

Załącznik nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do Gminnego Żłobka w Wysocku Małym, zs. ul. Górna 7c, Wysocko Małe, 63-421 Przygodzice.

2. Wymagania ogólne

- 1) Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia zgodnie z dokumentami zamówienia, w szczególności dostarczyć przedmioty zgodne z niniejszym „Szczegółowym opisem przedmiotów zamówienia”.
- 2) W cenie jednostkowej Wykonawca uwzględni w szczególności: przedmioty zamówienia, dostawę wg wymagań określonych w ogólnych postanowieniach umowy oraz inne koszty wynikające ze specyfiki zamówienia.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu dostarczonego asortymentu niespełniającego wymogów jakościowych, opisanych w zapytaniu ofertowym.
- 4) Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego.
- 5) Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w niniejszym dokumencie oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
- 6) Zamawiający planuje organizację dostaw wg wskazań dotyczących poszczególnych części, w godzinach od 5:00 do 7:00 w przypadku pieczywa oraz 7:00 do 9:00 w przypadku pozostałych dostaw.
- 7) Osoba odpowiedzialna za realizację umowy ze strony Zamawiającego (lub inny pracownik placówki) przekaze Wykonawcy zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail osoby wskazanej do realizacji umowy. Wymagany termin dostawy: do godziny **9:00** dnia następnego po złożeniu zamówienia, które nastąpi nie później niż do godziny 15:00.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
- 9) Miejscem dostawy będzie: Gminny Żłobek w Wysocku Małym, zs. ul. Górna 7c, Wysocko Małe, 63-421 Przygodzice.
- 10) Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed budynkiem Żłobka.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

- 13) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- 14) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
- 16) Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w Zapytaniu ofertowym.
- 17) Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
- 18) Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- 19) Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
- 20) Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
- 21) Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
- 22) Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 23) Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
- 24) Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2022 poz. 2132),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (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 (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 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29),
 - h) 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.) - zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu,
 - i) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - j) 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),
 - k) 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.),
 - l) 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.).
- 25) Nazwy własne podane w Zapytaniu ofertowym należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
- 26) Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
- 27) Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
- 28) Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
- 29) Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość

składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

- 30) Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
- 31) W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- 32) W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
- 33) Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze zmiennej ilości dzieci obecnych w żłobku.
- 34) Poprzez określenie „miesiąc”, wskazywany w opisie przedmiotu zamówienia oraz planowanych dostaw, należy rozumieć okres wykonywania zamówienia (4 tygodnie).

3. Zestawienie przedmiotów zamówienia:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

Wymagania dodatkowe:

- **połędwica:**

Wygląd: Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Czystość mięso: czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa: -mięśni ciemnoróżowa, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy -tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Konsystencja jędrna i elastyczna Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

- **schab:**

Wygląd: Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń

Barwa 23 -mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy -tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Konsystencja jędrna i elastyczna Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

- **szynka wędzona:**

Wygląd: Konsystencja i struktura: dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość.

Barwa: na powierzchni brązowa na przekroju mięsa różowa do ciemnoróżowej tłuszczu mięsa biała do lekko różowej.

Smak i zapach: charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, parzonego, wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

- **szynka drobiowa:**

Wygląd: Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, powierzchnia czysta.

Struktura i konsystencja: ścisła, soczysta, krucha.

Barwa na przekroju: –barwa mięsa jasnorożowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.

Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego.

- **pasztet drobiowy:**

Konsystencja: dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką.

Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

- **łopatka wieprzowa:**

Wygląd: Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Konsystencja: jędrna i elastyczna.

Barwa: mięśni jasnorożowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.

