Załącznik nr 5 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:

**Zakup i dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej Zespołu Szkolno-Przedszkolnego   
nr 2 w Wejherowie na 2025 rok z podziałem na części**

W OKRESIE OD 2025-01-02 DO 2025-12-31

zgodnie z wykazem zamieszczonym w załącznikach 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, 1G,1H, 1I, 1J

Zamówienie zostało podzielone na 10 części obejmujące następujące grupy produktów: Części zamówienia Nazwa grupy produktów

CPV:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Części  zamówienia | Nazwa grupy produktów | Kod CPV | Formularz cenowy: |
|  | JAJA | CPV03142500-3 | ZAŁĄCZNIK nr 1A |
|  | PRODUKTY SUCHE, PRZYPRAWY | CPV15800000-6 | ZAŁĄCZNIK nr 1B |
|  | MIĘSO I WĘDLINY | CPV15100000-9 | ZAŁĄCZNIK nr 1C |
|  | OWOCE WARZYWA MROŻONE | CPV1533117-9 | ZAŁĄCZNIK nr 1D |
|  | PRODUKTY MLECZARSKIE | CPV15500000-3 | ZAŁĄCZNIK nr 1E |
|  | RYBY | CPV 03311000-2 - CPV15229000-9 | ZAŁĄCZNIK nr 1F |
|  | PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE | CPV 15810000-9 | ZAŁĄCZNIK nr 1G |
|  | OWOCE, WARZYWA ŚWIEŻE | CPV15300000-1 | ZAŁĄCZNIK nr 1H |
|  | ZIEMNIAKI | CPV 15310000-4 | ZAŁĄCZNIK nr 1I |
|  | SURÓWKI I KISZONKI | CPV 15331000-7 | ZAŁĄCZNIK nr 1J |

1. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze jaja, ryby świeże, ryby, mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb, warzywa, kiszonki, produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie, produkty mleczarskie, różne produkty spożywcze, pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
2. Wszystkie artykuły suche (makarony, kasze, owoce suszone, ciastka) 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. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane,   
   a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
3. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów . Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki.
4. Warzywa i owoce powinny być:
5. Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;
6. Barwa: Typowa dla odmiany;
7. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
8. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
9. Opakowanie: towar winien być przewożony 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.
10. 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. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
11. Mięso, wędliny, drób 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.
12. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – dodatki i przyprawy winny być pochodzenia naturalnego, doprawione wymaganymi przyprawami oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – niedoprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).
13. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
14. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
15. Zakres przedmiotowy zawiera załącznik nr 2a do SWZ Formularz cenowy, zawiera pozycje wymagane przez Zamawiającego wraz z ilościami.

11. Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów równoważnych. Nazwy własne podane w załącznikach 3 cz. 1-8 (np. „Koncentrat pomidorowy typu pudliszki” i inne) zostały podane przez zamawiającego tylko przykładowo. Wykonawca może zaproponować produkt o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać on będzie nie gorsze parametry oraz właściwości, co produkty podane przykładowo, tzn. spełniają ten sam poziom technologiczny, wydajnościowy, smakowy i jakościowy. W takim przypadku należy zaznaczyć, jakiego produktu dotyczy oferta równoważna oraz dołączyć oświadczenia o równoważności wraz z opisem.

12. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Oferta częściowa musi obejmować wszystkie pozycje określone w danej części. Oferta częściowa musi obejmować minimum jedną z części.

1. Ilość podana w załączniku 3 cz.1A-1J do SWZ, może ulec modyfikacjom (zwiększeniu/zmniejszeniu)   
   w trakcie obowiązywania umowy, jednak nie więcej niż do 40 % ilości określonej w załączniku   
   w ramach każdego z pakietów, w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia ilości towarów
2. Zamówienia odbywać się będą sukcesywnie, uruchamiane w formie pisemnego zapotrzebowania przesyłanego pocztą elektroniczną bądź zgłoszone telefonicznie najpóźniej w piątek poprzedzający kolejny tydzień pracy stołówki. Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienie od poniedziałku następnego tygodnia i tak przez kolejne dni, zgodnie z zamówieniem Zamawiającego. W przypadku zamówień doraźnych, dokonywanych telefonicznie Wykonawca zobowiązuje się do dostawy w ciągu max. 24 godzin. Ze względu na małą powierzchnię magazynową Zamawiający wymaga następującej częstotliwości dostaw:

Część NR 1 JAJA - 1 raz w tygodniu godzina od 730 do godz. 800

Część NR 2 PRODUKTY SUCHE, PRZYPRAWY - 1 raz w tygodniu godzina od 730 do godz. 800

Część NR 3 MIĘSO, WĘDLINY- 3 razy w tygodniu godzina od od 730 do godz. 800

Część NR 4 PRODUKTY MROŻONE -1 raz w tygodniu godzina od od 730 do godz. 800

Część NR 5 PRODUKTY MLECZARSKIE - 2 razy w tygodniu godzina od od 730 do godz. 800

Część NR 6 RYBY - 1 raz w tygodniu godzina od od 730 do godz. 800

Część NR 7 PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE– codziennie godz. od 630 do godz. 730

Część NR 8 WARZYWA, OWOCE - 1 raz w tygodniu godzina od 730 do godz. 800

Część NR 9 ZIEMNIAKI - 2 razy w tygodniu godzina od 730 do godz. 800

Część NR 10 SURÓWKI I KISZONKI - 3 razy w tygodniu godzina od 730 do godz. 800

15. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części. Oferta częściowa musi obejmować wszystkie pozycje określone w danej części. Oferta częściowa musi obejmować minimum jedną z części.

