

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – 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 kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Mięso wołowe rosółowe – mięso pozbawione skór, chrząstek, bez znacznego przerostu tłuszczu (antrykot bez kości).	kg	36
2	Szynka wieprzowa/ myszka - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu.	kg	500
3	Łopatka wieprzowa - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	30
4	Szynka gotowana extra skład min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	120
5	Połędwica sopocka skład min. 80% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	60
6	Szynka z kurczaka skład min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	100
7	Szynka z indyka skład min. 85% mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu), krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	100

8	Kiełbaski wiedeńskie drobiowe w osłonce jadalnej, skład min. 90% mięsa, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu.	kg	120
9	Kiełbasa śląska - skład: mięso wieprzowe min. 90%, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu.	kg	90
10	Szynka z pieca - skład: min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo.	kg	50
11	Schab bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu.	kg	25
12	Polędwiczki wieprzowe - mięso bez znacznego przerostu tłuszczu.	kg	10
13	Szynka bezglutenowa.	kg	10

## Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladnoróżowa, 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.	2.	3.	4.
1	Filety z piersi kurczaka bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	320
2	Filet z piersi indyka bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	280
3	Pałki z kurczaka	kg	25
4	Udziec z indyka bez skóry, bez kości	kg	10
5	Skrzydło z indyka	kg	20
6	Kurczak cały - mięso obrane, bez piór, krwi, minimalna waga 1,5kg, nie większy niż 2,5kg	kg	600

## Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum /waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Jogurt naturalny – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt.	1kg	70
2	Jogurt naturalny typu greckiego – skład: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych	szt.	1kg	100
3	Masło, skład: śmietanka pasteryzowana, 82% tłuszczu	szt.	200 g	2000
4	Maślanka naturalna – skład: maślanka, mleko, żywe kultury bakterii	szt.	1l	480
5	Mleko 3,2% UHT opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę	szt.	1l	3600
6	Mleko UHT bez laktozy opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę	szt.	1l	20
7	Ser twarogowy półtłusty – skład: mleko, kultury bakterii mlekowych	szt.	250 g	576
8	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda, mleko, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato	kg		50
9	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda w plastrach	szt.	500 g	25
10	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda w plastrach	szt.	1kg	100
11	Serek waniliowy – skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych	kg	1kg	60
12	Serek sernikowy – skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych – skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny	kg	1kg	120
13	Ser feta	szt.	270g	50
14	Śmietana kwaśna 18% - skład: śmietana, żywe kultury bakterii mlekowych	szt.	250 g	10
15	Śmietanka 18% uht – skład: śmietanka, karagen, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	szt.	250 g	50
16	Śmietanka 30% uht – skład: śmietanka z mleka, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę	szt.	250 g	300

