

## 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 2.01.2024r. do 31.07.2024r.**
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 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 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   | 110                              |
| 2.   | SŁONINA MIELONA                                    | kg   | 15                               |
| 3.   | SZYNKA WIEPRZOWA ŚWIEŻA, NIE ROZMRAŻANA, BEZ KOŚCI | kg   | 120                              |
| 4.   | WOŁOWINA   | kg   | 40                               |
| 5.   | KIEŁBASA CIENKA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 70% MIĘSA      | kg   | 40                               |
| 6.   | KIEŁBASA SUCHA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA       | kg   | 30                               |
| 7.   | PARÓWKI Z SZYNKI Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA     | kg   | 20                               |
| 8.   | PASZTET 75% MIĘSA                                  | kg   | 20                               |
| 9.   | SZYNKA DROBIOWA 80% MIĘSA                          | kg   | 20                               |
| 10.  | SZYNKA WIEPRZOWA 80% MIĘSA                         | kg   | 30                               |

**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.

- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- 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<br>w okresie<br>umowy |
|------|---|------|--|
| 1.   | 2.  | 3.   | 4.                                     |
| 1.   | FILET Z INDYKA ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI   | kg   | 50                                     |
| 2.   | FILET Z KURCZAKA ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI | kg   | 160                                    |
| 3.   | KURCZAK WYPATROSZONY ŚWIEŻY W CAŁOŚCI NIE ROZMRAŻANY          | kg   | 120                                    |
| 4.   | ĆWIARTKA Z KURCZAKA ŚWIEŻA NIE ROZMRAŻANA                     | kg   | 120                                    |
| 5.   | PODUDZIA Z KURCZAKA ŚWIEŻE NIE ROZMRAŻANE                     | kg   | 50                                     |
| 6.   | UDŹCE Z KURCZAK ŚWIEŻE NIE ROZMRAŻANE                         | kg   | 60                                     |

**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, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.

**Asortyment:**

| L.p. | Nazwa asortymentu  | Opakowanie<br>minimum/waga<br>minimum | J.m.      | Szacunkowa<br>ilość<br>w okresie<br>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        | 120                                       |
| 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 | 600                                       |
| 4.   | MASŁO, tłuszczu zwierzęcego nie mniej niż 82% produkt pochodzenia zwierzęcego, bez dodatków tłuszczów roślinnych, może zaw. barwnik naturalny karoten          | SZT                                   | 200g      | 1000                                      |
| 5.   | MLEKO 2% tłuszczu  | L                                     | l         | 1700                                      |
| 6.   | SER ŻÓŁTY W KAWAŁKU (typu np. SALAMI, GOUDA)   | KG                                    | kg        | 100                                       |
| 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  | SZT                                   | 1000g     | 700                                       |

|     |   |     |       |     |
|-----|---|-----|-------|-----|
|     | zagęstników i konserwantów  |     |       |     |
| 9.  | ŚMIETANA zawartość tłuszczu 9% , bez zagęstników i konserwantów         | SZT | 1000g | 80  |
| 10. | TWARÓG PÓŁTŁUSTY MIELONY o zaw. białka nie mniej niż 16g/ 100g produktu | KG  | kg    | 750 |

#### 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 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, mięsz 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  | 50                               |
| 2    | BOTWINA              | SZT  | 40                               |
| 3    | BURAK CÍWÍŁOWY       | KG   | 150                              |
| 4    | CEBULA               | KG   | 100                              |
| 5    | CUKINIA              | KG   | 40                               |
| 6    | CZOSNEK              | SZT  | 150                              |
| 7    | DYNIA                | KG   | 20                               |
| 8    | FASOLKA JAŚ          | KG   | 20                               |
| 9    | GROCH ŁUPANY         | KG   | 20                               |
| 10   | KAPUSTA BIAŁA        | KG   | 30                               |
| 11   | KAPUSTA CZERWONA     | KG   | 30                               |
| 12   | KAPUSTA KISZONA      | KG   | 200                              |
| 13   | KAPUSTA MŁODA        | SZT  | 200                              |
| 14   | KAPUSTA PEKIŃSKA     | KG   | 50                               |
| 15   | KIEŁKI WARZYWNE 250G | SZT  | 40                               |
| 16   | KOPER NAĆ            | SZT  | 200                              |
| 17   | MARCHEW              | KG   | 200                              |
| 18   | NAĆ PIETRUSZKI       | SZT  | 200                              |
| 19   | OGÓREK               | KG   | 250                              |

