# Załącznik nr 1 SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131400-9 – produkty wieprzowe

* Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej
* Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
* Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej
* Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej
* W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny
* Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
| 1  | Boczek surowy | kg | 10 |
| 2  | Boczek wędzony | kg | 15 |
| 3  | Szynka wieprzowa bez kości "kulka"  | kg | 80 |
| 4  | Łopatka b/k | kg | 120 |
| 5  | Karczek wieprzowy b/k | kg | 30 |
| 6 | Polędwiczki wieprzowe, świeża, nie mrożona | kg | 50 |
| 7 | Wołowina bez kości, świeża, nie mrożona | kg | 10 |
| 8 | Schab b/k | kg | 50 |
| 9 | Słonina | kg | 10 |
| 10 | Kości schabowe  | kg | 30 |
| 11 | Żeberka wieprzowe paski | kg | 30 |
| 12 | Polędwica drobiowa min.75% mięsa, bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 50 |
| 13  | Polędwica sopocka zaw. Nie mniej niż 75% mięsa (nie więcej niż 10g tłuszczu 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 20 |
| 14 | Szynka parzona (nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu),bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 50 |
| 15 | Schab pieczony (nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności |  | 30 |
| 16 | Filet drobiowy maślany zaw. Mięsa nie mniej niż 80% (nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 50 |
| 17 | Kiełbasa cienka 75% mięsa | kg | 40 |
| 18 | Kiełbasa żywiecka podsuszana zaw. mięsa nie mniej niż 80%(nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 40 |
| 19  | Kiełbasa krakowska podsuszana zaw. mięsa nie mniej niż 80%(nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 20 |
| 20 | Salami - zaw. mięsa nie mniej niż 80%(nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 5 |
| 21 | Parówki cielęce zaw. Nie mniej niż 93% mięsa | kg | 40 |
| 22 | Parówki cienkie 80% mięsa z szynki | kg | 20 |
| 23 | Pasztet wieprzowy nie mniej niż 85% mięsa | kg | 30 |
| 24 | Kiełbaski Frankfurterki zaw. Mięsa nie mniej niż 80% | kg | 15 |
| 25 | Kiełbasa biała parzona z mięsa wieprzowego min. 75% | kg | 30 |
| 26 | Kabanosy wieprzowe - zaw. mięsa nie mniej niż 80%(nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu), bez sztucznych, konserwantów, barwników, dodatków do żywności | kg | 5 |

**Część 2: DRÓB**

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp | Nazwa asortymentu  | j.m | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Filet drobiowy bez skóry, bez ścięgien, kości i chrząstek, wyselekcjonowany z piersi kurczaka | kg | 200 |
| 2  | Filet z indyka bez skóry, bez ścięgien, kości i chrząstek, wyselekcjonowany z piersi indyka | kg | 30 |
| 3  | Wątroba drobiowa | kg | 10 |
| 4 | Skrzydło z indyka mięso świeże, nie mrożone | kg | 10 |
| 5 | Udziec drobiowy mięso świeże, nie mrożone | kg | 80 |
| 6 | Kurczak tuszka świeży bez podrobów, nie mrożony | kg | 150 |
| 7 | Porcja rosołowa z kurczaka ze skrzydłami | kg | 50 |
| 8 | Pałka z kurczaka , mięso świeże, nie mrożone | kg | 100 |

## Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

* Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Mleko 2,0 % , możliwość ponownego zamknięcia | l | 1500 |
| 2 | Mleko 2% bez laktozy możliwość ponownego zamknięcia | l | 150 |
| 3  | Mleczko smakowe ze słomką 200ml | szt | 200 |
| 4  | Śmietana kwaśna 18%, bez dodatków i konserwantów | l | 100 |
| 5  | Śmietana 30% , bez dodatków i konserwantów | l | 30 |
| 6 | Masło extra zawartość tłuszczu minimum 82%  | kg | 200 |
| 7 | Serek topiony kostka, | kg | 10 |
| 8 | Ser na sernik wiadro, bez dodatków i konserwantów | kg | 30 |
| 9 | Serek śniadaniowy, bez dodatków i konserwantów | kg | 5 |
| 10  | Twaróg biały krajanka, półtłusty, bez dodatków i konserwantów, op. Pergamin, folia | kg | 70 |
| 11 | Twaróg solony | kg | 10 |
| 12  | Ser typu feta sałatkowo-kanapkowy  | kg | 6 |
| 13  | Ser mozarella , bez dodatku skrobii modyfikowanej i karagenu | kg | 3 |
| 14  | Ser mozzarella mini, bez dodatku skrobii modyfikowanej i karagenu | kg | 3 |
| 15 | Ser żółty Gouda blok  | kg | 50 |
| 16 | Ser salami | kg | 20 |
| 17 | Ser żółty plastry gouda | kg | 40 |
| 18 | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowo-fruktozowego | l | 50 |
| 19 | Jogurt owocowy 150g bez konserwantów, zaw. Cukru nie większa niż 10g w 100g produktu  | szt | 250 |
| 21 | Serek waniliowy homogenizowany 125g | szt | 300 |
| 22 | Kefir  | l | 5 |
| 23 | Maślanka naturalna karton/butelka | l | 5 |
| 24 | Serek wiejski ziarnisty | kg | 30 |

## Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

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

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

## Część 5: MROŻONKI, RYBY

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

 03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

* Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
* Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki bryły).
* Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.
* Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
* Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
* Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
* Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
* Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Brokuły mrożone różyczki  | kg  | 20 |
| 2  | Fasolka szparagowa zielona cięta  | kg  | 20 |
| 3  | Fasolka szparagowa żółta cięta | kg | 10 |
| 4  | Groszek zielony mrożony | kg  | 5 |
| 5  | Kalafior różyczki mrożony.  | kg  | 20 |
| 6  | Marchewka mini.  | kg | 30 |
| 7  | Mieszanka warzywna 3-skł (brokuł, kalafior, marchewka) | kg | 20 |
| 8 | Warzywa na patelnię bez ziemniaków | kg  | 10 |
| 9 | Szpinak drobno krojony- brykiet  | kg | 20 |
| 10  | Mieszanka jarzynowa  | kg | 40 |
| 11 | Brukselka | kg | 10 |
| 12 | Marchew z groszkiem  | kg | 30 |
| 13 | Dynia kostka | kg | 40 |
| 14 | Malina cała | kg | 5 |
| 15 | Mieszanka kompotowa (owocowa), | kg | 50 |
| 16 | Truskawki bez szypułek | kg | 50 |
| 17 | Porzeczka czarna  | kg | 50 |
| 18 | Rabarbar | kg | 30 |
| 19 | Wiśnie mrożone  | kg | 90 |
| 20 | Dorsz czarny bez skóry, bez lodu | kg | 40 |
| 21 | Miruna filet mrożony, ze skórą 0% glazury | kg | 80 |
| 22 | Łosoś filet ze skórą norweski | kg | 20 |
| 23 | Paluszki rybne panierowane zawierające 100% fileta z białych ryb  | kg | 30 |
| 24 | Filet śledziowy salinat | kg | 5 |
| 25 | Makrela wędzona  | kg | 20 |

## Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

* Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
* Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
* Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
* Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
* Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
* Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
* Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
* Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1 | ananas kawałki w puszce | szt | 15 |
| 2 | brzoskwinie w puszce | szt | 15 |
| 3 | chipsy jabłkowe 40g | szt | 60 |
| 4 | fasola biała puszka 400g | szt | 20 |
| 5 | fasola czerwona puszka 400g | szt | 20 |
| 6 | groszek konserwowy 400g | szt | 20 |
| 7 | przecier pomidorowy 500g | szt | 50 |
| 8 | kukurydza konsewowa 400g | szt | 20 |
| 9 | pomidory w puszce bez skóry 400g | szt | 60 |
| 10 | mus owocowy 100g | szt | 400 |
| 11 | jabłko prażone z brzoskwinią słoik 900g | szt | 30 |
| 12 | ketchup łagodny 450g | szt | 50 |
| 13 | koncentrat barszczu czerwonego 300ml | szt | 10 |
| 14 | dżem brzoskwinia 280g | szt | 20 |
| 15 | dżem malina 280g | szt | 20 |
| 16 | dżem truskawka 280g | szt | 20 |
| 17 | dżem wiśnia 280g | szt | 20 |
| 18 | koncentrat pomidorowy 900g | szt | 20 |
| 19 | oliwki czarne słoik 350ml | szt | 10 |
| 20 | oliwki zielone sloik 350ml | szt | 10 |
| 21 | seler konserwowy sloik 320g | szt | 10 |
| 22 | mandarynki w puszce 312g | szt | 20 |
| 23 | pomidory suszone w oleju słoik 280g | szt | 10 |
| 24 | ogórki konserwowe 900ml | szt | 10 |
| 25 | napoj wieloowocowy ze słomką 200ml | szt | 600 |
| 26 | syrop owocowy słodzik 400ml | szt | 10 |
| 27 | sok jabłkowy 2l | szt | 50 |
| 28 | sok pomarańczowy 2l | szt | 50 |
| 29 | sok jabłko-wiśnia 5l | szt | 20 |
| 30 | sok jabłko 5l | szt | 20 |
| 31 | platki owsiane górskie | kg | 10 |
| 32 | płatki ryżowe 200g | szt | 10 |
| 33 | ryż biały | kg | 20 |
| 34 | barszcz biały butelka | szt | 30 |
| 35 | kasza gryczana biala | kg | 10 |
| 36 | ryż paraboliczny | kg | 30 |
| 37 | kasza jęczmienna | kg | 20 |
| 38 | płatki kukurydziane czekoladowe kuleczki 250g | kg | 30 |
| 39 | płatki kukurydziane czekoladowe muszelki 250g | szt | 30 |
| 40 | płatki kukurydziane 250g | szt | 50 |
| 41 | płatki kukurydziane miodowe kółka 250g | szt | 50 |
| 42 | płatki kukurydziane cynamon/truskawka 250g | szt | 30 |
| 43 | kasza bulgur | szt | 30 |
| 44 | kasza kuskus | kg | 30 |
| 45 | kasza manna | kg | 10 |
| 46 | kasza pęczak | kg | 30 |
| 47 | żurek staropolski | kg | 30 |
| 48 | mąka pszenna typ 390 | szt | 100 |
| 49 | mąka krupczatka | kg | 10 |
| 50 | mąka ziemniaczana | kg | 20 |
| 51 | nasiona chia 250g | kg | 5 |
| 52 | precelki, paluszki tuba 300g | szt | 20 |
| 53 | paluszki solone 300g | szt | 20 |
| 54 | rurka waflowa nadziewana | szt | 10 |
| 55 | beza kolorowa | kg | 3 |
| 56 | ciasteczka śniadaniowe fit z morelą 6\*4 bez cukru | kg | 20 |
| 57 | biszkopty okrągłe 150g | szt | 60 |
| 58 | gofry waflowe 80g | szt | 50 |
| 59 | wafelki z nadzieniem śmietankowym bez czekolady | szt | 10 |
| 60 | rogal croissant z nadzieniem czekoladowym 60g | kg | 400 |
| 61 | wafel kakaowy bez polewy34g | szt | 400 |
| 62 | wafelki typu chrupańce 80g | szt | 50 |
| 63 | herbatniki 50g | szt | 40 |
| 64 | wafelki typu andruty | szt | 40 |
| 65 | wafle ryżowe w polewie czekoladowej | szt | 5 |
| 66 | ciasteczka zbożowe + mleko | kg | 60 |
| 67 | herbatniki z marmoladą | szt | 10 |
| 68 | groszek ptysiowy 125g | kg | 30 |
| 69 | paluchy z ciasta francuskiego 200g | szt | 30 |
| 70 | miś biszkoptowy z nadzieniem truskawkowym 30g | szt | 200 |
| 71 | wafle ryżowe z polewą truskawkową 66g | szt | 40 |
| 72 | wafle ryżowe naturalne 130g | szt | 40 |
| 73 | pieczywo chrupkie 140g | szt | 40 |
| 74 | suchary delikatesowe 230g | szt | 20 |
| 75 | slomka ptysiowa 200g | szt | 50 |
| 76 | ciastka walentynki | szt | 5 |
| 77 | chrupki kukurydziane 70g | kg | 50 |
| 78 | chrupki kukurydziane pałeczki plecione 70g | szt | 50 |
| 79 | chrupki kukurydziane truskawkowe / czekoladowe 90g | szt | 60 |
| 80 | zestaw wielkanocny 180g | szt | 200 |
| 81 | ciastka markiza śmietankowa | kg | 10 |
| 82 | mieszanka wielkanocna | kg | 5 |