#### 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 więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, 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.	2.	3.	4.
1	Arbuz	kg	300
2	Awokado waga 140 g	szt.	100
3	Banany (owoc dojrzały, koloru żółtego, minimalna waga 1owocu = 120 g)	kg	1700
4	Bataty	kg	40
5	Botwinka pęczek	szt.	40
6	Borówka amerykańska (sezon letni)	kg	30
7	Buraki czerwony (korzeń)	kg	180
8	Cebula	kg	150
9	Chipsy owocowe 20g	szt.	150
10	Cukinia	kg	60
11	Cytryny	kg	100
12	Czosnek polski główka	szt.	120
13	Gruszka konferencja (minimalna waga 1 owocu = 120 g)	kg	1000
14	Jabłka krajowe lobo, klasy I (minimalna waga 1 owocu = 120 g)	kg	1600
15	Kaki	szt.	50
16	Kiwi (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 90 g)	szt.	300
17	Mandarynki (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 80g)	kg	40
18	Morele (owoce dojrzałe, minimalna waga 1 owocu = 50 g)	kg	20
19	Nektarynki (owoc dojrzały, minimalna waga 1owocu = 130 g)	kg	120
20	Brzoskwinia (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 100 g)	kg	100
21	Śliwki krajowe (owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 55 g)	kg	20
22	Pomarańcza ( owoc dojrzały, minimalna waga 1 owocu = 240 g)	kg	80
23	Melon żółty	kg	80
24	Truskawki (VI,VII)	kg	150
25	Kalarepa	szt.	80
26	Kapusta biała	kg	140
27	Kapusta biała młoda waga minimalna 2,2 kg	szt.	60
28	Kapusta czerwona	kg	150
29	Kapusta włoska waga minimalna 1,5 kg	szt.	50
30	Kapusta kiszona – skład: kapusta kiszona, sok z kapusty kiszonej, sól, przyprawy, bez dodatku octu	kg	120
31	Koperek zielony pęczek - minimum 10 łodyg	szt.	350
32	Marchew korzeń	kg	500
33	Ogórek kiszony – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól, bez dodatku octu	kg	140
34	Ogórek kiszony małosolny – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól, bez dodatku octu	kg	30
35	Ogórek zielony	kg	200
36	Ogórek zielony (VII,VIII,IX)	kg	80
37	Papryka czerwona	kg	200
38	Papryka czerwona (VII, VIII,IX)	kg	60
39	Papryka żółta	kg	40
40	Pietruszka korzeń	kg	240
41	Pietruszka zielona (pęczek - minimum 10 łodyg)	szt.	350
42	Pomidory czerwone kiściowe	kg	140
43	Pomidory (okres letni)	kg	100
44	Pomidory koktajlowe	kg	50
45	Por waga minimum 150 g	szt.	120
46	Rzodkiewka pęczek	szt.	60
47	Sałata zielona - główka, jędrne liście	szt.	60
48	Seler korzeń	kg	60

49	Szcypiorek pęczek - minimum 10 łodyg	szt.	150
50	Winogrona jasne bezpestkowe	szt.	40
51	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3000
52	Ziemniaki młode kl. I (VI,VII)	kg	1800
53	Żur (mąka żytnia, woda, czosnek)	l	80

### Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Brokuły różyczki mrożone	kg	240
2	Brukselka mrożona	kg	20
3	Brzoskwinia kostka mrożona	kg	30
4	Cukinia kostka mrożona	kg	120
5	Dynia kostka mrożona	kg	120
6	Fasolka szparagowa zielona, cięta mrożona	kg	60
7	Fasolka szparagowa żółta, cięta mrożona	kg	30
8	Groszek zielony mrożony	kg	50
9	Jagoda mrożona	kg	20
10	Kalafior różyczki mrożony	kg	150
11	Malina mrożona	kg	30
12	Mango kostka mrożone	kg	30
13	Marchewka mini mrożona	kg	90
14	Marchewka z groszkiem mrożona	kg	90
15	Marchew kostka mrożona	kg	90
16	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	600
17	Porzeczka czarna mrożona	kg	20
18	Szpinak rozdrobniony, brykiet mrożony	kg	60
19	Truskawki mrożone	kg	135
20	Wiśnia drylowana mrożona	kg	60
21	Włoszczyzna, paski mrożona	kg	600
22	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	80

**Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Bazyliia suszona	szt.	10g	10
2	Biszkopty: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, cukier, skrobia ziemniaczana	szt.	120g	55
3	Bułka tarta z pieczywa pszennego - skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże	kg	500g	100
4	Ciasteczka bezglutenowe	szt.	100g	50
5	Ciecierzycza gotowana w słoiku	szt.	500g	10
6	Chrupki kukurydziane 100% bez dodatku soli	szt.	100g	300
7	Chrupki kukurydziane 100% bez dodatku soli paluchy	szt.	100g	300
8	Cukier biały kryształ, bez zbryleń	kg	1kg	500
9	Cukier puder	szt.	500g	15
10	Cukier waniliowy	szt.	16g	250
11	Curry mielone	szt.	10g	20
12	Cynamon mielony	szt.	15g	10
13	Czosnek granulowany	szt.	20 g	50
14	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu bez syropu glukozy-fruktozowego	szt.	240g	100
15	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min.	szt.	1kg	80