Zapach: swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15113000-3 – wieprzowina		
1	Karkówka – 3 kg	Karkówka bez kości, gatunek mięsa I, świeża. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
2	Schab – 1 kg	Schab bez kości, gatunek mięsa I, świeży, część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta. Zamawiający planuje 2 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
3	Mięso wieprzowe, łopatka – 4 kg	Mięso wieprzowe z łopatki, gatunek mięsa I, świeże, czasami dostarczane już w formie mielonej w zależności od zapotrzebowania, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
4	Polędwica wieprzowa – 3 kg	Polędwica wieprzowa, gatunek mięsa I, świeża, element pozyskany z mięśnia biodrowo-udowego pozbawiony całkowicie tkanki tłuszczowej pochodzący z półtuszy wieprzowych, z główką lub bez główki. Mizdra niepozacinana. Zamawiający planuje 2 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
15111100-0 – wołowina		
5	Cielęcina – 2 kg	Cielęcina, gatunek mięsa I, świeża. Zamawiający planuje 2 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
15131130-5 – wędliny		
6	Szynka wędzona – 2 kg	Szynka wędzona z minimalną zawartością mięsa 85%, naturalne przyprawy, krojona na plasterki, wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki 16 wieprzowej bez kości, bez golonki, bez ogonówki, z zewnętrzną pozbawioną warstwy tłuszczu, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
15131135-0 – wędliny drobiowe		
7	Szynka drobiowa – 1 kg	Szynka drobiowa, krojona, minimalna zawartość mięsa 80%, woda, sól, przyprawy naturalne, wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony lub pieczony. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
15131500-0 – produkty drobiowe		

8	Parówki drobiowe – 1 kg	Parówki drobiowe, minimalna zawartość mięsa 90%, bez MOM, bez wzmacniaczy smaku. Zamawiający planuje 2 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
9	Pasztet drobiowy - 1 kg	Pasztet drobiowy, minimalna zawartość mięsa 70%, sól, przyprawy naturalne, bez MOM. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
15131400-9 – produkty wieprzowe		
10	Parówki z szynki – 1 kg	Parówki z szynki, minimalna zawartość mięsa 90%, bez MOM, bez wzmacniaczy smaku. Zamawiający planuje 2 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

Wymagania dodatkowe:

- Mięso najwyższej jakości, świeże, bez zielonkawego nalotu, bez piór, oczyszczone, jędrne i gładkie.

- filet drobiowy:

Wygląd: Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości.

Barwa: naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

- filet z indyka:

Wygląd: Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości.

Barwa: Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

Zapach: Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15112100-7 – świeży drób		
1	Tuszka z kurczaka – 25 szt.	Tuszka z kurczaka klasa A, gatunek I, świeża, sztuka ok. 2kg, Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
2	Filet drobiowy – 6 kg	Filet drobiowy klasy A, gatunek I, świeży, element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
3	Filet z indyka – 3 kg	Filet z indyka klasa A, gatunek I, świeży, element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
4	Udziec z indyka – 4 kg	Udziec z indyka klasa A, gatunek I, świeży, górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 3: NABIAŁ

Wymagania dodatkowe:

- Produkty pozbawione obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechanicznego, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15500000-3 – Produkty mleczarskie		
1	Mleko 2% - 30 l	Mleko UHT 2%, krowie, bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, 2% tłuszczu, o barwie białej, opakowanie jednostkowe karton o pojemności 1l, zamykane na klips do wielokrotnego otwierania i zamykania, bez GMO. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
2	Mleko bez laktozy 2% / 1,5% - 30 l	Mleko UHT 2%, bez laktozy, krowie, bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, 2% tłuszczu, o barwie białej, opakowanie jednostkowe karton o pojemności 1l, zamykane na klips do wielokrotnego otwierania i zamykania, bez GMO. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
3	Śmietana 12% - 1l	Śmietana 12% słodka, UHT, świeża, barwa jasnokremowa, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków o zawartości tłuszczu nie mniej niż 12%, opakowanie jednostkowe karton o pojemności 0,5l. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
4	Śmietana 18% - 1l	Śmietana 18% słodka, UHT, świeża, barwa jasnokremowa, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków o zawartości tłuszczu nie mniej niż 18%, opakowanie jednostkowe karton o pojemności 0,5l. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
5	Śmietana 30% - 1l	Śmietana 30% słodka, UHT, świeża, barwa jasnokremowa, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków o zawartości tłuszczu nie mniej niż 30%, opakowanie jednostkowe karton o pojemności 0,5l. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
6	Jogurt naturalny – 2 kg	Jogurt naturalny 500g, świeży, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2%/100g produktu, opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego, masa netto nie mniej niż 500g, bez GMO. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
7	Twaróg sernikowy – 1kg	Twaróg sernikowy, naturalny, na bazie śmietanki i kultur bakterii fermentacji mlekowej, bez substancji konserwujących, zagęszczających i stabilizatorów, gęsta, jednolita konsystencja, opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego, masa netto nie mniejsza niż 1kg.

		Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
8	Serek homogenizowany naturalny – 24 szt.	Serek homogenizowany, naturalny; na bazie mleka, śmietanki i żywych kultur mlekowych; gęsty, o kremowej konsystencji, naturalnym smaku bez obcych posmaków; bez GMO, opakowanie jednostkowe 150g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
9	Jogurt typu greckiego – 800 g	Jogurt typu greckiego, bez GMO, bardzo gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez substancji konserwujących, zagęszczających i stabilizatorów, opakowanie jednostkowe nie mniejsze niż 200 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
10	Ser mascarpone - 1 kg	Jednolita konsystencja, na bazie pasteryzowanej śmietanki i kwasu cytrynowego, bez dodatku stabilizatorów oraz substancji konserwujących. Opakowanie jednostkowe 250 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
11	Jogurt naturalny bez laktozy – 0,5 kg	Jogurt naturalny 180g/200g bez laktozy, świeży, dość gęsty, jednolita konsystencja, z żywymi kulturami bakterii, bez obcych posmaków, bez GMO, opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego, masa netto nie mniej niż 180 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
12	Mleko kokosowe – 5l	Mleko w 100% pochodzenia roślinnego, kremowa konsystencja, kokosowy smak, ekstrakt kokosowy min. 60%, bez dodatkowych zagęstników, bez dodatku cukru. Opakowanie jednostkowe: 1l. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
15530000-2 – masło		
1	Masło klarowane – 1 kg	Bezwonny tłuszcz mleczny o zawartości min. 99,8% tłuszczu mlecznego. bez obcych posmaków, bez substancji konserwujących, zagęszczających i stabilizatorów. Opakowanie jednostkowe 500g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
2	Masło ekstra 82% - 40 szt.	Masło ekstra min. 82 % tłuszczu, na bazie śmietanki pasteryzowanej. bez obcych posmaków, bez substancji konserwujących, zagęszczających i stabilizatorów. Opakowanie jednostkowe 200g. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 4: WARZYWA I OWOCE

Wymagania dodatkowe:

- Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.
- Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
- Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
- Warzywa gatunku I, zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
03212100-1 – ziemniaki		
1	Ziemniaki jadalne – 15 kg	Ziemniaki typu B ogólnoużytkowego lub AB, odmiana Vineta lub Gala, jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Opakowanie jednostkowe: worek 5 - 15 kg. Okres przydatności do spożycia ziemniaków jadalnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
03221000-6 – warzywa		
1	Papryka słodka – 2 kg	Papryka słodka, świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz, z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
2	Burak zwyczajny, ćwikłowy – 5 kg	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, barwa na przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
2	Marchew – 10 kg	Korzenie marchwi świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia,

		zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
3	Pomidor malinowy – 1 kg	Odmian: pomidor malinowy, pochodzenie: Polska. Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, dojrzałości i zabarwienia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
4	Pomidor mini czerwony – 2 kg	Rodzaj: cherry. Wygląd zewnętrzny: kuliste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypulek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, dojrzałości i zabarwienia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
5	Pietruszka zielona, natka pietruszki – 0,20 kg	Zielona natka pietruszki. Wygląd: świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Okres przydatności do spożycia natki pietruszki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
6	Por – 6 szt.	Wygląd: zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami. Barwa: biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia

		liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Okres przydatności do spożycia porów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
7	Salata lodowa – 3 szt.	Wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Okres przydatności do spożycia sałaty lodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
8	Kapusta włoska - 6 szt.	Wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
9	Koperek zielony – 0,20 kg	Wygląd: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Okres przydatności do spożycia koperku zielonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
10	Ogórek kiszony – 3 kg	Ogórek kiszony to produkt otrzymany z ogórków gruntowych kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku zalanych wodą z solą, poddany kiszeniu. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
11	Ogórek zielony –	Wygląd: świeży, jędrny, czysty, cały, zdrowy (niedopuszczalne ogórki z objawami