**OPIS WYMAGAŃ DO DOSTAW**

|  |  |
| --- | --- |
| **LP** | **NAZWA PRODUKTU Z OPISEM WYMAGAŃ** |
|  | **Jaja-** zgodnie z klasą I A, średnie XL- jajka o wadze od 65g do 75g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub adres, klasę jakości kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych |
|  | **Bułka tarta -** opakowanie 0,5 - 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej zwykłej i wyborowej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania |
|  | **Bułka paryska-** o wadze 500-600g, skórka gładka, błyszcząca bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. Pieczywo o kształcie owalnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
|  | **Bułka razowa -** o wadze 60-70g,wypiekana z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej i innych dodatków przewidzianych recepturą, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju pieczywa, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony |
|  | **Chleb razowy -** o wadze do 500g, pieczywo spożywcze żytnie, produkowane z mąki żytniej, na zakwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, podłużny bochenek, lub nadany formą, skórka chropowata, lekko błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba; pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania |
|  | **Chleb ziarnisty -** o wadze do 500 g, skład ziaren w cieście: ryż, siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż ,koper, kminek, posypany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, kształt nadany formą, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. |
|  | **Chleb zwykły -** o wadze do 600g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, |
|  | **Chrusty drożdżowe-** towar ma być świeży, wysokiej jakości z ważnym terminem przydatności do spożycia. |
|  | **Chałka-** towar ma być świeży, wysokiej jakości z ważnym terminem przydatności do spożycia. Pieczywo o kształcie owalnym, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju wypieku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; waga 400g, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, |
|  | **Paluch-** towar ma być świeży, wysokiej jakości z ważnym terminem przydatności do spożycia, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; skórka ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli; smak i zapach typowy dla tego rodzaju wypieku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, |
|  | **Drożdżówka** z kruszonką- towar ma być świeży, wysokiej jakości z ważnym terminem przydatności do spożycia, niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni; waga: 100 g |
|  | **Pierogi z truskawkami** skład: mąka pszenna, truskawki 28%, woda, cukier, skrobia modyfikowana, olej rzepakowy, sól, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min., barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu |
|  | **Pierogi z mięsem-** mąka pszenna, mięso wieprzowe (18%), woda, mięso wołowe (9%), białko sojowe, cebula, przyprawy, olej rzepakowy, suszone warzywa, sól, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min., barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu |
|  | **Jogurt naturalny** – skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, opakowania plastikowe o pojemności 400 g |
|  | **Masło extra 82% -** niesolone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze od 200 do 250 g, |
|  | **Mleko 3,2%, karton -** wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 3,2%, opakowanie bezpośrednie: karton 1000 ml, |
|  | **Ser twarogowy półtłusty -** smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie: kostka 200 - 1000 g, |
|  | **Ser żółty, z zawartością 10% tłuszczu** -smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg |
|  | **Ser topiony**-śmietankowy ser topiony typuhochland, zawartość tłuszczu 19 g, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, opakowanie: 100 g |
|  | **Śmietana** 18%, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe 400 g opakowanie kubki, |
|  | **Śmietana** 30%, kl. I, UHT, bez barwników, bez ulepszaczy, barwa jednolita, biała, opakowanie bezpośrednie- karton 1000 ml |
|  | **Palma-** oleje roślinne - słonecznikowy i rzepakowy, tłuszcz roślinny rzepakowy, woda, mleko ukwaszone, sól (0,3%), cukier, zawartość tłuszczu: 80%, opakowanie: kostka 250g |
|  | **Filet z indyka-** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
|  | **Filet z piersi kurczaka, świeży -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
|  | **Kiełbasa wiejska, zawierająca powyżej 90% mięsa -** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu |
|  | **Kurczak cały –** oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
|  | **Łopatka -** część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa |
|  | **Parówki cienkie**- wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 90%, homogenizowany, parzony, wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia, powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, bez dodatku fosforanów glutaminianu sodu |
|  | **Pasztet pieczony( różne rodzaje)** – bez konserwantów forma zbliżona do prostokąta, długości 20 – 25cm szerokości 10 – 15cm, grubości 4 – 6cm, powierzchnia czysta charakterystyczna dla mięsa pieczonego, wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu pieczenia, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne mocno zwarte skupiska na przekroju, konsystencja – ścisła, krucha, barwa – charakterystyczna dla danego asortymentu, szaro kremowa do różowej, |
|  | **Schab bez kości -** część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty |
|  | **Szynka drobiowa (wędlina)**- smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju |
|  | **Szynka wieprzowa bez kości - myszka(mięso świeże)-** część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, mięso świeże, niemrożone, zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie więcej niż 20%, mięso bez nastrzyków |
|  | **Szynka wieprzowa (wędlina)** (różne rodzaje) –bez konserwantów smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, |
|  | **Udka z kurczaka –** podobnej wielkości,o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
|  | **Udziec z indyka -** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
|  | **Żeberka** **wieprzowe paski -** mięso z kością, pochodzące z rozbioru młodych sztuk (przy żebrach powinna zostać cienka warstwa mięsa od boczku), pocięte na paski o szerokości ok. 8-10cm, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej dopuszcza się zmatowienia, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia |
|  | **Kości rosołowe z kurczaka-** świeże, nie mrożone, powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez przekrwień, pomiażdżonych kości, nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia |
|  | **Salami wieprzowe-** wędlina w plastrach, smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, opakowanie 500g, |
|  | **OWOCE I WARZYWA**: czyste, oczyszczone, suche, świeże, jędrne, bez oznak pleśni, bez plam, bez oznak podgnicia i pogniecenia, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, bez zanieczyszczeń biologicznych oraz bakterii chorobotwórczych, w kolorze naturalnym dla danego asortymentu, wysokiej jakości I gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych. Owoce, warzywa, powinny być nie zwiędnięte, skorupka twarda, bez uszkodzeń zewnętrznych, owoce kulisto-stożkowate, dopuszcza się nieregularne, intensywny kolor, skóra gładka, tłustawa, lśniąca. Warzywa korzenne- korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam. Warzywa-klasy pierwszej, nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe. |
|  | **ZIEMNIAKI**: Dostarczony towar ma być suchy, ziemniaki powinny być jędrne, niepopękane, niesparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam, nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe. |
|  | **SURÓWKI**: surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – dodatki i przyprawy winny być pochodzenia naturalnego, doprawione wymaganymi przyprawami oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – niedoprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka). |
| **43.** | **Paluszki rybne (min 100% ryby) mrożone** - ryby mrożone SHP/mrożone ciekłym azotem –  panierka nie może przekraczać 5% a termin ważności nie krótszy niż 3 mies. |
| **44.** | **Dorsz:** płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |
| **45.** | **Dorsz bałtycki** świeży- mielony; świeże, odpowiednio zmielone, zapach smak świeży, bez glazury |
| **46.** | **Łosoś świeży** filet - płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |
| **47.** | **Pstrąg tęczowy** filet bez ości - płat mięsa z pstrągao nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |
| **48.** | **Śledzie solone typu Matias -** filety ze śledzia nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną. Opakowanie - wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o masie do 5 kg. Niedopuszczalne filety z przebarwieniami o odcieniu żółtym lub kremowożółtym. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy -producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. |

