

## 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 2.09.2024r. do 31.12.2024r.**
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	80
2.	SŁONINA MIELONA	kg	15
3.	SZYNKA WIEPRZOWA ŚWIEŻA, NIE ROZMRAŻANA, BEZ KOŚCI	kg	80
4.	MIĘSO WOŁOWE - POŁĘDWICA	kg	20
5.	KIEŁBASA CIENKA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 70% MIĘSA	kg	20
6.	KIEŁBASA SUCHA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA	kg	15
7.	PARÓWKI Z SZYNKI Z MIĘSA WIEPRZOWEGO 80% MIĘSA	kg	15
8.	PASZTET 75% MIĘSA	kg	15
9.	SZYNKA DROBIOWA 80% MIĘSA	kg	20
10.	SZYNKA WIEPRZOWA 80% MIĘSA	kg	20

**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 bladoróżowa, 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	30
2.	FILET Z KURCZAKA ŚWIEŻY, NIE ROZMRAŻANY, BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	120
3.	KURCZAK WYPATROSZONY ŚWIEŻY W CAŁOŚCI NIE ROZMRAŻANY	kg	70
4.	ĆWIARTKA Z KURCZAKA ŚWIEŻA NIE ROZMRAŻANA	kg	90
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

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:**

	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, żywe kultury bakterii jogurtowych	SZT	150g	150
2.	JOGURT GRECKI 9% , bez zagęstników i konserwantów, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, kultury bakterii kefirowych.	opak	5l	60
3.	JOGURT OWOCOWY z kawałkami owoców, zawierający nie więcej niż 11g cukru i 2,5g tłuszczu na 100g gotowego produktu, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, żywe kultury bakterii jogurtowych.	SZT	120g-150g	700
4.	KEFIR - mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii		250g	150
5.	MASŁO kostka, zaw. 82% tłuszczu, bez dodatków tłuszczów roślinnych	SZT	200g	850

6.	MLEKO NATURALNE 2% tłuszczu, butelka	L	I	1300
7.	MLEKO BEZ LAKTOZY butelka	SZT	500ml	
8.	SER ŻÓŁTY - blok, typu np. salami, gouda.	KG	kg	40
9.	SEREK SMAKOWY zawierający nie więcej niż 14g cukru i 6g tłuszczu na 100g gotowego produktu, bez dodatku cukru i substancji słodzących	SZT	90g-140g	75
10.	ŚMIETANA zawartość tłuszczu 18% , bez zagęstników i konserwantów, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, kultury bakterii mlekowych.	SZT	900g	150
11.	ŚMIETANA zawartość tłuszczu 9% , bez zagęstników i konserwantów, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, kultury bakterii mlekowych.	SZT	900g	40
12.	TWARÓG PÓŁTŁUSTY, ŚMIETANKOWY mielony, zaw. białka nie mniej niż 17g/ 100g produktu, mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych.	KG	kg	100
13.	DESER - nie zawiera żadnych produktów pochodzenia zwierzęcego, tłuszcz 5g	SZT	125g	60

#### 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 zapażzone, zamrożone, zapleśniałe.
5. Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, 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	45
2	BOTWINA	SZT	10
3	BURAK ĆWIKŁOWY	KG	200
4	CEBULA	KG	150
5	CUKINIA	KG	20
6	CZOSNEK	SZT	150

7	DYNIA	KG	20
8	FASOLKA JAŚ	KG	100
9	GROCH ŁUPANY	KG	40
10	KAPUSTA BIAŁA	KG	20
11	KAPUSTA CZERWONA	KG	15
12	KAPUSTA KISZONA	5KG	600
13	KAPUSTA MŁODA	SZT	30
14	KAPUSTA PEKIŃSKA	KG	150
15	KIEŁKI WARZYNNE 250G	SZT	20
16	KOPER NAĆ	SZT	200
17	MARCHEW	KG	100
18	NAĆ PIETRUSZKI	SZT	200
19	OGÓREK	KG	400
20	OGÓREK KISZONY	3KG	800
21	PAPRYKA	KG	100
22	PIECZARKI	KG	50
23	PIETRUSZKA	KG	60
24	POMIDOR	KG	400
25	POR	KG	60
26	RUKOLA	SZT	20
27	RZEPA BIAŁA	KG	40
28	RZODKIEWKA	SZT	100
29	SAŁATA (masłowa)	SZT	100
30	SAŁATA LODOWA	SZT	60
31	SELER	KG	60
32	SZCZAW	KG	20
33	SZCZYPOR	SZT	100
34	ANANAS	KG	160
35	ARBUZ	KG	40
36	BANAN	KG	300
37	BORÓWKA AMERYKAŃSKA	KG	80
38	BRZOSKWINIA	KG	80
39	CYTRYNA	KG	100
40	GRUSZKA	KG	300
41	JABŁKA	KG	600
42	KIWI	KG	500
43	MANDARYNKA	KG	500
44	MIĘTA	SZT	20
45	MORELE	KG	80
46	NEKTARYNKA	KG	80
47	POMARAŃCZA	KG	150