	3 kg	gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiżnione. Barwa: zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu. Okres przydatności do spożycia ogórków deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
12	Pietruszka biała korzeń – 3 kg	Wygląd korzeni: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. Barwa: biała lub kremowa. Okres przydatności do spożycia pietruszki korzeniowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
13	Kapusta pekińska – 4 szt.	Z wyglądu świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Okres przydatności do spożycia kapusty pekińskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
14	Roszponka – 1,2 kg	Wygląd: drobne, zaokrąglone, o gładkich brzegach, ciemnozielone listki, świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, i zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Smak: charakterystyczny dla roszponki, łagodny, neutralny, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
15	Rzodkiewka – 1 kg	Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciata, czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez

		nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia. Okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
16	Dynia – 5 kg	Dynia świeża, jędrna, świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia kapusty pekińskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
17	Kiełki 1,2 kg	Kiełki rzodkiewki, brokuła, słonecznika świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
18	Kapusta kiszona – 5 kg	Kiszona kapusta to produkt otrzymany z poszatkwanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, o barwie białej do lekko kremowej, bez sztucznych barwników i konserwantów. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
03222000-3 – owoce i orzechy		
1	Banan bio – 4 kg	Banany z uprawy ekologicznej, całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek). Powinny zawierać: dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi). Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: nieznaczne wady kształtu, niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm² powierzchni owocu, wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez

		producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
2	Jabłko polskie – 6 kg	Odmiana: słodka i soczysta np. ligol lub gala. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Jabłka mogą nie posiadać szypułek, jeżeli miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
3	Borówka amerykańska – 1 kg	Borówka świeża, zdrowa (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
4	Brzoskwinia – 2 kg	Smak: słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Wygląd: świeża, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, skórka omszona, odpowiednio rozwinięta i dojrzała, praktycznie wolna od szkodników, o całkowicie zdrowym miąższu, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu (nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia). Nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
5	Gruszka – 4 kg	Smak: słodki, soczysty. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, lekkie uszkodzenie szypułki, bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia. Niedopuszczalna konsystencja ziarnista. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia gruszek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

		Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
6	Mango – 2 kg	Świeże, soczyste, cienka i twarda skórka, całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń. Okres przydatności do spożycia gruszek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
7	Maliny – 1 kg	Owoc maliny świeży, soczysty, słodki, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia gruszek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 5: MROŻONKI

Wymagania dodatkowe:

- Widoczna, wyraźna na opakowaniu data przydatności do spożycia.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15331170-9 – warzywa mrożone		
1	Brokuł mrożony – 5 kg	Róże brokułów powinny być jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni). Barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Opakowanie jednostkowe 2500g, szczelnie zamknięte oryginalne opakowanie od producenta z widoczną datą spożycia. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
2	Kalafior mrożony – 5 kg	Róże kalafiora powinny być czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowanie jednostkowe 2500g, szczelnie zamknięte. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
3	Bukiet warzyw mrożony (kalafior + brokuł) 2,5 kg	Róże brokułów i kalafiorów z dopuszczalną marchewką w zmiennych proporcjach. Barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Opakowanie jednostkowe 2500g, szczelnie zamknięte oryginalne opakowanie od producenta z widoczną datą spożycia. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
4	Marchew kostka / paski mrożona - 5 kg	Marchew kostka marchewka pokrojona w kostkę lub paski, barwa typowa dla marchewki, bez obcych posmaków, sypka nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona, w oryginalnych opakowaniach producenta, data do spożycia na opakowaniu, opakowanie. Opakowanie jednostkowe 2500 kg. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
5	Marchew mini – 7,5 kg	Marchewki mini mrożone bez obcych posmaków i zapachów, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie w oryginalnym opakowaniu producenta. Opakowanie jednostkowe 2500 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
6	Szpinak liście mrożone – 1 kg	Liście szpinaku mrożone, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, bez obcych posmaków i zapachów. W oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu producenta. Opakowanie jednostkowe min. 450 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
7	Mieszanka	Mieszanka 7 – 10 składnikowa. Warzywa o barwie typowej dla danego rodzaju,

	warzywna min. 7 składnikowa – 10 kg	sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, bez obcych posmaków i zapachów. W oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu producenta. Opakowanie jednostkowe min. 2500 g. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
8	Włoszczyzna mrożona cięta w paski – 2,5 kg	Warzywa o barwie typowej dla danego rodzaju, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, bez obcych posmaków i zapachów. W oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu producenta. Opakowanie jednostkowe min. 2500 g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty		
1	Mieszanka kompotowa, owocowa, wieloskładnikowa – 10 kg	Mieszanka kompotowa z truskawkami, mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, data do spożycia na opakowaniu, w oryginalnych opakowaniach. Opakowanie jednostkowe 2500 g. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
2	Truskawka mrożona – 5 kg	Truskawka owoce 1 kategorii, jednolite odmianowo w partii, całe sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, w oryginalnym opakowaniu producenta. Opakowanie jednostkowe 2500 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

