

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 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. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | boczek wędzony, peklowany, zawartość mięsa min 80% | kg | 20 |
| 2. | kiełbasa biała parzona - skład: mięso wieprzowe min. 94%, sól, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu | kg | 60 |
| 3. | kiełbasa krakowska sucha - min. 80% zawartości mięsa | kg | 100 |
| 4. | kiełbasa śląska - skład: mięso wieprzowe min. 90%, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu oraz potasu | kg | 390 |
| 5. | kiełbaski wiedeńskie drobiowe - w osłonce jadalnie, min. 90% mięsa, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu | kg | 240 |
| 6. | łopatka wieprzowa - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 450 |
| 7. | mięso wołowe- extra, barwa czerwona, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 130 |
| 8. | mięso wołowe rosółowe – mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu, szponder lub antrykot | kg | 100 |

| | | | |
|-----|---|----|------|
| 9. | połędwica sopocka - min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 100 |
| 10. | połędwiczy wieprzowe - mięso bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 150 |
| 11. | schab bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 700 |
| 12. | szynka wieprzowa wędzona - skład: min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu | kg | 40 |
| 13. | szynka wieprzowa/ myszka bez kości - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 2200 |
| 14. | szynka z indyka - min. 85% zawartości mięsa | kg | 50 |
| 15. | szynka z kurczaka min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 50 |
| 16. | szynka z pieca - min. 85% zawartości mięsa, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo | kg | 100 |
| 17. | żeberka wieprzowe, surowe, wąskie, cienkie paski, chude | kg | 30 |

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

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

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | filet z piersi indyka - mięso bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 450 |
| 2. | filet z piersi kurczaka - mięso bez skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu | kg | 1300 |
| 3. | kurczak cały - mięso obrane, bez piór, krwi, minimalna waga 1,5 kg | kg | 500 |
| 4. | pałki z kurczaka | kg | 200 |
| 5. | skrzydło z indyka | kg | 50 |
| 6. | udziec z indyka - bez skóry i bez kości | kg | 250 |

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | jogurt naturalny – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii | 1l | szt. | 100 |
| 2. | jogurt naturalny – skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii | 180 g | szt. | 1400 |
| 3. | jogurt naturalny typu greckiego – skład: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych | 1kg | kg | 300 |
| 4. | maślanka naturalna - skład: maślanka, mleko, żywe kultury bakterii | 1l | szt. | 150 |
| 5. | masło, skład: śmietanka pastryzowana, 82% tłuszczu | 200g | szt. | 3000 |
| 6. | Mleko 2% uht – opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę | 1l | szt. | 6500 |
| 7. | Mleko 2% uht bez laktozy – opakowanie kartonowe wyposażone w nakrętkę | 1l | szt. | 20 |
| 8. | ser feta | 270g | szt. | 50 |
| 9. | ser mielony w wiaderku - skład: mleko, kultury bakterii mlekowych | 1kg | kg | 500 |
| 10. | ser mozzarella – skład: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych | 1kg | kg | 90 |
| 11. | ser mozzarella kulka- mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól | 125g | szt. | 50 |
| 12. | ser twarogowy półtłusty – skład: mleko, kultury bakterii mlekowych | 1kg | kg | 350 |
| 13. | ser żółty pełnotłusty o zawartości tłuszczu min. 28% typu gołda w plastrach | 1kg | kg | 40 |
| 14. | ser żółty w bloku (kostka), podpuszczkowy, typu gouda skład: mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia | 1kg | kg | 200 |
| 15. | serek waniliowy- skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych | 150 g | szt. | 600 |
| 16. | serek waniliowy- skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, pokruszona laska wanilii, kultury bakterii mlekowych | 1kg | kg | 20 |
| 17. | śmietana kwaśna 18% - skład: śmietana, żywe kultury bakterii mlekowych | 330g | szt. | 200 |
| 18. | Śmietanka 12% uht – skład: śmietanka, karagen, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę | 500ml | szt. | 250 |
| 19. | Śmietanka 18% uht – skład: śmietanka, karagen, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę | 500ml | szt. | 250 |

| | | | | |
|-----|--|-------|------|-----|
| 20. | Śmietanka 30% uht – skład: śmietanka z mleka, opakowanie kartonowe wyposażone w zakrętkę | 500ml | szt. | 400 |
|-----|--|-------|------|-----|