| 83 | cukier biały | kg | 200 |
| 84 | cukier puder 400g | szt | 20 |
| 85 | cukier trzcinowy  | kg | 10 |
| 86 | cukier waniliowy | kg | 10 |
| 87 | cukierki-galaretka | kg | 10 |
| 88 | cukireki owocowe typu cytruski | kg | 10 |
| 89 | lizak smakowy 12g | szt | 200 |
| 90 | lizak smakowy 10g | szt | 200 |
| 91 | mini cukierki owocowe | kg | 10 |
| 92 | cukierki czekoladowe praliny | kg | 10 |
| 93 | czekoladki różne smaki 20szt pojedynczo pakowane 250g | szt | 100 |
| 94 | czekolada mleczna 90g | szt | 200 |
| 95 | masa czekoladowa do smarowania pieczywa 600g | szt | 40 |
| 96 | kakao słodzone rozpuszczalne 600g | szt | 20 |
| 97 | wafelki nadziewane w polewie czekoladowej 200g | szt | 200 |
| 98 | czekolada mleczna - 4 pojedynczo pakowane batoniki 50g | szt | 400 |
| 99 | kakao naturalne 150g | szt | 30 |
| 100 | jajko czekoladowe z zabawką 25g | szt | 200 |
| 101 | ptasie mleczko 330g | szt | 100 |
| 102 | delicje szampańskie różne smaki 294 g | szt | 50 |
| 103 | wafel CLASIC mleczny 50g | kg | 200 |
| 104 | mieszanka czekoladowa | szt | 10 |
| 105 | makaron nitka 500g | szt | 50 |
| 106 | makaron kokardki 400g | szt | 30 |
| 107 | makaron muszelka 400g | szt | 40 |
| 108 | makaron muszelka mała 400g | szt | 30 |
| 109 | makaron świderka 400g | szt | 50 |
| 110 | makaron spaghetti 400g | szt | 60 |
| 111 | makaron lezki ryżowy 250g | kg | 20 |
| 112 | makaron kolanko z falbanką | kg | 20 |
| 113 | makaron rurka | szt | 20 |
| 114 | kawa zbożowa 147g | szt | 20 |
| 115 | kawa inka 150g | op. | 20 |
| 116 | herbata ekspresowa 100tor. | op. | 30 |
| 117 | herbata ekspresowa melisa | op. | 100 |
| 118 | herbata ekspresowa mięta | op. | 100 |
| 119 | herbata ekspresowa owocowa | op. | 100 |
| 120 | herbata ekspresowa rumianek | szt | 100 |
| 121 | herbata granulowana 100g | szt | 20 |
| 122 | Bazylia 10g | szt | 15 |
| 123 | Curry 20g | szt | 20 |
| 124 | Cynamon 15g | kg | 40 |
| 125 | Czosnek granulowany | szt | 3 |
| 126 | Gałka muszkatołowa 10g | szt | 5 |
| 127 | Goździki 10g | szt | 10 |
| 128 | Imbir 15g | szt | 20 |
| 129 | Kminek mielony 20g | szt | 10 |
| 130 | Kurkuma 20g | szt | 10 |
| 131 | Liść laurowy 80g | szt | 10 |
| 132 | Majeranek 150g | szt | 4 |
| 133 | Oregano 200g | szt | 1 |
| 134 | Papryka slodka 800g | szt | 2 |
| 135 | Przyprawa kebab-gyros 30g | kg | 30 |
| 136 | Pieprz czarny mielony | szt | 5 |
| 137 | Pieprz ziołowy 600g | szt | 2 |
| 138 | Pieprz biały 15g | szt | 20 |
| 139 | Pieprz cytrynowy 20g | szt | 30 |
| 140 | Pieprz czarny ziarnisty 20g | szt | 30 |
| 141 | Pieprz kolorowy 15g | szt | 30 |
| 142 | Przyprawa do piernika 20g | kg | 30 |
| 143 | Przyprawa do kurczaka | szt | 4 |
| 144 | Przyprawa do ziemniaków, frytek 25g | szt | 50 |
| 145 | Przyprawa do wieprzowiny 20g | szt | 50 |
| 146 | Przyprawa do mięsa mielonego 20g | szt | 20 |
| 147 | Zioła prowansalskie 300g pet | szt | 1 |
| 148 | Ziele angielskie 600g | szt | 3 |
| 149 | przyprawa uniwersalna do potraw naturalna 300g | szt | 50 |
| 150 | Tymianek 10g | szt | 10 |
| 151 | soda oczyszczona | szt | 10 |
| 152 | fix do śmietany 9g | szt | 20 |
| 153 | musztarda sarepska 185g | szt | 10 |
| 154 | musztarda miodowa 185g | szt | 10 |
| 155 | musztrda francuska 185g | szt | 10 |
| 156 | żelatyna spożywcza 50g | szt | 10 |
| 157 | kwasek cytrynowy 20g | szt | 15 |
| 158 | proszek do pieczenia 30g | szt | 30 |
| 159 | drożdże suszone 7g | szt | 30 |
| 160 | majonez bez konserwantów 700g | szt | 60 |
| 161 | pasztet drobiowy 300g | szt | 30 |
| 162 | chrzan 190g | szt | 10 |
| 163 | migdały płatki 80g | szt | 10 |
| 164 | szczaw konserwowy 300g | kg | 30 |
| 165 | sól jodowana | szt | 30 |
| 166 | tuńczyk w sosie wlasnym 175g | szt | 30 |
| 167 | galaretka agrestowa 71g | szt | 30 |
| 168 | galaretka truskawkowa 71 g | szt | 30 |
| 169 | ocet spirytusowy 500ml | szt | 10 |
| 170 | sos slodko kwaśny 500g | szt | 30 |
| 171 | babeczki kruche korpusy 450g | szt | 5 |
| 172 | miód pszczeli wielokwiatowy 370g | l | 10 |
| 173 | olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia | szt | 150 |
| 174 | woda smakowa cytryna/truskawka 0,5l | szt | 300 |
| 175 | woda niegazowana 5l | szt | 100 |
| 176 | woda niegazowana 0,5l | szt | 30 |

## Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

 • Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p  |  |  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
| 1  | Jaja kurze L |  |  | szt.  | 4000 |

## CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | Nazwa asortymentu  | j.m.  | Szacunkowa ilość w okresie umowy  |
|  | Chałka drożdżowa 400g- mąka pszenna, cukier, drożdże, tłuszcze roślinne, sól, woda, mleko Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 100 |
|  | Bagietka pszenna 200g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 30 |
|  | Chleb zwykły krojony 1000g - mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt. | 400 |
|  | Chleb Razowy krojony 0,5kg- mąka żytnia, mąka razowa 2000, mąka pszenna, drożdże , sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 100 |
|  | Chleb tostowy 500g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 200 |
|  |  Angielka 400g - mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 200 |
|  | Chleb wieloziarnisty krojony 600g- mąka pszenna typ 750,mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 100 |
|  | Bułka tarta | kg | 30 |
|  | Bułka graham 50g- mąka żytnia, mąka razowa 2000, mąka pszenna, drożdże , sól, woda.Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 600 |
|  | Bułka kajzerka 50g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 2000 |
|  | Bułka zwykła 100g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 2000 |
|  | Rogal paluch 100g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 500 |
|  | Rogal z sezamem 80-100g- mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 150 |
|  | Bułka maślana z kruszonką 50g- mąka pszenna, cukier, drożdże, tłuszcze roślinne, sól, woda, mleko Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 200 |
|  | Bułka słodka z kruszonką 50g- mąka pszenna, cukier, drożdże, tłuszcze roślinne, sól, woda, mleko Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 150 |
|  | Bułka hamburger z sezamem 50g- mąka pszenna, cukier, drożdże, tłuszcze roślinne, sól, woda, mleko, sezam Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | szt | 900 |

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

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

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

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

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2-3** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 9:00.

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

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

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

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

1. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
2. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Samorządowe nr 6 w Bełchatowie w Bełchatowie**.**
3. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
7. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
8. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Justyna Kosiorek.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
10. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
11. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
12. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
13. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
14. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
15. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej. 19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
16. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
17. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
18. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
19. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
20. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz.

2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

1. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
2. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
3. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn.

zm.),

1. Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego

(Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),

1. Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),
2. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),
3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
5. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz.

2178) wraz z aktami wykonawczymi,

1. Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
2. Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz.

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

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