48	ŚLIWKA	KG	80
49	ZIEMNIAKI	KG	2000

#### 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).
5. 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	20
2	BRUKSELKA	KG	20
3	DYNIA KOSTKA	KG	20
4	FASOLKA SZPARAGOWA	KG	70
5	GROSZEK ZIELONY	KG	40
6	KALAFIOR MROŻONY	KG	300
7	MARCHEW KOSTKA	KG	50
8	MARCHEW MINI	KG	150
9	MIESZANKA OWOCOWA	KG	250
10	MIESZANKA WARZYWNA 7-SKŁADNIKOWA	KG	400
11	MIESZANKA WŁOSZCZYŻNA 4-SKŁADNIKOWA	KG	400
12	SZPINAK ROZDROBNIONY	KG	40
	TRUSKAWKA MROŻONA	KG	300

#### 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,

1. Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
2. Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
3. Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
4. 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, wnętrza 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 MIRUNA, DORSZ - FILET BEZ OŚCI, BEZ SKÓRY, MAX. 5% GLAZURY	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 maki 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	20
2	BAKALIA MORELE	SZT	125g	20
3	BAKALIA RODZYNKI	SZT	125g	20
4	BAKALIA SŁONECZNIK ŁUSKANY	SZT	90g	20



5	BAKALIA ŚLIWKA SUSZONA KALIFORNIJSKA	SZT	125g	20
6	BAKALIA ŻURAWINA	SZT	100g	20
7	BATON (MAŁA ZAWARTOŚĆ CUKRU)	SZT	25g	200
8	BATON 100% OWOCOWY	SZT	40g	200
9	BISZKOPTY BEZ DODATKU CUKRU	SZT	106g	60
10	BUDYŃ	SZT	64g	30
11	BUŁKA TARTA BEZGLUTENOWA BEZ ZAWARTOŚCI MĄKI PSZENNEJ	SZT	350g	10
12	CEBULA PRAŻONA	SZT	10-20g	20
13	CHLEB BEZGLUTENOWY	SZT	300g	15
14	CHRUPKI KUKURYDZIANE	SZT	50-150g	140
15	CHRUPKI KUKURYDZIANE KRĘCONE	SZT	25g	300
16	CHRUPKI KUKURYDZIANE OWOCOWE	SZT	15g	300
17	CIASTKA MASZYNKOWE, KOKTAJLOWE, MAŚLANE Z CUKREM	KG	kg	40
18	CIASTKA BEZGLUTENOWE BEZ DODATKU CUKRU	SZT	200g-400g	10
19	CIASTKA HERBATNIKI	SZT	16g	400
20	CIASTKA ZBOŻOWE	SZT	300g	60
21	CUKIER	KG	kg	40
22	CUKIER PUDER	SZT	455g	15
23	CYNAMON	SZT	10-20g	20
24	CZOSNEK GRANULOWANY SUSZONY 20G	SZT	1,13	20
25	DŻEM OWOCOWY	SZT	25g	100
26	DŻEM OWOCOWY	SZT	290g	60
27	GALARETKA OWOCOWA	SZT	70g	80
28	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	SZT	10-20g	20
29	GOŹDZIKI	SZT	10-20g	20
30	GROSZEK PTYSIOWY	SZT	125g	
31	HERBATA EXPRESOWA (100X1,5G=150G)	SZT	100szt	10
32	HERBATA GRANULOWANA	SZT	100g	10
33	HERBATA MIĘTA, MELISA, LIPA	SZT	40g	30
34	HERBATA OWOCOWA	SZT	20x2g	10
35	KAKAO	SZT	150g	10
36	KASZA GRYCZANA BIAŁA	KG	KG	20
37	KASZA BULGUR	KG	KG	20
38	KASZA GRYCZANA	KG	KG	20
39	KASZA JĘCZMIENNA	KG	KG	20
40	KASZA KUSKUS	KG	KG	20
41	KASZA MANNA	SZT	500g	10
42	KASZA PĘCZAK	KG	KG	20
43	KAWA INKA	SZT	150g	10
44	KETCHUP ŁAGODNY	SZT	500g	20
45	KISIEL OWOCOWY	SZT	38g	60
46	KONCENTRAT JABŁKA	SZT	900g	30
47	KURKUMA	SZT	10-20g	20
48	KWASEK CYTRYNOWY	KG	kg	1
49	LIŚĆ LAUROWY	SZT	10-20g	20
50	LUBCZYK	KG	10-20g	20
51	MAJERANEK	KG	10-20g	20
52	MAKARON KOKARDKA	KG	KG	10