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 sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

| Lp. | nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|-------------------------------------|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | arbuz | | kg | 250 |
| 2. | awokado | | szt. | 180 |
| 3. | Banany (owoc dojrzały barwy żółtej) | 1 owoc=120g | kg | 1200 |
| 4. | borówka | | kg | 20 |
| 5. | Botwina- bulwy z liśćmi | 1 pęczek= min 5 bulw | szt | 40 |
| 6. | brzoskwinia UFO | | kg | 60 |
| 7. | brzoskwinie | | kg | 350 |
| 8. | burak czerwony, korzeń | | kg | 400 |
| 9. | cebula biała | | kg | 250 |
| 10. | cebula czerwona | | kg | 50 |
| 11. | chipsy owocowe | 20g | szt | 300 |
| 12. | cukinia | | kg | 50 |
| 13. | cukinia - okres letni | | kg | 20 |
| 14. | cytryny | | kg | 250 |
| 15. | czosnek polski główka | | szt | 250 |
| 16. | gruszka konferencja | 1 owoc=120g | kg | 500 |
| 17. | jabłka jonagold | | kg | 500 |
| 18. | jabłka polskie luz | | kg | 500 |
| 19. | kalafior | | szt | 30 |
| 20. | kalarepa | | szt | 50 |
| 21. | kapusta biała główka | | kg | 450 |
| 22. | kapusta biała młoda | | szt | 110 |
| 23. | kapusta czerwona główka | | kg | 400 |

| | | | | |
|-----|--|---------------|-----|-------|
| 24. | kapusta kiszona – skład: kapusta kiszona, sok z kapusty kiszonej, sól, przyprawy | | kg | 450 |
| 25. | kapusta pekińska | 1,2 kg | szt | 150 |
| 26. | kapusta włoska | | szt | 30 |
| 27. | kiwi - owoc dojrzały | | szt | 1300 |
| 28. | koperek zielony pęczek, minimum 10 łodyg | 10 łodyg | szt | 500 |
| 29. | malina | | kg | 20 |
| 30. | mandarynki | 1 owoc=80g | kg | 250 |
| 31. | mango | | szt | 50 |
| 32. | marchew korzeń | | kg | 600 |
| 33. | melon żółty | | szt | 50 |
| 34. | nektaryna | 1 owoc = 130g | kg | 200 |
| 35. | ogórek kiszony – skład: ogórki, woda, przyprawy, sól | | kg | 400 |
| 36. | ogórek kiszony małosolny - skład: ogórek, woda, przyprawy, sól, bez dodatku octu | | kg | 40 |
| 37. | ogórek zielony | | kg | 350 |
| 38. | ogórek zielony - okres letni (VII, VIII, IX) | | kg | 150 |
| 39. | orzechy laskowe | 100g | kg | 5 |
| 40. | orzechy włoskie | 100g | kg | 5 |
| 41. | papryka czerwona - okres letni (VI, VII, VIII, IX) | | kg | 60 |
| 42. | papryka świeża czerwona | | kg | 220 |
| 43. | papryka świeża żółta | | kg | 80 |
| 44. | pieczarki, wielkość kapelusza 2,5-5 cm, bez plam, pleśni, barwa biała do jasnobrązowej | | kg | 250 |
| 45. | pietruska korzeń | | kg | 180 |
| 46. | pietruska zielona pęczek, minimum 10 łodyg | 10 łodyg | szt | 600 |
| 47. | pomarańcze | | kg | 350 |
| 48. | pomidory - okres letni | | kg | 100 |
| 49. | pomidory czerwone kiściowe | | kg | 200 |
| 50. | pomidory koktajlowe - czerwone, okrągłe lub podłużne | | kg | 20 |
| 51. | por sałatkowy | 150g | szt | 200 |
| 52. | rzodkiewka pęczek | | szt | 100 |
| 53. | sałata lodowa główka | | szt | 200 |
| 54. | sałata zielona, główka, jędrne liście | | szt | 300 |
| 55. | seler korzeń | | kg | 250 |
| 56. | szczypiorek pęczek minimum 10 łodyg | 10 łodyg | szt | 50 |
| 57. | truskawki - czerwone duże owoce | | kg | 40 |
| 58. | winogrona jasne | | kg | 100 |
| 59. | ziemniaki krajowe, bez pędów | | kg | 10000 |
| 60. | ziemniaki młode klasa I (VI,VII) | | kg | 500 |
| 61. | żur - skład: mąka żytnia, woda, czosnek | 0.5l | l | 300 |

