

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Wymagania ogólne:

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie odrębnych (jednostkowych) zamówień z określeniem ilości i rodzaju towaru oraz ze wskazaniem terminu i godziny realizacji.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w formie sukcesywnych dostaw artykułów żywnościowych do budynku Przedszkola Integracyjnego nr 5 w Świdniku im. Doroty Gellner przy ul. Hellera 11, 21-040 Świdnik.
3. Umowa zawarta będzie na okres: **od 02.01.2023r. do 31.08.2023r.**
4. Wykonawca wszystkie dostawy artykułów żywnościowych dla Zamawiającego będzie realizował od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00-11:00 z wyłączeniem dni wolnych od pracy. W uzasadnionych sytuacjach może nastąpić zmiana godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
5. Artykuły żywnościowe będące przedmiotem umowy będą:
  - 1) świeże o parametrach jakościowych zgodnych ze Opisem przedmiotu zamówienia,
  - 2) pochodzący z bieżącej produkcji, będą wytwarzane zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) oraz dopuszczone 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. 2022 poz. 2132 z późn. zm.),
    - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2022 poz. 1688 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 2022 r. poz. 1688) 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 2020 r., poz. 1753 z późn. zm.).
  - 3) dostarczane Zamawiającemu w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, specjalistycznym transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym,
  - 4) dostarczane w oryginalnych opakowaniach, które będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne (widoczne, czytelne, nieusuwalne) tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości,

kod identyfikacyjny, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego,

- 5) produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
6. Środki transportu, którymi będą dostarczane artykuły, powinny spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach prawa.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonego towaru, kompletność asortymentu i zgodność poszczególnych dostaw z zamówieniem, jak również za szkody wyrządzone dostarczeniem towaru niewłaściwej jakości.
8. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym, na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.
9. Odbiór ilościowy i jakościowy towaru będzie dokonywany przez upoważnionych przedstawicieli Stron, w oparciu o złożone zamówienie i ofertę Wykonawcy w trybie określonym w umowie.
10. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż wartość i ilość zamówionego przez Zamawiającego Przedmiotu umowy może nie wyczerpać maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej określonego w umowie i oświadcza, że nie będzie dochodził realizacji umowy w niewykonanej części ani odszkodowania stąd wynikającego, jak również zrzeka się wszelkich roszczeń z tego tytułu.
11. Wskazane w Opisie przedmiotu zamówienia jednostkowe ilości nie będą wiązać Stron w trakcie realizacji umowy. Zamawiający może zmieniać ilość zamawianego asortymentu w zależności od faktycznych potrzeb z zastrzeżeniem, iż wartość dostaw nie przekroczy kwoty wynagrodzenia Wykonawcy wskazanej w umowie.
12. Wykonawca gwarantuje, że przedmiot umowy będzie pozbawiony wad fizycznych i prawnych, jak również będzie odpowiadał właściwym normom obowiązującym na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
13. Wykonawca udziela gwarancji jakości na dostarczone produkty, zgodnej z datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia określonym przez producenta.
14. Postępowanie w sytuacji stwierdzenia braków lub rozbieżności pomiędzy jakością zamówionego towaru a jakością dostarczonego towaru będzie prowadzone w trybie określonym w umowie.
15. W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis „lub równoważny”, w sytuacji gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem „lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
16. Wskazane bądź sugerujące opisy nie stanowią zatem preferencji Zamawiającego. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na normy, znaki towarowe, pochodzenie, źródło lub szczególny proces należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
17. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod warunkiem, że gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w Opisie przedmiotu zamówienia. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego. Wykonawca składając produkt równoważny musi jednoznacznie zaznaczyć w Formularzu cenowym jakiego produktu dotyczy oferta równoważna – co proponuje Wykonawca jako produkt równoważny. Ponadto produkt należy opisać w taki sposób, aby potwierdzić, że oferowany produkt równoważny spełnia wymogi Zamawiającego.
18. Wykonawca zobowiązany jest zatem wykazać, że dostarczany przez niego asortyment, spełnia minimalne wymagania Zamawiającego.
19. Przedłożone przez Wykonawcę dowody potwierdzające spełnienie warunku określonego w pkt 18 muszą być jednoznaczne. Zamawiający odrzuci przedłożone dokumenty jeżeli nie będą pozwalały na jednoznaczne spełnienie powyższego obowiązku.
20. Wykonawca podając w ofercie cenę (cenę brutto) obowiązany jest do jej wyliczenia zgodnie ze stawkami podatku VAT obowiązującymi w dacie sporządzania oferty.

