

## 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 1.09.2023r. do 31.12.2023r.**
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 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 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 bladnoróżowa 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 kielbasy – 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	70
2.	SŁONINA MIELONA	kg	10
3.	SZYNKA WIEPRZOWA ŚWIEŻA, NIE ROZMRAŻANA, BEZ KOŚCI	kg	80
4.	WOŁOWINA	kg	25
5.	KIEŁBASA CIENKA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 70% MIĘSA	kg	15
6.	KIEŁBASA SUCHA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA	kg	8
7.	PARÓWKI Z SZYNKI Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA	kg	8
8.	PASZTET 75% MIĘSA	kg	14
9.	SZYNKA DROBIOWA 80% MIĘSA	kg	8
10.	SZYNKA WIEPRZOWA 80% MIĘSA	kg	14

**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 bladnoróżowa, 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	45
2.	FILET Z KURCZAKA ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	75
3.	KURCZAK WYPATROSZONY ŚWIEŻY W CAŁOŚCI NIE ROZMRAŻANY	kg	50
4.	ĆWIARTKA Z KURCZAKA ŚWIEŻA NIE ROZMRAŻANA	kg	50
5.	PODUDZIA Z KURCZAKA ŚWIEŻE NIE ROZMRAŻANE	kg	30
6.	UDŹCE Z KURCZAK ŚWIEŻE NIE ROZMRAŻANE	kg	40

**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

- Dostarczany towar musi być **świeży**, i klasy jakości, wysokiej jakości, mikrobiologicznej i sensorycznej.
- Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar w dniu dostawy posiadał minimalny termin przydatności do spożycia:
  - 7 dni dla mleka w butelce, kartonie,
  - 7 dni - jogurty, masło, margaryna, śmietana, ser twarogowy, ser żółty licząc .
- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone 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	200
2.	JOGURT GRECKI , bez zagęstników i konserwantów	opak	5l	50
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	660
4.	MASŁO, tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82% produkt pochodzenia zwierzęcego, bez dodatków tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny karoten	SZT	200g	700
5.	MLEKO 2% tłuszczu	L	l	1000
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	144
8.	ŚMIETANA zawartość tłuszczu 18% , bez zagęstników i konserwantów	SZT	1000g	120
9.	ŚMIETANA zawartość tłuszczu 9% , bez	SZT	1000g	40

	zagęstników i konserwantów			
10.	TWARÓG PÓŁTŁUSTY MIELONY o zaw.białka nie mniej niż 16g/ 100g produktu	KG	kg	90

#### Zadanie nr 4 WARZYWA i OWOCE ŚWIEŻE

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 sparciate, 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, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

#### Asortyment:

L.p.	Nazwa asortymentu	J.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
	1	2	3
1	AWOKADO	SZT	10
2	BOTWINA	SZT	20
3	BURAK ĆWIKŁOWY	KG	10
4	CEBULA	KG	40
5	CUKINIA	KG	20
6	CZOSNEK	SZT	80
7	DYNIA	KG	15
8	FASOLKA JAŚ	KG	5
9	GROCH ŁUPANY	KG	5
10	KALAREPKA	KG	6
11	KAPUSTA BIAŁA	KG	40
12	KAPUSTA CZERWONA	KG	10
13	KAPUSTA KISZONA	KG	60
14	KAPUSTA MŁODA	SZT	60
15	KAPUSTA PEKIŃSKA	KG	40
16	KIEŁKI WARZYWNE 250G	SZT	30
17	KOPER NAĆ	SZT	130
18	MARCHEW	KG	40
19	NAĆ PIETRUSZKI	SZT	130
20	OGÓREK	KG	100

21	OGÓREK KISZONY	KG	50
22	PAPRYKA	KG	100
23	PIECZARKI	KG	25
24	PIETRUSZKA	KG	20
25	POMIDOR	KG	90
26	POR	KG	20
27	RUKOLA	SZT	30
28	RZEPA BIAŁA	KG	10
29	RZODKIEWKA	SZT	40
30	SAŁATA	SZT	80
31	SAŁATA LODOWA	SZT	60
32	SELER	KG	20
33	SZCZAW	KG	10
34	SZCZYPIOR	SZT	100
35	ANANAS	KG	40
36	ARBUZ	KG	50
37	BANAN	KG	450
38	BRZOSKWINIA	KG	60
39	CYTRYNA	KG	30
40	CZEREŚNIE	KG	20
41	GRUSZKA	KG	300
42	JABŁKA	KG	500
43	KIWI	KG	60
44	MANDARYNKA	KG	110
45	MIĘTA	SZT	10
46	MORELE	KG	60
47	NEKTARYNKA	KG	60
48	POMARAŃCZA	KG	250
49	ŚLIWKA	KG	60
50	TRUSKAWKA	KG	60
51	WINOGRON	KG	180
52	ZIEMNIAKI	KG	300
53	ZIEMNIAKI MŁODE	KG	300