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. | barszcz ukraiński mrożony | kg | 80 |
| 2. | brokuły różyczki mrożone | kg | 220 |
| 3. | brukselka mrożona | kg | 10 |
| 4. | brzoskwinia kostka mrożona | kg | 25 |
| 5. | cukinia kostka mrożona | kg | 20 |
| 6. | dynia kostka mrożona | kg | 130 |
| 7. | fasolka szparagowa zielona, cięta, mrożona | kg | 300 |
| 8. | grozek zielony mrożony | kg | 80 |
| 9. | jabłko mrożone | kg | 20 |
| 10. | kalafior różyczki mrożony | kg | 130 |
| 11. | maliny mrożone | kg | 60 |
| 12. | mango mrożone kostka | kg | 20 |
| 13. | marchew mini mrożona | kg | 230 |
| 14. | marchew z groszkiem mrożona | kg | 190 |
| 15. | mieszanka kompotowa mrożona | kg | 600 |
| 16. | porzeczka czarna mrożona | kg | 30 |
| 17. | szpinak rozdrobniony, brykiet, mrożony | kg | 110 |
| 18. | truskawki mrożone | kg | 450 |
| 19. | wiśnia drylowana mrożona | kg | 80 |
| 20. | włoszczyzna paski mrożona | kg | 1000 |
| 21. | zupa jarzynowa 7- składnikowa mrożona | kg | 150 |

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 | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | bazylia suszona | 10g | szt | 50 |
| 2 | chrupki kukurydziane - 100%, bez dodatku soli | 100g | szt | 100 |
| 3 | chrupki kukurydziane paluchy | 100g | szt | 300 |
| 4 | chrzan tarty – skład: korzeń chrzanu 75%, cukier, cytryna 8%, woda, olej rzepakowy, sól, kwas cytrynowy | 180g | szt | 10 |
| 5 | cukier biały kryształ, bez zbryleń | 1kg | kg | 800 |
| 6 | cukier puder | 500g | szt | 20 |
| 7 | cynamon mielony | 15g | szt | 30 |
| 8 | cząber | 10g | szt | 50 |
| 9 | czosnek granulowany | 20g | szt | 100 |
| 10 | daktyle suszone bez pestki | 150g | szt | 20 |
| 11 | drożdże świeże | 100g | szt | 100 |
| 12 | dynia z pestki | 100g | szt | 15 |
| 13 | Dżem truskawkowy – skład: truskawki, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy | 1kg | kg | 60 |
| 14 | dżem z kawałkami owoców różnych bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100g, bez syropu glukozowo-fruktozowego | | kg | 20 |
| 15 | fasola biała Jaś, 100% fasola jaś, całe, niepołamane fasole | 400g | kg | 100 |
| 16 | fasola czerwona konserwowa, skład: fasola czerwona 60%, woda, sól, puszka metalowa z ręcznym otwieraczem | 400g | szt | 70 |
| 17 | gałka muskatołowa | 10g | szt | 10 |
| 18 | groch łuskany | 500g | szt | 100 |
| 19 | groszek konserwowy | 400g | szt | 30 |
| 20 | herbata ekspresowa czarna w saszetkach, torebki w 100% z naturalnych składników, herbata certyfikowana Rainforest Alliance | Min. 100 torebek * 1,4g | op. | 75 |
| 21 | herbata owocowo-ziołowa czarna porzeczka z cytryną – skład: owoc porzeczki czarnej 50%, kwiat hibiskusa, skórka cytryny 8%, aromaty naturalne, liść jeżyny | 20 torebek * 2,7g | op | 70 |