### Zadanie nr 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

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał min. 80% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.
3. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej. Prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się mięśni poszarpanych, uszkodzonych.
4. Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
5. Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
6. 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.
7. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny. Wędliny bez zawartości fosforanów, glutaminianów, barwików, azotynu sodu, białka sojowego.
8. Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
9. Produkty powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

#### Asortyment:

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	SCHAB WIEPRZOWY ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ KOŚCI	kg	105
2.	SŁONINA MIELONA	kg	15
3.	SZYNKA WIEPRZOWA ŚWIEŻA, NIE ROZMRAŻANA, BEZ KOŚCI	kg	170
4.	WOŁOWINA	kg	30
5.	KIEŁBASA CIENKA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 70% MIĘSA	kg	35
6.	KIEŁBASA SUCHA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA	kg	15
7.	PARÓWKI Z SZYNKI Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA	kg	30
8.	PASZTET 75% MIĘSA	kg	15
9.	SZYNKA DROBIOWA 80% MIĘSA	kg	30
10.	SZYNKA WIEPRZOWA 80% MIĘSA	kg	25

### Zadanie nr 2 MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.

2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał min. 80% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.
3. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
4. Mięso nie może być pakowane próżniowo.
5. Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
6. Produkty powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

**Asortyment:**

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	FILET Z INDYKA ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	60
2.	FILET Z KURCZAKA ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	160
3.	KURCZAK WYPATROSZONY ŚWIEŻY W CAŁOŚCI NIE ROZMRAŻANY	kg	60
4.	ĆWIARTKA Z KURCZAKA ŚWIEŻA NIE ROZMRAŻANA	kg	100
5.	PODUDZIA Z KURCZAKA ŚWIEŻE NIE ROZMRAŻANE	kg	40
6.	UDŹCE Z KURCZAKA ŚWIEŻE NIE ROZMRAŻANE	kg	100

**Zadanie nr 3 NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczarskie

15530000-2 – masło

15511000-3 – mleko

15512000-0 – śmietana

15540000-5 – produkty serowarskie

15551000-5 – jogurty i pozostałe przefermentowane przetwory mleczne

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał minimalny termin przydatności do spożycia:
  - 1) 7 dni dla mleka w butelce, kartonie,
  - 2) 7 dni - jogurty, masło, margaryna, śmietana, ser twarogowy, ser żółty licząc.
3. Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty.

**Asortyment:**

L.p.	Nazwa asortymentu	Opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	JOGURT NATURALNY, w składzie wyłącznie mleko (może być pasteryzowane) i żywe kultury bakterii	SZT	150g	140
2.	JOGURT GRECKI, bez zagęstników i konserwantów	opak	5l	70
3.	JOGURT OWOCOWY z kawałkami owoców, zawierający nie więcej niż 13,5g cukru i 10g tłuszczu na 100g gotowego produktu, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	SZT	120g-150g	1000

4.	MASŁO, tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82% produkt pochodzenia zwierzęcego, bez dodatków tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny karoten	SZT	200g	968
5.	MLEKO 2% tłuszczu	L	l	1300
6.	SER ŻÓŁTY W KAWAŁKU (typu np. SALAMI, GOUDA)	KG	kg	60
7.	SEREK SMAKOWY zawierający nie więcej niż 13,5g cukru i 10g tłuszczu na 100g gotowego produktu, bez dodatku cukru i substancji słodzących	SZT	90g-140g	450
8.	ŚMIETANA zawartość tłuszczu 18% , bez zagęstników i konserwantów	SZT	1000g	150
9.	ŚMIETANA zawartość tłuszczu 9% , bez zagęstników i konserwantów	SZT	1000g	30
10.	TWARÓG PÓŁTŁUSTY MIELONY o zaw. białka nie mniej niż 16g/ 100g produktu	KG	kg	200