#### 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, sympie, 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 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	4
1	BROKUŁ	KG	10
2	BRUKSELKA	KG	10
3	FASOLKA SZPARAGOWA	KG	40
4	GROSZEK ZIELONY	KG	20
5	KALAFIOR MROŻONY	KG	40
6	MARCHEW KOSTKA	KG	20
7	MARCHEW MINI	KG	30
8	MIESZANKA OWOCOWA	KG	50
9	MIESZANKA WARZYWNA 7-SKŁADNIKOWA	KG	140
10	MIESZANKA WŁOSZCZYŻNA 4-SKŁADNIKOWA	KG	140
11	SZPINAK ROZDROBNIONY	KG	20
12	TRUSKAWKA MROŻONA	KG	70

**Zadanie nr 6 RYBA 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, wnętrzności 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 trymowany 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	120

## 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	J.m.	Opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
	1	2	3	4
1	BAKALIA MIESZANKA STUDENCKA	SZT	100g	15
2	BAKALIA MORELE	SZT	125g	15
3	BAKALIA RODZYNKI	SZT	125g	15
4	BAKALIA SŁONECZNIK ŁUSKANY	SZT	90g	15
5	BAKALIA ŚLIWKA SUSZONA KALIFORNIJSKA	SZT	125g	15
6	BAKALIA ŻURAWINA	SZT	100g	15
7	BATON (MAŁA ZAWARTOŚĆ CUKRU)	SZT	25g	300
8	BATON 100% OWOCOWY	SZT	40g	300
9	BISZKOPTY BEZ DODATKU CUKRU	SZT	106g	150
10	BUDYŃ	SZT	42g	40
11	BUŁKA TARTA BEZGLUTENOWA BEA ZAWARTOŚCI MĄKI PSZENNEJ	SZT	350g	5
12	CHLEB BEZGLUTENOWY	SZT	200-400g	10
13	CHRUPIE KUKURYDZIANE	SZT	50-150g	100
14	CHRUPIE KUKURYDZIANE KRĘCONE	SZT	25g	100
15	CHRUPIE KUKURYDZIANE OWOCOWE	SZT	15g	200
16	CIASTKA MASZYNKOWE, KOKTAJLOWE, MAŚLANE Z CUKREM	KG	kg	20
17	CIASTKA BEZGLUTENOWE BEZ DODATKU CUKRU	SZT	200g-400g	10
18	CIASTKA HERBATNIKI	SZT	16g	1100



19	CIASTKA ZBOŻOWE	SZT	300g	200
20	CUKIER	KG	kg	60
21	CUKIER PUDER	SZT	455g	4
22	CYNAMON	SZT	10-20g	15
23	CZOSNEK GRANULOWANY SUSZONY 20G	SZT	1,13	15
24	DŻEM OWOCOWY	SZT	900g	12
25	DŻEM OWOCOWY	SZT	290g	80
26	GALARETKA OWOCOWA	SZT	75g	90
27	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	SZT	10-20g	15
28	GOŹDZIKI	SZT	10-20g	15
29	HERBATA EXPRESOWA	SZT	100szt	6
30	HERBATA GRANULOWANA	SZT	100g	6
31	HERBATA MIĘTA, MELISA, LIPA	SZT	40g	12
32	HERBATA OWOCOWA	SZT	100g	12
33	KAKAO	SZT	150g	6
34	KASZA GRYCZANA BIAŁA	KG	KG	50
35	KASZA BULGUR	KG	KG	50
36	KASZA GRYCZANA	KG	KG	50
37	KASZA JĘCZMIENNA	KG	KG	50
38	KASZA KUS KUS	KG	KG	80
39	KASZA MANNA	SZT	500g	12
40	KASZA PĘCZAK	KG	KG	40
41	KAWA INKA	SZT	150g	6
42	KETCHUP ŁAGODNY	SZT	500g	16
43	KISIEL	SZT	40g	90
44	KONCENTRAT JABŁKA	SZT	900g	36
45	KURKUMA	SZT	10-20g	15
46	LIŚĆ LAUROWY	SZT	10-20g	15
47	LUBCZYK	KG	10-20g	15
48	MAJERANEK	KG	10-20g	15
49	MAKARON BEZGLUTENOWY	SZT	500g	12
50	MAKARON KOKARDKA	KG	KG	15
51	MAKARON KOLANKA	KG	KG	15
52	MAKARON KULECZKI	KG	KG	10
53	MAKARON ŁAZANKA	KG	KG	15
54	MAKARON NITKA	KG	KG	15
55	MAKARON PENNE	KG	KG	15
56	MAKARON SPAGETTI	KG	KG	15
57	MAKARON ŚWIDERKI KOLOROWY	KG	KG	10
58	MAKARON ŚWIDERKI	KG	KG	15
59	MAKARON WSTAŻKA	KG	KG	15
60	MAKARON ZACIERKA	SZT	250g	12
61	MASŁO BEZGLUTENU	SZT	250g	8
62	MAKA KUKURYDZIANA	KG	KG	20
63	MAKA PSZENNA	KG	KG	40
64	MAKA RYŻOWA	KG	KG	20
65	MAKA ZIEMNIACZANA	KG	KG	10
66	MIÓD WIELOKWIATOWY	SZT	400g	24
67	MIÓD WIELOKWIATOWY	SZT	1,4kg	6
68	MLEKO RYŻOWE, SOJOWE, MIGDAŁOWE (BEZ DODATKU CUKRU)	SZT	L	24
69	MLEKO SMAKOWE	SZT	200ml	1296
70	OCET SPIRYTUSOWY 10%	SZT	500ML	15