| | | | | |
|----|--|-------------------|-----|-----|
| 22 | herbata owocowo-ziołowa malina – skład: owoc maliny 60%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny | 20 torebek * 2,7g | op | 70 |
| 23 | herbata owocowo-ziołowa truskawka z poziomką – skład: owoc truskawki 55%, kwiat hibiskusa, owoc dzikiej róży, aromat naturalny, liść jeżyny, owoc poziomki 0,5% | 20 torebek * 2,7g | op | 70 |
| 24 | herbatniki | 350g | szt | 60 |
| 25 | imbir mielony | 15g | szt | 5 |
| 26 | kakao o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12% | 150g | szt | 80 |
| 27 | kasza bulgur (z PSZENICY durum) | 1kg | kg | 140 |
| 28 | kasza gryczana palona | 400g | kg | 140 |
| 29 | kasza jagłana | 400g | kg | 30 |
| 30 | kasza jęczmienna pęczak | 1kg | kg | 20 |
| 31 | kasza jęczmienna wiejska | 400g | kg | 4,4 |
| 32 | kasza manna pszenna | 500g | kg | 130 |
| 33 | kawa zbożowa naturalna rozpuszczalna - zboża 78% bez cukru | 150g | szt | 435 |
| 34 | ketchup łagodny bez konserwantów | 300g | szt | 100 |
| 35 | kminek mielony | 20g | szt | 15 |
| 36 | kokos wiórki | 100g | szt | 15 |
| 37 | koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu min. 30%, pasteryzowany, w szklanym słoiku | 900g | l | 140 |
| 38 | kukurydza konserwowa – skład: kukurydza, woda, sól, opakowanie puszka metalowa z ręcznym otwieraczem | 400g | szt | 80 |
| 39 | liść laurowy | 6g | szt | 70 |
| 40 | lubczyk suszony | 10g | szt | 200 |
| 41 | majeranek suszony | 8g | szt | 50 |
| 42 | majonez – skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7% | 310ml | szt | 50 |
| 43 | mąka kukurydziana - bez glutenu | | kg | 5 |
| 44 | mąka orkiszowa | 1kg | kg | 5 |
| 45 | mąka tortowa extra pszenna, typ 405 | 1kg | kg | 500 |
| 46 | mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej | 1kg | kg | 120 |
| 47 | makaron alfabet, gwiazdki - literki duże, małe, gwiazdki z mąki duru | | szt | 50 |
| 48 | makaron krajanka 5-cio jajeczny – skład: kasza pszenna makaronowa, semolina, jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, kurkuma | 250g | szt | 200 |
| 49 | makaron łazanki – z pszenicy durum | 500g | kg | 80 |
| 50 | makaron spaghetti – z pszenicy durum | 500g | kg | 210 |
| 51 | makaron świderki/ pióra (penne) /muszelki/kokartka/kolanko/wstęgi –z pszenicy durum | 500g | kg | 470 |
| 52 | makaron zacierka – skład: z pszenicy durum | 250g | szt | 100 |
| 53 | migdał cały nieparzony | 100g | szt | 30 |
| 54 | migdał płatkowy | 100g | szt | 15 |
| 55 | miód nektarowy wielokwiatowy, mieszanka miódów pochodzących z UE i niepochodzących z UE, smak słodki, aromatyczny, kwiatowy, konsystencja płynna, bez syropu glukozowo-fruktozowego, w szklanym słoiku na zakrętkę | 1kg | kg | 180 |
| 56 | mleko ryżowe | 1l | szt | 100 |
| 57 | mleko sojowe | 1l | szt | 100 |
| 58 | morela suszona bez pestki | 150g | szt | 30 |