	50g w 100 g produktu bez syropu glukozowo-fruktozowego			
16	Drożdże świeże	szt.	100g	250
17	Fasola czerwona konserwowa, skład: fasola czerwona 60%, woda, sól, puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	szt.	400 g	10
18	Galaretka owocowa	szt.	75g	600
19	Gałka muszkatołowa	szt.	10g	20
20	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach, torebki w 100% z naturalnych składników, herbata certyfikowana Rainforest Alliance	szt.	100 szt. X 1,4g	75
21	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	szt.	20 szt. X 2,7g	120
22	Herbata ziołowa rumianek, koper włoski, mięta saszetki	szt.	20 szt. X 2g	20
23	Herbatniki	szt.	350g	380
24	Imbir mielony	szt.	15g	20
25	Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12%	szt.	150 g	60
26	Kasza gryczana palona wysokiej jakości	szt.	4*100g	70
27	Kasza jagłana wysokiej jakości	szt.	4*100g	100
28	Kasza jęczmienna perłowa wysokiej jakości	szt.	4*100g	150
29	Kasza jęczmienna pęczak wysokiej jakości	szt.	4*100g	50
30	Kasza bulgur (z PSZENICY durum)	szt.	4*100g	110
31	Kasza manna błyskawiczna	kg	500g	80
32	Kawa zbożowa saszetki	szt.	90g	50
33	Kminek mielony	szt.	20g	10
34	Koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu min. 30%, pasteryzowany, w szklanym słoiku	szt.	1kg	100
35	Kukurydza konserwowa – skład: kukurydza, woda, sól, opakowanie puszka metalowa z ręcznym otwieraczem	szt.	400 g	10
36	Kurkuma	szt.	10g	20
37	Ketchup łagodny bez konserwantów	szt.	500g	100
38	Liść laurowy	szt.	7g	50
39	Lubczyk suszony	szt.	10g	240
40	Majeranek suszony	szt.	8g	50
41	Majonez – skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7%	szt.	310 ml	10
42	Makaron krajanka 5-cio jajeczny - skład: kasza pszenna makaronowa, jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, kurkuma, nitki wysokiej jakości nieklejący	szt.	250g	70
43	Makaron łazanka wysokiej jakości nieklejący	szt.	500g	70
44	Makaron (świdarki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi, kokardki) wysokiej jakości nieklejący	szt.	500g	500
45	Makaron alfabet (literki duże, małe, gwiazdki) z mąki durum	szt.	250g	100
46	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1kg	60
47	Mąka tortowa extra pszenna, typ 405	kg	1kg	150
48	Mąka pszenna typu 450-550	kg	1kg	150
49	Miód pszczeli, nektarowy, wielokwiatowy, smak słodki, aromatyczny, kwiatowy, konsystencja płynna, bez syropu glukozowo-fruktozowego, naturalny w szklanym słoiku na zakrętkę	kg	1kg	50
50	Mąka kukurydziana	kg	1kg	10
51	Mleko ryżowe	szt.	1l	80
52	Mleko sojowe	szt.	1l	20
53	Musztarda delikatesowa – skład: woda, gorczyca biała 15%, cukier, ocet jabłkowy, ocet spirytusowy, sól, kurkumina	szt.	180g	80
54	Mus 100% truskawka-jabłko-banan-marchew skład: przeciery (30%), jabłek (28%) i marchwi (5%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10% i marchwi (5%) bez dodatku cukru, bez konserwantów, produkt pasteryzowany, zakręcane na plastikową nakrętkę	szt.	100g	300
55	Olej rzepakowy - 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie o pojemności 1l	szt.	1l	300