Wymagania dodatkowe:

- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty bez glutaminianu sodu i bez oleju palmowego.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15800000-6 – różne produkty spożywcze		
1	Ryż – 2 kg	Produkt otrzymany z ziaren ryżu białego. Opakowanie jednostkowe 1 kg. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
2	Herbatniki – 1 kg	Produkt z mąki pszennej, tłuszczu kokosowego, bez spulchniaczy. Opakowanie jednostkowe 100 g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
3	Herbata owocowa w saszetkach – 60 torebek	Malinowa: 100% naturalnych składników, owoc maliny min. 60%, aromat naturalny. Opakowanie jednostkowe 20 torebek, 1 saszetka nie mniej niż 2,5g). Truskawkowa: 100% naturalnych składników, owoc truskawki min. 55%, aromat naturalny. Opakowanie jednostkowe 20 torebek, 1 saszetka nie mniej niż 2,5g). Owocowa z kwiatem hibiskusa: 100% naturalnych składników, owoc dzikiej róży min. 24%, owoc aronii min. 20%, aromat naturalny. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
4	Płatki owsiane górskie – 1 opakowanie	Pełnoziarniste płatki owsiane 100%, bez dodatków. Opakowanie jednostkowe nie mniejsze niż 400 g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
5	Chrupki kukurydziane – 2 kg	Kasza kukurydziana 90%, kasza jaglana 10% lub grys kukurydziany/ kasza kukurydziana 100%, bez konserwantów, sztucznych barwników, bez dodatku soli. Opakowanie jednostkowe nie mniejsze niż 50g. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
6	Galaretka – 24 szt.	Truskawkowa/malinowa lub brzoskwiniowa, naturalne składniki, bez sztucznych barwników. Opakowanie jednostkowe min. 30g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
7	Kisiel – 24 szt.	Kisiel truskawkowy/malinowy lub brzoskwiniowy, naturalne składniki, bez

		sztucznych barwników. Opakowanie jednostkowe min. 30g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
8	Herbata miętowa – 20 saszetek	Herbata miętowa 100% mięty, bez dodatków. Opakowanie jednostkowe 20 saszetek. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
9	Woda niegazowana – 5 l	Woda źródłana, niegazowana, niskosodowa i niskozmineralizowana, min. 270 mg składników mineralnych/1l. Opakowanie jednostkowe min. 1l. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
10	Budyń – 24 szt.	Waniliowy lub śmietankowy, naturalny aromat, bez sztucznych barwników, na bazie skrobi ziemniaczanej i kukurydzianej. Opakowanie jednostkowe min. 30g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
11	Koncentrat pomidorowy – 4kg	Zawartość ekstraktu z pomidorów min. 30%, pasteryzowany, bez dodatków. Opakowanie jednostkowe 1l. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
12	Mus owocowy – 24 szt.	Przecier owocowy na bazie jabłka i banana, bez sztucznych barwników, bez konserwantów i substancji słodzących, przeznaczony dla dzieci od 8 miesiąca życia. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
13	Dżem owocowy – 6 szt.	Truskawkowy, malinowy lub brzoskwiniowy 100% owoców, cukry pochodzące z owoców, 100g owoców na każde 100g produktu, bez sztucznych barwników i sztucznych substancji konserwujących. Opakowanie jednostkowe min. 200g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
14	Dania gotowe w słoiczku dla niemowląt BIO – 10 szt.	Składniki pochodzące z upraw ekologicznych, produkt utrwalony termicznie, sterylizowany, bez sztucznych barwników, bez ulepszaczy smaku, bez substancji konserwujących, przeznaczone dla dzieci od 8 miesiąca życia. Opakowanie jednostkowe min. 120g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
15	Kaszka dla dzieci – 10 paczek	Kaszka mleczno – ryżowa smakowa malinowa smakowa malinowa, mąka ryżowa min 45%, mleko modyfikowane min. 40%, dostosowana dla dzieci od 4 miesiąca życia, aromat naturalny, bez sztucznych składników lub kaszka ryżowa smakowa malinowa, mąka ryżowa min. 90%, naturalny aromat, dostosowana dla dzieci od 4 miesiąca życia,. Opakowanie jednostkowe 170g – 240g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00.*
16	Biszkopty – 8 paczek	Mąka pszenna, jaja, brak syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, syropów cukrowych, sztucznych aromatów, substancji zagęszczających, barwników, gumy guar, gumy ksantanowej, Opakowanie jednostkowe min. 100g.

		Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
17	Mleczna manna smakowa – 5 szt.	Mleko modyfikowane min 50%, oleje roślinne bez oleju palmowego, kasza manna z pszenicy min. 35%, bez dodatku cukru, bez substancji konserwujących i barwników. Opakowanie jednostkowe min. 200g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
15830000-5 – cukier i produkty pokrewne		
1	Cukier biały kryształ – 1 kg	Cukier biały kryształ (sacharoza), otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Opakowanie jednostkowe 1 kg. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
2	Cukier puder – 400 g	Produkt drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształów cukru spożywczego. Opakowanie jednostkowe 400 g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
15840000-8 – kakao, czekolada i wyroby cukiernicze		
1	Kakao – 600 g	Minimalna zawartość tłuszczu kakaowego 11%, wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, bez węgla potasu. Opakowanie jednostkowe min. 150 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
15850000-1 – produkty z ciasta makaronowego		
1	Makaron typu gwiazda – 2 kg	Makaron z mąki makaronowej pszennej, masy jajecznej min. 9 %, poddany procesowi suszenia. Opakowanie jednostkowe min. 250 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
2	Makaron typu muszelki – 2 kg	Makaron typu muszelka z mąki pszennej, kurkumy i wody, poddany procesowi suszenia. Opakowanie jednostkowe 500g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
3	Makaron typu świderki – 3 kg	Makaron typu świderki, z mąki makaronowej pszennej, poddany procesowi suszenia. Opakowanie jednostkowe 400 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
4	Makaron typu nitki – 1 kg	Makaron z mąki makaronowej pszennej zwyczajnej i durum, z 12 jaj przepiórczych, kurkuma, poddany procesowi suszenia. Opakowanie jednostkowe 250 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
15870000-7 – przyprawy i przyprawy korzenne		
1	Sól z potasem i magnezem – 1 kg	Sól spożywcza niskosodowa z potasem i magnezem. Opakowanie jednostkowe min. 500 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do

		piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
15400000-2 – oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne		
1	Olej rzepakowy – 4l	Olej rzepakowy, nierafinowany, tłoczony na zimno, nadający się do smażenia. Opakowanie jednostkowe min. 500 ml. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
15600000-4 – produkty przetworzone ziarna, skrobi i produktów skrobiowych		
1	Mąka kukurydziana – 1 kg	Mąka kukurydziana 100% otrzymana z przetworu ziaren kukurydzy, charakterystyczny żółty kolor i lekko słodkawy smak. Opakowanie jednostkowe 1kg. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
2	Mąka tortowa – 1 kg	Mąka pszenna typu 450 lub 405, określana jako tortowa. Opakowanie jednostkowe 1 kg. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
3	Mąka poznańska – 3 kg	Mąka pszenna typu 500, określana jako poznańska. Opakowanie jednostkowe 1 kg. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
4	Mąka ziemniaczana – 2 kg	Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do celów spożywczych. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
5	Kasza manna błyskawiczna – 1 kg	Kasza manna 100% błyskawiczna z wysokiej jakości ziaren pszenicy. Opakowanie jednostkowe 500g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
6	Kasza jęczmienna – 3 kg	Produkt otrzymany z jęczmienia, przeznaczona do celów konsumpcyjnych. Opakowanie jednostkowe 1 kg. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
7	Płatki kukurydziane – 1,2 kg	Płatki kukurydziane z kaszy kukurydzianej min. 85%, bez syropu glukozowo-fruktozowego, emulgatorów, barwników i konserwantów. Opakowanie jednostkowe min. 250 g. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.
15330000-0 – przetworzone owoce i warzywa		
1	Brzoskwinia w puszcze – 4 szt.	Półki brzoskwiń bez pestek, woda, cukier, kwas cytrynowy, bez dodatku syropu glukozowo – fruktozowego i sztucznych składników. Opakowanie jednostkowe min. 750g. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 9:00.