| | | | | |
|----|---|---------|-----|------|
| 59 | mus 100% truskawka-jabłko-banan-marchew, skład: przeciery z bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%), bez dodatku cukru, bez konserwantów, bogactwo błonnika. Produkt pasteryzowany, opakowanie jednostkowe 100g, w szczelnym, wygodnym i bezpiecznym opakowaniu, zakręcane na plastikową nakrętkę. | 100g | szt | 1000 |
| 60 | musztarda delikatesowa – skład: woda, gorczyca biała 15%, cukier, ocet jabłkowy, ocet spirytusowy, sól, kurkumina | 180g | szt | 100 |
| 61 | ocet jabłkowy | 0.5l | szt | 20 |
| 62 | 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 | 1l | l | 550 |
| 63 | oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na zimno – extra virgin, butelka szklana, przyciemniona | 500ml | l | 5 |
| 64 | oregano suszone | 10g | szt | 40 |
| 65 | papryka ostra mielona | 20g | szt | 90 |
| 66 | papryka słodka mielona | 20g | szt | 250 |
| 67 | passata pomidorowa – skład: pomidory, sól, opakowanie kartonowe | 500g | szt | 130 |
| 68 | pieprz czarny mielony | 20g | szt | 200 |
| 69 | płatki kukurydziane | 600g | szt | 100 |
| 70 | płatki owsiane błyskawiczne 100% | 400g | szt | 150 |
| 71 | płatki ryżowe | | kg | 10 |
| 72 | pomidory Pelati w soku pomidorowym – skład: pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy, puszka metalowa, waga 2,55 kg | 2,55 kg | szt | 250 |
| 73 | rodzynki sułtańskie małe | 100g | szt | 30 |
| 74 | ryż paraboiled | 5kg | kg | 400 |
| 75 | słonecznik łuskany | 100g | szt | 30 |
| 76 | soczewica czerwona 100% | 400g | kg | 70 |
| 77 | soda oczyszczona | 100g | szt | 10 |
| 78 | sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C, kartonik ze słomką | 200ml | szt | 430 |
| 79 | sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku, witamina c, kartonik ze słomką | 200ml | szt | 430 |
| 80 | sól morską drobnoziarnistą o niskiej zawartości sodu | 1kg | kg | 90 |
| 81 | sól spożywcza, warzona, jodowana, drobnoziarnista | 1kg | kg | 120 |
| 82 | suszone pomidory w oleju | 0,9 kg | szt | 10 |
| 83 | tuńczyk w sosie własnym w kawałkach - puszka z kółeczkiem do otwierania | 170g | szt | 350 |
| 84 | tymianek suszony | 10g | szt | 30 |
| 85 | tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach - puszka z kółeczkiem do otwierania | 170g | szt | 150 |
| 86 | wafle suche tortowe | 150g | szt | 20 |
| 87 | 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 glutamianu sodu | 150g | szt | 180 |

| | | | | |
|----|--|------|-----|------|
| 88 | przyprawa w płynie- skład: woda, sól morską 20,9%, cukier, ocet spirytusowy, naturalne aromaty, ekstrakt drożdżowy, ekstrakt z lubczyka, Bez dodatku glutamianu sodu | 204g | szt | 30 |
| 89 | woda źródlana | 5l | szt | 1100 |
| 90 | woda źródlana 0.25l | | szt | 260 |
| 91 | woda źródlana 0.5l | | szt | 260 |
| 92 | woda źródlana gazowana | 1,5l | l | 60 |
| 93 | żelatyna | 20g | szt | 50 |
| 94 | curry - mielone | 10g | szt | 10 |
| 95 | ziele angielskie, całe ziarna | 15g | szt | 100 |
| 96 | kurkuma - mielona | 10g | szt | 10 |
| 97 | zioła prowansalskie suszone | 10g | szt | 50 |
| 98 | żurawina - cała, suszona | 100g | 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