71	OLEJ	L	L	80
72	OLIWA	SZT	1l	6
73	OREGANO	KG	10-20g	15
74	PAPRYKA SŁODKA	KG	10-20g	15
75	PIEPRZ MIELONY	KG	10-20g	15
76	PŁATKI RYŻOWE BŁYSKAWICZNE	SZT	500g	12
77	PŁATKI KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE	KG	KG	6
78	PŁATKI KUK.KULKI	KG	KG	5
79	PŁATKI KUKURYDZIANE	KG	KG	10
80	PŁATKI KULKI	KG	KG	5
81	PŁATKI MIODOWE	KG	KG	5
82	PŁATKI OWSIANE	SZT	400g	12
83	PODPŁOMYKI	SZT	140g	56
84	POMIDOR SUSZONE	SZT	720ml	12
85	PRZECIER POMIDOROWY	SZT	500g	12
86	PULPA POMIDORY KOSTKA	SZT	2,5kg	20
87	PULPA	SZT	800g	12
88	PULPA POMIDORY CAŁE	SZT	2,5kg	4
89	RYŻ	KG	5kg	60
90	SER BIAŁY BEZGLUTENOWY	KG	KG	6
91	SER GRECKI BEZGLUTENOWY	KG	KG	6
92	SER ŻÓŁTY BEZGLUTENOWY	KG	KG	6
93	SMALEC WYBOROWY	SZT	200g	8
94	SOCZEWICA CZERWONA	KG	KG	12
95	SOK 0,2L	SZT	200ml	700
96	SOK MUS OWOCOWY	SZT	100ml	300
97	SOK OWOCOWY	SZT	2L	12
98	SOK JABŁKO-GRUSZKA	SZT	5L	10
99	SOK JABŁKOWY	SZT	5L	10
100	SÓL	KG	KG	30
101	ŚMIETANA BEZGLUTENOWA	SZT	1L	8
102	TUŃCZYK	KG	KG	10
103	TYMIANEK	KG	10-20g	15
104	WAFLE RYŻOWE	SZT	15g	100
105	WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ OWOCOWĄ	SZT	35-66g	100
106	ZASTĘPNIK JAJKA	SZT	500g	4
107	ZIELE ANGIELSKIE	KG	10-20g	15
108	ZIOŁA PROWANSALSKIE	KG	10-20g	15
109	WODA PITNA NIEGAZOWANA, BUTELKA	SZT	5l	120
110	WODA PITNA NIEGAZOWANA, BUTELKA	SZT	0,5l	200

### 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.	1320

**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 (BAGIETKA)	SZT	250g	30
2	BUŁKA KAJZERKA	SZT	55g	2200
3	BUŁKA TARTA	SZT	500g	30
4	CHLEB REG.KROJONY	SZT	500g	500
5	CHLEB RAZOWY	SZT	500g	10
6	CHLEB SITKOWY	SZT	500g	500
7	CIASTO	KG	KG	20
8	DROŻDŻÓWKA	SZT	100g	120
9	GROSZEK PTYSIOWY	KG	KG	10
11	PLACEK DROŻDŻOWY	SZT	300g	100
12	ROGAL MAŚLANY	SZT	120g	480