53	MAKARON KOLANKA	KG	KG	10
54	MAKARON ŁAZANKA	KG	KG	10
55	MAKARON NITKA	KG	KG	10
56	MAKARON PENNE	KG	KG	10
57	MAKARON SPAGETTI	KG	KG	10
58	MAKARON ŚWIDERKI KOLOROWY	KG	KG	10
59	MAKARON ŚWIDERKI	KG	KG	10
60	MAKARON ZACIERKA	SZT	250g	10
61	MASŁO BEZGLUTENU	SZT	250g	20
62	MAKA KUKURYDZIANA	KG	KG	20
63	MAKA PSZENNA	KG	KG	30
64	MAKA ZIEMNIACZANA	KG	KG	10
65	MIÓD WIELOKWIATOWY	SZT	400g	12
66	NAPÓJ ROŚLINNY- SOJOWE, MIGDAŁOWE (BEZ DODATKU CUKRU)	SZT	L	30
67	MLEKO SMAKOWE	SZT	200ml	900
68	OCET SPIRYTUSOWY 10%	SZT	500ml	15
68	OLEJ	L	L	40
70	OLIWA	SZT	1l	2
71	OREGANO	KG	10-20g	20
72	OWOCE W PUSZCE ANANAS	SZT	565ml	10
73	OWOCE W PUSZCE BRZOSKWINIA	SZT	820ml	10
74	PALECZKI KUKURYDZIANE NATURALNE	SZT	50g	20
75	PAPRYKA SŁODKA	KG	10-20g	20
76	PIEPRZ MIELONY	KG	10-20g	20
77	PŁATKI RYŻOWE BŁYSKAWICZNE	SZT	500g	20
78	PŁATKI KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE	KG	KG	5
79	PŁATKI KUKURYDZIANE	KG	KG	10
80	PŁATKI CZEKOLADOWE	KG	KG	10
81	PŁATKI MIODOWE	KG	KG	10
82	PŁATKI OWSIANE	SZT	400g	15
83	PODPŁOMYKI	SZT	140g	28
84	POMIDOR SUSZONE	SZT	720ml	12
85	PRZECIER POMIDOROWY	SZT	500g	12
86	PULPA POMIDORY KOSTKA	SZT	2,5kg	10
87	PULPA	SZT	800g	10
88	PULPA POMIDORY CAŁE	SZT	2,5kg	10
89	RYŻ	KG	5kg	20
90	SER BIAŁY BEZGLUTENOWY	KG	KG	6
91	SER GRECKI BEZGLUTENOWY	KG	KG	6
92	SER ŻÓŁTY BEZGLUTENOWY	KG	KG	6
93	SERKI TOPIONE	SZT	180g	40
94	SEREK VEGE	SZT	150g	40
95	SMALEC WYBOROWY	SZT	200g	20
96	SOCZEWICA CZERWONA	KG	KG	10
97	SOK 0,2L	SZT	200ml	900
98	SOK MUS OWOCOWY	SZT	100ml	300
99	SOK JABŁKO-GRUSZKA	SZT	5L	8
100	SOK JABŁKOWY	SZT	5L	8
101	SÓL	KG	KG	20
102	SUSZONE CHIPSY Z OWOCÓW I WARZYW KOSTKA	SZT	12g	150

103	SUSZONE CHIPSY Z OWOCÓW I WARZYW PLASTRY	SZT	18g	150
104	ŚMIETANA BEZGLUTENOWA	SZT	1L	15
105	TUŃCZYK	KG	KG	60
106	TYMIANEK	KG	10-20g	20
107	WAFLE RYŻOWE NATURALNE	SZT	130g	150
108	WAFLE RYŻOWE Z POLEWĄ OWOCOWĄ	SZT	35-66g	100
109	ZASTĘPNIK JAJKA	SZT	500g	4
110	ZIELE ANGIELSKIE	KG	10-20g	20
111	ZIOŁA PROWANSALSKIE	KG	10-20g	20
112	WODA PITNA NIEGAZOWANA, BUTELKA	SZT	5l	60
113	WODA PITNA NIEGAZOWANA, BUTELKA	SZT	0,5l	150

### Zadanie nr 8 JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- 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.
- Wymagany dokument HDI;

#### Asortyment:

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	JAJA (L)	szt.	1800

### Zadanie nr 9 PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.
- 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	60
2	BUŁKA KAJZERKA	SZT	55g	1200
3	BUŁKA GRAHAMKA	SZT	70g	350
4	BUŁKA TARTA	SZT	500g	80

5	CHLEB REGIONALNY KROJONY	SZT	500g	600
6	CHLEB RAZOWY KROJONY	SZT	500g	200
7	CHLEB SITKOWY KROJONY	SZT	500g	150
8	CIASTO JOGURTOWE	KG	KG	30
9	DROŻDŻÓWKA	SZT	100g	150
10	DROŻDŻÓWKA MINI	SZT	35g	150
11	PLACEK DROŻDŻOWY	SZT	300g	80
12	ROGAŁ DROŻDŻOWY	SZT	120g	300