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|-----------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | jaja świeże, klasa wagowa L | szt | 10000 |

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 | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|----------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | babka drożdżowa duża - skład: cukier, mąka pszenna, jajka, masło mleko, woda | 500g | szt | 150 |
| 2. | babka piaskowa duża - skład: cukier, mąka pszenna, jajka, masło lub olej rzepakowy, mleko | 500g | szt | 150 |
| 3. | baton pszenny krojony | 400g | szt | 500 |
| 4. | bułka zwykła duża - skład: mąka, woda, drożdże, sól | | szt | 100 |
| 5. | bułka hot-dog | | szt | 1800 |

| | | | | |
|-----|--|------|-----|------|
| 6. | bułka kajzerka - skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól | | szt | 4000 |
| 7. | bułka maślana - skład: mąka pszenna, woda, cukier, masło, drożdże, jaja | | szt | 1500 |
| 8. | bułka tarta – skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże | 1kg | kg | 200 |
| 9. | chałka krojona - skład: mąka pszenna, woda, cukier, olej, jaja, drożdże, mleko, sól | 500g | szt | 400 |
| 10. | chleb duży krojony – skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda) | 900g | szt | 1100 |
| 11. | chleb dworski długi | | szt | 500 |
| 12. | chleb wieloziarnisty krojony – skład: mąka pszenna typ 705, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda) | 500g | szt | 630 |
| 13. | drożdżówka z serem, dżemem - skład: mąka pszenna, jaja, cukier, drożdże, sól, twaróg, budyń śmietankowy, skórka pomarańczowa, rodzyunki, miód, marmolada | | szt | 1500 |
| 14. | pączek z marmeladą - skład: mąka, mleko, cukier, drożdże, jajka, konfitura, bez syropu glukozowo-fruktozowego | | szt | 420 |
| 15. | rogaliki - skład: mąka pszenna, woda, cukier, drożdże, jaja, mleko | | szt | 1500 |

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. | 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” | kg | 100 |
| 2. | makreła wędzona | kg | 20 |

| | | | |
|----|--|----|------|
| 3. | 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 | 50 |
| 4. | 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 | 1200 |

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

| Lp. | nazwa asortymentu | j.m. | szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | kluski na parze – skład: mąka pszenna, woda, cukier, olej, drożdże, mleko, sól | szt | 12000 |
| 2. | pierogi świeże włoskie - skład: mąka, woda, olej, pomidory, mięso, ser żółty, sól, przyprawy naturalne | kg | 210 |
| 3. | pierogi świeże z mięsem - skład, mąka, woda, olej, mięso chude, sól, cebula | kg | 210 |
| 4. | pierogi świeże z serem - skład: mąka, woda, twaróg, olej | kg | 210 |
| 5. | pierogi świeże z truskawkami - skład: mąka, woda, truskawka, sól, olej | kg | 210 |

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: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, wtorek, czwartek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 3: NABIAŁ: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 5: MROŻONKI: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 7: JAJA: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu (środa, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 2 razy w tygodniu (poniedziałek, piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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

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

5. Miejscem dostawy będzie: **Szkoła Podstawowa nr 10 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 Ewelina Skrzypczyk, Kinga Krzyżyk, e-mail: sekretariat@sp10.mikolow.eu, intendent@sp10.mikolow.eu

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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