#### Zadanie nr 4 WARZYWA i OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej
2. Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
3. Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
4. Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
5. Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
6. Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
7. Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
8. Owoce – skóra gładka, mięszk soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

#### Asortyment:

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
	1	2	3
1	BOTWINA	SZT	10
2	BURAK CÍWÍŁÓWY	KG	100
3	CEBULA	KG	90
4	CUKINIA	KG	20
5	CZOSNEK	SZT	150
6	DYNIA	KG	20
7	FASOLKA JAŚ	KG	20
8	GROCH ŁUPANY	KG	10
9	KALAREPKA	KG	20
10	KAPUSTA BIAŁA	KG	30
11	KAPUSTA CZERWONA	KG	20

12	KAPUSTA KISZONA	KG	220
13	KAPUSTA MŁODA	SZT	30
14	KAPUSTA PEKIŃSKA	KG	60
15	KOPER NAĆ	SZT	170
16	MARCHEW	KG	120
17	NAĆ PIETRUSZKI	SZT	170
18	OGÓREK	KG	140
19	OGÓREK KISZONY	KG	115
20	PAPRYKA	KG	110
21	PIECZARKI	KG	36
22	PIETRUSZKA	KG	20
23	POMIDOR	KG	170
24	POR	KG	20
25	RUKOLA	SZT	100
26	RZEPA BIAŁA	KG	45
27	RZODKIEWKA	SZT	40
28	SAŁATA	SZT	40
29	SAŁATA LODOWA	SZT	30
30	SELER	KG	20
31	SZCZAW	KG	15
32	SZCZYPIOR	SZT	115
33	ARBUZ	KG	150
34	BANAN	KG	290
35	BRZOSKWINIA	KG	30
36	CYTRYNA	KG	40
37	CZEREŚNIE	KG	30
38	GRUSZKA	KG	450
39	JABŁKA	KG	730
40	KIWI	KG	220
41	MANDARYNKA	KG	340
42	MORELE	KG	50
43	NEKTARYNKA	KG	300
44	POMARAŃCZA	KG	200
45	ŚLIWKA	KG	200
46	TRUSKAWKA	KG	200
47	WINOGRON	KG	300
48	ZIEMNIAKI	KG	800
49	ZIEMNIAKI MŁODE	KG	350

## Zadanie nr 5 MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał min. 80% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.
3. Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
4. 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 powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.

#### Asortyment:

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
1.	ARONIA	KG	5
2.	BRUKSELKA	KG	5
3.	FASOLKA SZPARAGOWA	KG	5
4.	GROSZEK ZIELONY	KG	20
5.	KALAFIOR MROŻONY	KG	50
6.	MARCHEW KOSTKA	KG	20
7.	MARCHEW MINI	KG	50
8.	MIESZANKA OWOCOWA	KG	120
9.	MIESZANKA WARZYWNA 7-SKŁADNIKOWA	KG	170
10.	MIESZANKA WŁOSZCZYŻNA 4-SKŁADNIKOWA	KG	180
11.	SZPINAK ROZDROBNIONY	KG	20
12.	TRUSKAWKA MROŻONA	KG	70
13.	WIŚNIA MROŻONA	KG	5

#### Zadanie nr 6 RYBY MROŻONA

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 dostarczane po spełnieniu następujących warunków :

#### Obróbka

*GGS (gilled, gutted and skinned)* – ryba pozbawiona skrzeli, wypatroszona i bez skóry.

*HGT (headed, gutted and tailed fish)* – ryba pozbawiona głowy, wnętrzości i ogona.

*S&B (skinned and boned)* – ryba bez skóry i ości.

*SKF (skin-off fillet)* – filet bez skóry.

*TSK (skin-off trimmed fillet)* – filet trzymowany bez skóry.

#### Mrożenie

*IQF (individually quick frozen)* – produkt mrożony indywidualnie i szokowo. Każdy produkt zamraża się oddzielnie od pozostałych, aby zapobiec sklejanii się i ułatwić porcjowanie produktu.

#### Pakowanie

*IWP (individually poly wrapped)* – każda sztuka indywidualnie pakowana (owinięta folią).

*IVP (individually vacuum packed)* – każda sztuka indywidualnie pakowana próżniowo.