|    |                 |     |      |
|----|-----------------|-----|------|
| 20 | OGÓREK KISZONY  | KG  | 120  |
| 21 | PAPRYKA         | KG  | 150  |
| 22 | PIECZARKI       | KG  | 60   |
| 23 | PIETRUSZKA      | KG  | 80   |
| 24 | POMIDOR         | KG  | 200  |
| 25 | POR             | KG  | 100  |
| 26 | RUKOLA          | SZT | 40   |
| 27 | RZEPA BIAŁA     | KG  | 30   |
| 28 | RZODKIEWKA      | SZT | 50   |
| 29 | SAŁATA          | SZT | 80   |
| 30 | SAŁATA LODOWA   | SZT | 60   |
| 31 | SELER           | KG  | 100  |
| 32 | SZCZAW          | KG  | 30   |
| 33 | SZCZYPIOR       | SZT | 200  |
| 34 | ANANAS          | KG  | 30   |
| 35 | ARBUZ           | KG  | 150  |
| 36 | BANAN           | KG  | 600  |
| 37 | BRZOSKWINIA     | KG  | 150  |
| 38 | CYTRYNA         | KG  | 60   |
| 39 | CZEREŚNIE       | KG  | 50   |
| 40 | GRUSZKA         | KG  | 500  |
| 41 | JABŁKA          | KG  | 1000 |
| 42 | KIWI            | KG  | 200  |
| 43 | MANDARYNKA      | KG  | 400  |
| 44 | MIĘTA           | SZT | 30   |
| 45 | MORELE          | KG  | 150  |
| 46 | NEKTARYNKA      | KG  | 200  |
| 47 | POMARAŃCZA      | KG  | 250  |
| 48 | ŚLIWKA          | KG  | 300  |
| 49 | TRUSKAWKA       | KG  | 300  |
| 50 | ZIEMNIAKI       | KG  | 1500 |
| 51 | ZIEMNIAKI MŁODE | KG  | 200  |

#### 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                                |
| 1    | BROKUŁ                              | KG   | 30                               |
| 2    | BRUKSELKA                           | KG   | 30                               |
| 3    | FASOLKA SZPARAGOWA                  | KG   | 60                               |
| 4    | GROSZEK ZIELONY                     | KG   | 50                               |
| 5    | KALAFIOR MROŻONY                    | KG   | 100                              |
| 6    | MARCHEW KOSTKA                      | KG   | 50                               |
| 7    | MARCHEW MINI                        | KG   | 100                              |
| 8    | MIESZANKA OWOCOWA                   | KG   | 100                              |
| 9    | MIESZANKA WARZYWNA 7-SKŁADNIKOWA    | KG   | 200                              |
| 10   | MIESZANKA WŁOSZCZYŻNA 4-SKŁADNIKOWA | KG   | 200                              |
| 11   | SZPINAK ROZDROBNIONY                | KG   | 30                               |
| 12   | TRUSKAWKA MROŻONA                   | KG   | 150                              |

#### 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, 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 trymowany bez skóry.

#### Mrożenie

*IQF (individually quick frozen)* – produkt mrożony indywidualnie i szokowo. Każdy produkt zamraża się oddzielnie od pozostałych, aby zapobiec sklejanemu 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, KOSTKA | KG   | 150                              |

#### 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                             | 30                               |
| 2    | BAKALIA MORELE  | SZT  | 125g                             | 30                               |
| 3    | BAKALIA RODZYNKI                                      | SZT  | 125g                             | 30                               |
| 4    | BAKALIA SŁONECZNIK ŁUSKANY                            | SZT  | 90g                              | 30                               |
| 5    | BAKALIA ŚLIWKA SUSZONA KALIFORNIJSKA                  | SZT  | 125g                             | 30                               |
| 6    | BAKALIA ŻURAWINA                                      | SZT  | 100g                             | 60                               |
| 7    | BATON (MAŁA ZAWARTOŚĆ CUKRU)                          | SZT  | 25g                              | 1000                             |
| 8    | BATON 100% OWOCOWY                                    | SZT  | 40g                              | 1000                             |
| 9    | BISZKOPTY BEZ DODATKU CUKRU                           | SZT  | 106g                             | 200                              |
| 10   | BUDYŃ   | SZT  | 42g                              | 100                              |
| 11   | BUŁKA TARTA BEZGLUTENOWA BEZ ZAWARTOŚCI MĄKI PSZENNEJ | SZT  | 350g                             | 5                                |
| 12   | CHRUPIKI KUKURYDZIANE                                 | SZT  | 50-150g                          | 300                              |
| 13   | CHRUPIKI KUKURYDZIANE KRĘCONE                         | SZT  | 25g                              | 1200                             |
| 14   | CHRUPIKI KUKURYDZIANE OWOCOWE                         | SZT  | 15g                              | 600                              |
| 15   | CIASTKA MASZYNKOWE, KOKTAJLOWE, MAŚLANE Z CUKREM      | KG   | kg                               | 40                               |
| 16   | CIASTKA BEZGLUTENOWE BEZ DODATKU CUKRU                | SZT  | 200g-400g                        | 6                                |
| 17   | CIASTKA HERBATNIKI                                    | SZT  | 16g                              | 1000                             |