56	Oregano suszone	szt.	10g	10
57	Papryka mielona słodka	szt.	20g	200
58	Papryka mielona ostra	szt.	20g	20
59	Pieprz czarny mielony	szt.	20g	150
60	Płatki kukurydziane 100 %, bez dodatku cukru	szt.	250g	400
61	Płatki ryżowe	szt.	1kg	10
62	Płatki owsiane błyskawiczne 100%	szt.	500g	150
63	Płatki jaglane	szt.	200g	30
64	Pomidory w puszcze bez skóry, puszka z kółeczkiem do otwierania	szt.	400 g	200
65	Passata pomidorowa - skład: pomidory, sól, opakowanie kartonowe	szt.	500 g	80
66	Pomidory Pelati w soku pomidorowym - skład: pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy, puszka metalowa, waga 2,5kg	szt.	2500g	100
67	Proszek do pieczenia	szt.	30g	20
68	Przyprawa do kurczaka bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek 5%, cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki	szt.	20 g	10
69	Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca biała, marchew, papryka ostra, cebula, majeranek, cząber, kminek, owoc kolendry, tymianek, natka pietruszki, ziele angielskie, chili, pieprz czarny	szt.	20 g	10
70	Przyprawa do mięsa mielonego, farszu i klopsów bez glutaminianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, czosnek, owoc kolendry, gorczyca biała, cebula, majeranek, marchew, pieprz czarny, tymianek, chili, rozmaryn, ziele angielskie	szt.	20 g	10
71	Przyprawa gyros	szt.	30g	10
72	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki wysokiej jakości	szt.	4*100g	100
73	Ryż długoziarnisty, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały wysokiej jakości	szt.	4*100g	100
74	Ryż paraboliczny suchy bez połamanych ziaren i mączki wysokiej jakości	kg	1kg	100
75	Soczewica czerwona 100 %	kg	1kg	50
76	Soda oczyszczona	szt.	80g	30
77	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	1000g	100
78	Sok ze słomką kartonik 100% z dodatkiem witamin, różne smaki	szt.	200ml	300
79	Suszone pomidory w słoiku (w oleju)	szt.	900g	10
80	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach - puszka z kółeczkiem do otwierania	szt.	170g	240
81	Wafle suche tortowe	szt.	150g	50
82	Przyprawa warzywna naturalna – skład: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Bez dodatku glutaminianu sodu	szt.	150g	120
83	Woda źródlana niegazowana rekomendacja Instytutu Matki i Dziecka	szt.	1,5l	800
84	Woda źródlana gazowana	szt.	1,5l	50
85	Ziele angielskie całe ziarna	szt.	15g	90
86	Zioła prowansalskie suszone	szt.	10g	10
87	Żelatyna	szt.	20g	50
88	Żurawina cała suszona	szt.	100g	20

## 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



Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Jaja świeże, klasa wagowa L	szt.	5000

### 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.	waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb duży krojony - skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda)	szt.	900g	480
2	Chleb wieloziarnisty krojony - skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, ziemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda)	szt.	500g	150
3	Chleb żytni krojony - skład: mąka żytnia TYP 720, zakwas z mąki razowej TYP 720, sól, woda, ziarno słonecznika, siemię lniane	szt.	500g	15
4	Chwałka krojona - skład: mąka pszenna, woda, cukier, olej rzepakowy, woda, sól, jaja, drożdże, mleko, sól, bez maku	szt.	500g	240
5	Babka piaskowa duża (cukier, mąka pszenna, jaja, masło lub olej rzepakowy, proszek do pieczenia, mleko)	szt.	500g	120
6	Babka drożdżowa duża (mąka pszenna, woda, jaja, cukier, masło, woda, sól, drożdże, mleko, cukier)	szt.	500g	120
7	Baton wrocławski krojony (mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier)	szt.	400g	4000
8	Chleb orkiszowy krojony (orkisz, mąka żytnia, mąka pszenna, woda, drożdże, sól)	szt.	300g	10
9	Pączek - skład: mąka, mleko, cukier, drożdże, masło, jajka, konfitura, bez syropu glukozowo fruktozowego	szt.	70g	600
10	Rogaliki - skład: mąka pszenna, woda, sól, cukier, margaryna, jaja, drożdże, mleko, bez maku	szt.	100g	600
11	Drożdżówka z serem, dżemem (mąka pszenna, jajka, cukier, drożdże, sól, cukier waniliowy(twaróg, budyń śmietankowy, skórka pomarańczowa, rodzyнки, miód, marmolada)	szt.	100g	600
12	Bułeczka maślana (mąka pszenna, woda, sól, cukier, margaryna, jaja, drożdże, mleko) bez maku	szt.	50g	600
13	Bułka hot-dog	szt.		600
14	Bułka kajzerka - skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól	szt.		600

### Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Mintaj filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia: warstwy filetów przełożone folią, czyste nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP "shatter pack"	kg	120
2	Miruna filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia: warstwy filetów przełożone folią, czyste nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP "shatter pack"	kg	50
3	Makrela wędzona	kg	45
4	Dorsz filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia: warstwy filetów przełożone folią, czyste nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP "shatter pack" Czerniak	kg	70
5	Paluszki rybne panierowane z mintaj 100% filet	kg	100

### Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Kluski na parze (mąka pszenna, woda, cukier, olej, drożdże, mleko w proszku, sól)	op.	9 szt.	200

### Część 11: PRODUKTY DLA NIEMOWLĄT

15880000-0 – specjalne produkty odżywcze,

15884000-8 – Produkty dla niemowląt

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane nazwa, nazwa producenta, wykaz składników występujących 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.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia; 2,3; skład kompozycja prebiotyków (fruktooligosacharydów, galaktooligosacharydów i błonnika), witaminy, niezawierające dodatków zbożowych i glutenu opakowanie kartonowe.	szt.	800g	20
2	Kaszka mleczno – ryżowa po 6 miesiącu – skład min. 39% mąki ryżowej, min.32% odtłuszczonego mleka, witaminy min. 9, składniki mineralne, różne smaki np. bananowa, jabłkowa, truskawkowa.	szt.	230g	20
3	Kaszka kukurydziana po 6 miesiącu.	szt.	230g	20
4	Kaszka ryżowa po 6 miesiącu – skład min. 75% mąki ryżowej, min.32% odtłuszczonego mleka, witaminy min. 9, składniki mineralne, różne smaki np. bananowy, malinowy, truskawkowy .	szt.	180g	20
5	Kaszka zbożowa z pełnego ziarna żyta (pszenica, żyto) - 92,9%, dekstroza, miód 2%, ekstrakt słodowy (z jęczmienia węglan wapnia, witaminy (C, E, A, B1, B6, D3, B12), kwas askorbinowy (przeciwutleniacz), mleczan żelaza, jodek potasu.	szt.	180g	20
6	Bezglutenowy produkt zbożowy (kaszka) nie zawierający mleka krowiego, białka sojowego, laktozy, glutenu; skład: ryż, mąka chleba świętojańskiego, witaminy, składniki mineralne.	szt.	500g	3
7	Mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia; dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia 2; dla niemowląt z tendencją do kolek i zaparć; z obniżoną zawartością laktozy, zawierający nukleotydy.	szt.	400g	3

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

### 3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **2-3** razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy) w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **2-3** razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 7: JAJA: **1** raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00-7:30

Część 9: RYBY: **1** raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00 do 7:30

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **1** raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00-7:30

Część 11: PRODUKTY DLA NIEMOWLAŃ: **1** raz w tygodniu – (konkretny dzień tygodnia zostanie podany w trakcie realizacji umowy), w godzinach od 7:00-7:30

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

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

5. Miejscem dostawy będzie: **Żłobek Miejski w Mikołowie, ul. Krakowska 30, 43-190 Mikołów.**

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

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

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

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

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

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Ewa Piasecka, e-mail: [intendent@zlobek.mikolow.eu](mailto:intendent@zlobek.mikolow.eu); [zlobek@zlobek.mikolow.eu](mailto:zlobek@zlobek.mikolow.eu)
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
- b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
- c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
- d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
- f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),
- g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z

30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),

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

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

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

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

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

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

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

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

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