*SHP (shatter pack)* – produkt całkowicie zamrożony, ale nie w formie bloku. Poszczególne filety można oddzielić, upuszczając box na twardą powierzchnię, aby rozbić jego zawartość.

**Asortyment:**

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	RYBA- FILET BEZ OŚCI, BEZ SKÓRY	KG	110

**Zadanie nr 7 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

1. Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał min. 80% łącznego terminu przydatności do spożycia (określonego przez producenta) liczonego od daty produkcji.
3. 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.
4. Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
5. Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
6. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
7. Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
8. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
9. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
10. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).
11. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

**Asortyment:**

L.p.	Nazwa asortymentu	Jedn. Miary	Opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
	1	2	3	4
1	BAKALIA MIESZANKA STUDENCKA	SZT	150g	45
2	BAKALIA MORELE	SZT	100g	40
3	BAKALIA RODZYNKI	SZT	100g	40



4	BAKALIA SŁONECZNIK ŁUSKANY	SZT	100g	40
5	BAKALIA ŚLIWKA KALIFORNIJSKA	SZT	120g	40
6	BAKALIA ŻURAWINA	SZT	80g	90
7	BATON 100% OWOCOWY	SZT	16-40g	700
8	BISZKOPTY BEZ DODATKU CUKRU	SZT	106g	200
9	BUDYŃ	SZT	40g	180
10	CHLEB BEZGLUTENOWY	SZT	200-400g	10
11	CHRUPKI KUKURYDZIANE	SZT	50-150g	335
12	CIASTKA BEZGLUTENOWE	SZT	200g-400g	6
13	CIASTKA HERBATNIKI	SZT	16g	720
14	CIASTKA HERBATNIKI	SZT	100g	625
15	CUKIER	KG	kg	60
16	CUKIER PUDER	SZT	455g	6
17	CYNAMON	SZT	10-20g	10
18	DŻEM OWOCOWY	SZT	900g	16
19	DŻEM OWOCOWY	SZT	300g	36
20	GALARETKA OWOCOWA	SZT	77g	60
21	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	SZT	10-20g	30
22	GOŹDZIKI	SZT	10-20g	10
23	HERBATA EXPRESOWA	SZT	100szt	4
24	HERBATA GRANULOWANA	SZT	100g	6
25	HERBATA MIĘTA,MELISA, LIPA	SZT	40g	8
26	HERBATA OWOCOWA	SZT	47g	4
27	KAKAO	SZT	150g	6
28	KASZA GRYCZANA BIAŁA	KG	KG	40
29	KASZA BULGUR	KG	KG	60
30	KASZA GRYCZANA	KG	KG	120
31	KASZA JĘCZMIENNA	KG	KG	120
32	KASZA KUS KUS	KG	KG	140
33	KASZA MANNA	SZT	500g	12
34	KASZA PĘCZAK	KG	KG	30
35	KAWA INKA	SZT	150g	6
36	KETCHUP ŁAGODNY	SZT	500g	16
37	KISIEL	SZT	75g	60
38	KONCENTRAT JABŁKA	SZT	900g	36
39	KURKUMA	SZT	10-20g	10
40	LIŚĆ LAUROWY	SZT	10-20g	20
41	LUBCZYK	KG	10-20g	20
42	MAJERANEK	KG	10-20g	20
43	MAKARON BEZGLUTENOWY	SZT	500g	6
44	MAKARON KOKARDKA	KG	KG	25
45	MAKARON KOLANKA	KG	KG	25
46	MAKARON KULECZKI	KG	KG	25
47	MAKARON ŁAZANKA	KG	KG	25
48	MAKARON NITKA	KG	KG	25
49	MAKARON PENNE	KG	KG	25
50	MAKARON SPAGETTI	KG	KG	25
51	MAKARON ŚWIDERKI KOLOROWY	KG	KG	25
52	MAKARON ŚWIDERKI	KG	KG	25
53	MAKARON WSTAŻKA	KG	KG	25
54	MAKARON ZACIERKA	SZT	250g	12
55	MASŁO BEZGLUTENU	SZT	200g	3
56	MAKA KUKURYDZIANA	KG	KG	30