Część 7: JAJA

- Jaja konsumpcyjne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 28 dni od daty dostawy.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
03142500-3 – jaja		
1	Jaja kurze – 40 szt.	Jaja świeże typ 0, kl. L (waga 63-73g): skorupki nie uszkodzone o czystym wyglądzie, swoistym zapachu. Opakowanie jednostkowe min. 10 szt. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 8: PIECZYWO

Wymagania dodatkowe:

- Pieczywo, świeże wyroby piekarskie – wyprodukowane w dobie dostawy.

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15810000-9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie		
1	Bułka tarta – 1 kg	Bułka tarta z mąki pszennej, na bazie wody, drożdży, bez substancji konserwujących. Zamawiający planuje 2 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
2	Bułka z czekoladą – 24 szt.	Bułka pszenna z charakterystycznym nacięciem, na bazie wody, cukru, drożdży, jaj, tłuszczu roślinnego, bez substancji konserwujących z czekoladą na górnej części bądź w środku. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
3	Chleb zwykły, pszenny, krojony – 20 szt.	Waga min. 500 g. Chleb krojony z mąki pszennej na bazie kwasu chlebowego, wody, drożdży i soli, bez substancji konserwujących. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 20 dostaw w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
4	Chleb żytnio – pszenny, krojony – 20 szt.	Waga min. 500 g. Chleb krojony z mąki żytniej i pszennej na bazie maślanej, wody, drożdży, soli, bez substancji konserwujących. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 20 dostaw w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
5	Chleb kanapkowy/ bułka kanapkowa krojony – 8 szt.	Waga min. 400 g. Chleb z mąki pszennej na bazie wody, drożdży, cukru, mleka, bez substancji konserwujących. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
6	Bułka typu kajzerka – 96 szt.	Waga min. 50 g. Bułka z mąki pszennej z charakterystycznym nacięciem na bazie wody, drożdży i margaryny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
7	Bułka typu grahamka – 24 szt.	Waga min. 50 g. Bułka z mąki pszennej i mąki pszennej graham, na bazie drożdży, wody i soli. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*

8	Rogal maślany – 24 szt.	Waga min. 60 g. Rogal maślany z mąki pszennej, na bazie wody, jaj i drożdży. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 1 dostawa w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
9	Chałka – 4 szt.	Waga min. 200g. Chałka z mąki pszennej na bazie wody, drożdży, jaj, cukru i margaryny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 1 dostawa w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*
10	Chleb żytnio – pszenny, krojony – 4 szt.	Waga min. 500 g. Chleb krojony z mąki żytniej i pszennej na bazie zakwasu, wody, drożdży, soli, z dodatkiem ziaren słonecznika, płatków owsianych, bez substancji konserwujących. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Zamawiający planuje 4 dostawy w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 5:00 do 7:00.*

Część 9: RYBY

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb		
1	Filet z miruny mrożony – 2,5 kg	Filet z miruny, gatunek I, SHP-5% bez ości, ze skórą (ryba nie glazurowana, przekładana folią, rozmiar 280 – 450 g). Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 – dania gotowe (pierogi naleśniki, kluski)

Lp.	Nazwa przedmiotu oraz ilość	Opis przedmiotu zamówienia oraz planowane dostawy
1	2	3
15894300-4 – dania gotowe (pierogi naleśniki, kluski)		
1	Pyzy, kluski parowane drożdżowe – 48 szt.	Pyzy, kluski parowane z mąki pszennej na bazie drożdży, wody i jaj, bez substancji konserwujących, świeże, produkt nie mrożony. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
2	Knedle ze śliwkami – 48 szt.	Knedle z ziemniaków i mąki ziemniaczanej z jajkami z nadzieniem śliwkowym, bez substancji konserwujących. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
3	Pierogi z truskawkami – 48 szt.	Pierogi z mąki na słodko z truskawkami, cienkie ciasto, nie mniej niż 40% farszu, nieposklejane, równej wielkości. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *
4	Pierogi z serem – 48 szt.	Pierogi z mąki na słodko ze serem, cienkie ciasto, nie mniej niż 40% farszu, nieposklejane, równej wielkości. Zamawiający planuje 1 dostawę w miesiącu we wskazany dzień od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 9:00. *

*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze zmiennej ilości dzieci obecnych w żłobku.