|    |   |     |        |      |
|----|---|-----|--------|------|
| 18 | CIASTKA ZBOŻOWE                                     | SZT | 300g   | 60   |
| 19 | CUKIER  | KG  | kg     | 60   |
| 20 | CUKIER PUDER  | SZT | 455g   | 15   |
| 21 | CYNAMON   | SZT | 10-20g | 30   |
| 22 | CZOSNEK GRANULOWANY SUSZONY 20G                     | SZT | 1,13   | 30   |
| 23 | DŻEM OWOCOWY  | SZT | 290g   | 200  |
| 24 | GALARETKA OWOCOWA                                   | SZT | 75g    | 400  |
| 25 | GAŁKA MUSZKATOŁOWA                                  | SZT | 10-20g | 30   |
| 26 | GOŹDZIKI  | SZT | 10-20g | 30   |
| 27 | HERBATA EXPRESOWA (100X1,5G=150G)                   | SZT | 100szt | 15   |
| 28 | HERBATA GRANULOWANA                                 | SZT | 100g   | 15   |
| 29 | HERBATA MIĘTA, MELISA, LIPA                         | SZT | 40g    | 30   |
| 30 | HERBATA OWOCOWA                                     | SZT | 100g   | 30   |
| 31 | KAKAO   | SZT | 150g   | 20   |
| 32 | KASZA GRYCZANA BIAŁA                                | KG  | KG     | 30   |
| 33 | KASZA BULGUR  | KG  | KG     | 30   |
| 34 | KASZA GRYCZANA                                      | KG  | KG     | 30   |
| 35 | KASZA JĘCZMIENNA                                    | KG  | KG     | 30   |
| 36 | KASZA KUSKUS  | KG  | KG     | 30   |
| 37 | KASZA MANNA   | SZT | 500g   | 20   |
| 38 | KASZA PĘCZAK  | KG  | KG     | 30   |
| 39 | KAWA INKA   | SZT | 150g   | 15   |
| 40 | KETCHUP ŁAGODNY                                     | SZT | 500g   | 20   |
| 41 | KISIEL  | SZT | 40g    | 250  |
| 42 | KONCENTRAT JABŁKA                                   | SZT | 900g   | 50   |
| 43 | KURKUMA   | SZT | 10-20g | 30   |
| 44 | KWASEK CYTRYNOWY                                    | KG  | kg     | 1    |
| 45 | LIŚĆ LAUROWY  | SZT | 10-20g | 30   |
| 46 | LUBCZYK   | KG  | 10-20g | 30   |
| 47 | MAJERANEK   | KG  | 10-20g | 30   |
| 48 | MAKARON KOKARDKA                                    | KG  | KG     | 20   |
| 49 | MAKARON KOLANKA                                     | KG  | KG     | 20   |
| 50 | MAKARON KULECZKI                                    | KG  | KG     | 20   |
| 51 | MAKARON ŁAZANKA                                     | KG  | KG     | 20   |
| 52 | MAKARON NITKA                                       | KG  | KG     | 20   |
| 53 | MAKARON PENNE                                       | KG  | KG     | 20   |
| 54 | MAKARON SPAGETTI                                    | KG  | KG     | 20   |
| 55 | MAKARON ŚWIDERKI KOLOROWY                           | KG  | KG     | 20   |
| 56 | MAKARON ŚWIDERKI                                    | KG  | KG     | 20   |
| 57 | MAKARON WSTAŻKA                                     | KG  | KG     | 20   |
| 58 | MAKARON ZACIERKA                                    | SZT | 250g   | 30   |
| 59 | MASŁO BEZGLUTENU                                    | SZT | 250g   | 15   |
| 60 | MAKA KUKURYDZIANA                                   | KG  | KG     | 20   |
| 61 | MAKA PSZENNA  | KG  | KG     | 80   |
| 62 | MAKA ZIEMNIACZANA                                   | KG  | KG     | 30   |
| 63 | MIÓD WIELOKWIATOWY                                  | SZT | 400g   | 50   |
| 64 | MLEKO RYŻOWE, SOJOWE, MIGDAŁOWE (BEZ DODATKU CUKRU) | SZT | L      | 100  |
| 65 | MLEKO SMAKOWE                                       | SZT | 200ml  | 1200 |
| 66 | OCET SPIRYTUSOWY 10%                                | SZT | 500ML  | 20   |
| 67 | OLEJ  | L   | L      | 60   |

