |
| 45 | Pieprz ziołowy, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. | 600 g | szt. | 2 |
| 46 | Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. | 600 g | szt. | 2 |
| 47 | Pieprz czarny ziarnisty, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie | 600g | szt | 2 |
| 48 | Pieprz czarny młotkowany | 770g | szt | 2 |
| 49 | Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości. | 1 kg | szt. | 20 |
| 50 | Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów. | 125 g | szt. | 10 |
| 51 | Ryż paraboliczny, suchy, bez połamanych ziaren i mączki. | 5 kg | szt. | 30 |
| 52 | Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren | 1kg | kg | 30 |
| 53 | Sól morska jodowana, gruboziarnista, w składzie: Sól morska, jodan potasu, substancja przeciwzbrylająca: E535, opakowanie PET. |  1 kg | kg. | 120 |
| 54 | Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 140 g | szt. | 2 |
| 55 | Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 500 g | szt. | 4 |
| 56 | Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET. | 200 g | szt. | 2 |
| 57 | Budyń waniliowy/śmietankowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. | 1,2kg | szt. | 40 |
| 58 | Kisiel truskawkowy. | 1,3k g | szt. | 40 |
| 59 | Galaretka owocowa | 1,3kg | szt | 60 |
| 60 | Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego.Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), Bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych Aromatów i barwników. | 990 g | szt. | 30 |
| 61 | Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu. | 25 g | szt. | 800 |
| 62 | Płatki zbożowe o smaku czekoladowym, kulki. | 1 kg | szt. | 30 |
| 63 | Płatki zbożowe o smaku miodowym, kółeczka | 1kg | szt. | 30 |
| 64 | Płatki owsiane górskie. | 500 g | szt. | 20 |
| 65 | Koncentrat buraczany | 900ml | szt. | 3 |
| 66 | Mieszanka studencka | 40g | szt. | 250 |
| 67 | Woda niegazowana. | 6 l | szt. | 400 |
| 68 | Woda niegazowana. | 0,33 l | szt. | 540 |
| 69 | Woda niegazowana | 0,5l | szt | 480 |
| 70 | Przyprawa uniwersalna do potraw , 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 disodowe; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik: ryboflawina. | 5 kg | szt. | 3 |
| 71 | Pomidory pellati w puszce bez skóry. | 2,55 kg | szt. | 35 |
| 72 | Peperonata w puszce | 2,55kg | szt | 9 |
| 73 | Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach, Składniki: ryba - tuńczyk, woda, sól. | 1 kg | szt. | 12 |
| 74 | Kasza bulgur. |  5 kg | szt. | 12 |
| 75 | Kasza gryczana niepalona. | 1 kg | szt. | 18 |
| 76 | Kasza pęczak | 5 kg | szt. | 5 |
| 77 | Żelatyna. | 1 kg | szt. | 1 |
| 78 | sos sałatkowy. W składzie: Sól, cukier, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, wzmacniacz smaku, natka pietruszki, regulator kwasowości, gorczyca mielona, cebula suszona, laktoza, szczypiorek suszony, tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca, ekstrakt drożdżowy, pieprz czarny mielony, kurkuma, czosnek suszony. | 700 g | szt. | 2 |
| 79 | Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria. | 200 g | szt. | 8 |
| 80 | Wafle ryżowe z polewą malinową | 24g | szt | 960 |
| 81 | Wafle kukurydziane z polewą malinową | 35g | szt | 240 |
| 82 | Wafle ryżowe naturalne | 110g | szt. | 100 |
| 83 | Wafle kukurydziane cienkie | 120g | szt | 100 |
| 84 | Ciastka śniadaniowe bez cukru różne smaki | 6x4szt 300g | szt | 60 |
| 85 | Mus owocowy Skład: przecier jabłka (40%), przecier bananowy (35%), przecier morelowy (20%), sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego (5%), witamina C | 100g | szt | 800 |
| 86 | Wieloowocowy sok 100% pasteryzowany kubeczek | 195ml | szt | 1700 |
| 87 | Baton zbożowy ( różne smaki) produkt bez dodatku: substancji konserwujących wzmacniaczy smaku (w tym: glutaminianów) sztucznych aromatów i barwników emulgatorów i substancji spulchniających | 40g | szt | 560 |
| 88 | Baton zbożowy kakaowy, produkt bez dodatku: substancji konserwujących wzmacniaczy smaku (w tym: glutaminianów) sztucznych aromatów i barwników emulgatorów i substancji spulchniających | 25g | szt | 560 |
| 89 | Soczewica czerwona | 1kg | szt | 10 |
| 90 | Woda smakowa bez dodatku cukru | 500ml | szt | 250 |
| 91 | Ciastka bez cukru różne smaki | 50g | szt | 300 |
| 92 | Herbatniki maślane | 100g | szt | 160 |
| 93 | Chipsy owocowe/ różne smaki | 40g | szt | 200 |
| 94 | Śmietana roślinna 26% UHT | 1l | szt | 25 |
| 95 | Płatki ryżowe | 250g | szt | 30 |
| 96 | Crunchy klasyczne / owocowe/ orzechowe | 350g | szt | 60 |
| 97 | Musli owocowe/ tradycyjne/orzechowe/tropikalne | 1kg | szt | 15 |
| 98 | Nasiona Chia | 250g | szt | 10 |
| 99 | Groszek ptysiowy | 500g | szt | 5 |
| 100 | Suchary delikatesowe | 230g | szt | 15 |
| 101 | Cukierki galaretki owocowe |  | kg | 3 |
| 102 | Cukierki owocowe |  | kg | 3 |
| 103 | Lizak różne smaki | 17,7 | szt | 170 |
| 104 | Czekoladki Kinder, Czekolada mleczna 40% cukier, mleko pełne w proszku, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, emulgator lecytyny z soi. wanilina, mleko odtłuszczone w proszku 18%, olej palmowy, masło odwodnione, mleko 33%, kakao 13%. | 50g | szt | 170 |
| 105 | Oliwa z oliwek | 1l | szt | 2 |
| 106 | Wafle śmietankowe/ kakaowe |  | kg | 10 |
| 107 | Czekolada gorzka/mleczna/owocowa | 100g | szt | 50 |
| 108 | Płatki jaglane | 200g | szt | 15 |
| 109 | Wafle chrupsy |  | kg | 15 |