57	MAKA PSZENNA	KG	KG	180
58	MAKA RYZOWA	KG	KG	30
59	MAKA ZIEMNIACZANA	KG	KG	30
60	MIOD WIELOKWIATOWY	SZT	400g	24
61	MIOD WIELOKWIATOWY	SZT	1,4kg	3
62	MLEKO RYZOWE, SOJOWE, MIGDALOWE	L	L	10
63	MLEKO SMAKOWE	SZT	200ml	1150
64	OLEJ	L	L	90
65	OLIWA	SZT	4l	2
66	OREGANO	KG	10-20g	20
67	PAPRYKA SŁODKA	KG	10-20g	20
68	PIEPRZ MIELONY	KG	10-20g	20
69	PŁATKI RYZOWE BŁYSKAWICZNE	SZT	500g	36
70	PŁATKI KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE	KG	KG	6
71	PŁATKI KUK.KULKI	KG	KG	8
72	PŁATKI KUKURYDZIANE	KG	KG	8
73	PŁATKI KULKI	KG	KG	8
74	PŁATKI MIODOWE	KG	KG	8
75	PŁATKI OWSIANE	SZT	400g	12
76	PODPŁOMYKI	SZT	140g	168
77	POMIDOR SUSZONE	SZT	720ml	18
78	PRZECIER POMIDOROWY	SZT	500g	36
79	PULPA POMIDORY KOSTKA	SZT	2,5kg	15
80	PULPA	SZT	800g	0
81	PULPA POMIDORY CAŁE	SZT	2,5kg	15
82	RYŻ	KG	KG	130
83	SER BIAŁY BEZGLUTENOWY	SZT	KG	3
84	SER GRECKI BEZGLUTENOWY	SZT	KG	3
85	SER ŻÓŁTY BEZGLUTENOWY	SZT	KG	3
86	SOCZEWICA CZERWONA	KG	KG	10
87	SOK 0,2L	SZT	SZT	486
88	SOK OWOCOWY	SZT	2L	12
89	SOK GRUSZKOWY	SZT	5L	5
90	SOK JABŁKOWY	SZT	5L	5
91	SÓL	KG	KG	30
92	TUŃCZYK	KG	KG	40
93	TYMIANEK	KG	10-20g	20
94	WAFLE RYZOWE	SZT	120g	42
95	ZASTĘPNIK JAJKA	SZT	500g	3
96	ZIELE ANGIELSKIE	KG	10-20g	20
97	ZIOŁA PROWANSALSKIE	KG	10-20g	20
98	WODA PITNA NIEGAZOWANA, BUTELKA	SZT	5l	180
99	WODA PITNA NIEGAZOWANA, BUTELKA	SZT	0,5l	504

### **Zadanie nr 8 JAJA**

03142500-3 – jaja

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

2. Zamówiony asortyment winien być dostarczony w oznakowanych partiach dostarczanych jaj, tj. umieszczenia na etykiecie lub opakowaniu następujących informacji:
- datę minimalnej trwałości, która nie może przekraczać 28 dni od momentu zniesienia,
  - nazwę, adres i numer zakładu produkującego lub pakującego jajka,
  - liczbę jaj,
  - klasę jakościową,
  - metodę chowu kur,
  - klasę wagową,
  - objaśnienie kodu producenta znajdującego się na skorupie jajka,
  - zalecenia odnośnie właściwego składowania jaj tj. przechowywania w warunkach chłodniczych.
3. Wymagany dokument HDI;

**Asortyment:**

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja świeże L	szt.	2100

**Zadanie nr 9 PIECZYWO**

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

1. Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
2. Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
3. Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.
4. Pieczywo powinno być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.

**Asortyment:**

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
	1	2	3	4
1	BUŁKA PARÓWKA KROJONA	SZT	350g	120
2	BUŁKA KAJZERKA	SZT	55g	2600
3	BUŁKA TARTA	KG	KG	40
4	CHLEB REG.KROJONY	SZT	500g	640
5	CHLEB RAZOWY	SZT	500g	50
6	CHLEB SITKOWY	SZT	500g	600
7	CIASTO	KG	KG	30
8	DROŻDŻÓWKA	SZT	100g	200
9	GROSZEK PTYSIOWY	KG	KG	2
10	PĄCZEK Z MARMOLADĄ	SZT	65g	140
11	PLACEK DROŻDŻOWY	SZT	300g	260
12	ROGAŁ MAŚLANY	SZT	120g	260