|     |                                     |     |        |      |
|-----|-------------------------------------|-----|--------|------|
| 68  | OLIWA                               | SZT | 1l     | 5    |
| 69  | OREGANO                             | KG  | 10-20g | 30   |
| 70  | PAPRYKA SŁODKA                      | KG  | 10-20g | 30   |
| 71  | PIEPRZ MIELONY                      | KG  | 10-20g | 30   |
| 72  | PŁATKI RYŻOWE BŁYSKAWICZNE          | SZT | 500g   | 20   |
| 73  | PŁATKI KUKURYDZIANE<br>BEZGLUTENOWE | KG  | KG     | 6    |
| 74  | PŁATKI KUKURYDZIANE                 | KG  | KG     | 10   |
| 75  | PŁATKI CZEKOLADOWE                  | KG  | KG     | 10   |
| 76  | PŁATKI MIODOWE                      | KG  | KG     | 10   |
| 77  | PŁATKI OWSIANE                      | SZT | 400g   | 10   |
| 78  | PODPŁOMYKI                          | SZT | 140g   | 100  |
| 79  | POMIDOR SUSZONE                     | SZT | 720ml  | 15   |
| 80  | PRZECIER POMIDOROWY                 | SZT | 500g   | 30   |
| 81  | PULPA POMIDORY KOSTKA               | SZT | 2,5kg  | 25   |
| 82  | PULPA                               | SZT | 800g   | 30   |
| 83  | PULPA POMIDORY CAŁE                 | SZT | 2,5kg  | 6    |
| 84  | RYŻ                                 | KG  | 5kg    | 100  |
| 85  | SER BIAŁY BEZGLUTENOWY              | KG  | KG     | 10   |
| 86  | SER GRECKI BEZGLUTENOWY             | KG  | KG     | 10   |
| 87  | SER ŻÓŁTY BEZGLUTENOWY              | KG  | KG     | 10   |
| 88  | SERKI TOPIONE                       | SZT | 100g   | 150  |
| 89  | SEREK VEGE                          | SZT | 150g   | 50   |
| 90  | SMALEC WYBOROWY                     | SZT | 200g   | 40   |
| 91  | SOCZEWICA CZERWONA                  | KG  | KG     | 15   |
| 92  | SOK 0,2L                            | SZT | 200ml  | 1200 |
| 93  | SOK MUS OWOCOWY                     | SZT | 100ml  | 600  |
| 94  | SOK JABŁKO-GRUSZKA                  | SZT | 5L     | 20   |
| 95  | SOK JABŁKOWY                        | SZT | 5L     | 20   |
| 96  | SÓL                                 | KG  | KG     | 40   |
| 97  | ŚMIETANA BEZGLUTENOWA               | SZT | 1L     | 30   |
| 98  | TUŃCZYK                             | KG  | KG     | 30   |
| 99  | TYMIANEK                            | KG  | 10-20g | 30   |
| 100 | WAFLE RYŻOWE                        | SZT | 15g    | 450  |
| 101 | WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ<br>OWOCOWĄ    | SZT | 35-66g | 300  |
| 102 | ZASTĘPNIK JAJKA                     | SZT | 500g   | 3    |
| 103 | ZIELE ANGIELSKIE                    | KG  | 10-20g | 30   |
| 104 | ZIOŁA PROWANSALSKIE                 | KG  | 10-20g | 30   |
| 105 | WODA PITNA NIEGAZOWANA,<br>BUTELKA  | SZT | 5l     | 200  |
| 106 | WODA PITNA NIEGAZOWANA,<br>BUTELKA  | SZT | 0,5l   | 150  |

#### **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. | 2000                             |

**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                             | 100                              |
| 2    | BUŁKA KAJZERKA                   | SZT  | 55g                              | 5000                             |
| 3    | BUŁKA TARTA                      | SZT  | 500g                             | 60                               |
| 4    | CHLEB REG.KROJONY                | SZT  | 500g                             | 700                              |
| 5    | CHLEB RAZOWY                     | SZT  | 500g                             | 400                              |
| 6    | CHLEB SITKOWY                    | SZT  | 500g                             | 700                              |
| 7    | CIASTO JOGURTOWE                 | KG   | KG                               | 100                              |
| 8    | DROŻDŻÓWKA                       | SZT  | 100g                             | 300                              |
| 9    | GROSZEK PTYSIOWY                 | KG   | KG                               | 10                               |
| 10   | PĄCZEK Z MARMOLADĄ               | SZT  | SZT                              | 150                              |
| 11   | PLACEK DROŻDŻOWY                 | SZT  | 300g                             | 140                              |
| 12   | ROGAL MAŚLANY                    | SZT  | 120g                             | 450                              |