## Część 7: pieczywo

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowailość w okresie umowy |
| 1 | **Chleb krojony 0,6kg** – mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże sól, | szt. | 400 |
| 2 | **Chałka 500g** - mąka pszenna, woda, , mąka żytnia pełnoziarnista, drożdże piekarskie, sól, cukier, jaja | szt. | 350 |
| 3 | **chleb razowy 400g** –mąka pszenna razowa, drożdże, sól | szt. | 300 |
| 4 | **Bułka graham 80g** - mąka graham , drożdże, sól, woda | szt. | 3000 |
| 5 | **Bułka kajzerka 80g** - mąka pszenna, drożdże, sól | szt. | 6000 |
| 6 | **drożdżówka z serem/owocami**, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego. | szt. | 350 |
| 7 | **Angielka 400g**  - mąka pszenna, drożdże, sól | szt. | 150 |
| 8 | **Bułeczka z bitą śmietaną** | szt. | 510 |
| 9 | **Babeczki jogurtowe -** mąka pszenna mleko, jaja cukier, brzoskwinia prażona, olej | kg | 60 |
| 10 | **Pierożki z owocami różnymi -** olej, cukier, sól, margaryna, drożdże jabłko, mąka pszenna, mleko, jaja | kg | 60 |
| 11 | **Ciasto jogurtowe**  - mąka pszenna, mleko, jaja, olej, cukier, sól, twaróg | kg | 12 |
| 12 | **Babka piaskowa** mąka pszenna, olej, jaja, kakao, mleko, cukier, | kg | 24 |
| 13 | **Omleciki z bitą śmietaną** | kg | 60 |
| 14 | **Ciastka kruche-** mąka pszenna, jaja cukier margaryna proszek do pieczenia. | kg | 100 |
| 15 | **Bułka maślana Lepich –** mąka pszenna, drożdże, cukier, jaja, | szt. | 300 |
| 16 | **Ozdoby świąteczne z piernika** | szt. | 350 |
| 17 | **Bułka tarta** – bez słodkich dodatków w opakowaniu  | szt. | 120 |
| 18 | **Ciastka francuskie z nadzieniem owocowym** | kg | 40 |
| 19 | **Chleb razowy z ziarnami 400g** | szt | 300 |
| 20 | **Keks ,** Ciasto składa się z prostych składników**: mąki, masła, jaj, cukru i bakali ( Pieczone tradycyjnie bez użycia mieszanek piekarniczych).** | kg | 25 |
| 21 | **Jabłecznik** Ciasto składa się z prostych składników: **mąki, masła, jaj, cukru i oczywiście jabłek.( Pieczone tradycyjnie bez użycia mieszanek piekarniczych).** | kg | 50 |
| 22 | **Biszkopt z owocami .** Ciasto składa się z prostych składników**: mąki, masła, jaj, cukru i owoców. ( Pieczone tradycyjnie bez użycia mieszanek piekarniczych).** | kg | 50 |

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 bądź telefonicznie, 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 70% 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: **2-3** razy w tygodniu ( od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 7:30.

Część 2: mięso drobiowe: 1-**2** raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: **2-3** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku)– w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 4: warzywa i owoce i jaja: **2-3** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 5: mrożonki i ryby mrożone: **1** raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 9:00.

Część 6: różne produkty spożywcze: **2** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 9:00.

Część 7: pieczywo: **5** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) - w godzinach od 6:00 do 7:00.

 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,), 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 opakowana 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:

1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
2. 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,
6. 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),
7. Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz.

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

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