**POZOSTAŁE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Budyń -** do gotowania, smak: śmietanka i czekolada, opakowanie ok. 50g, |
|  | **Chrupki**- bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów,  Opakowanie 80g |
|  | **Cukier biały, kryształ -** opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1 kg |
|  | **Cukier waniliowy**- bez dodatku sztucznych barwników, cukier i mielona wanilia, opakowanie 1000g |
|  | **Dżem owocowy pakowany -** dżem z kawałkami owoców, o niskiej zawartości cukru, różnesmaki,  opakowania szklane 220g-1000g |
|  | **Fasola biały Jaś-** w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, opakowanie 5000g |
|  | **Fasolka szparagowa mrożona-** gat. I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności  nie może być krótszy niż 3 mies., opakowanie 2500g |
|  | **Galaretka -** różne smaki, op. jedn. ok 100g, o galaretowatej konsystencji, z dodatkiem żelującym |
|  | **Groch łuskany-** w całości, nie więcej niż 10% rozdrobnionych czy połamanych, opakowanie 5000g |
|  | **Groszek mrożony -** kolor zielony, soczysty, ziarna całe, niezepsute, bez obcych zapachów, opakowania  o pojemności 2500g, |
|  | **Herbata owocowa ekspresowa** (typu Lipton lub równoważna)**-** czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, opakowanie 100g lub 50 saszetek |
|  | **Herbata zwykła ekspresowa** (typu Lipton lub równoważna)**-** czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów, opakowanie 100g lub 20 saszetek, |
|  | **Kakao naturalne -** kakao rozpuszczalne o mocno czekoladowym smaku z witaminami i składnikami  mineralnymi, opakowanie jednostkowe 300g |
|  | **Kasza jęczmienna -** średnia, perłowa mazurska, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się  sklejać, w opakowaniach od 500g-1 kg |
|  | **Kasza manna -** opakowanie 500g lub 1kg., |
|  | **Keczup -** koncentrat pomidorowy min 73%, przyprawy: kolendra, tymianek, cząber, oregano, szałwia,  konsystencja półpłynna do gęstej z widocznymi cząsteczkami przypraw, smak słodko-kwaśny, bez obcych posmaków, barwa intensywnie czerwona, opakowania jednostkowe butelki plastikowe minimum 480g |
|  | **Kisiel -** różne smaki, skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), sól,  witamina C, aromat, barwniki(kurkumina, kwas karminowy), koncentrat soku owocowego, bez sztucznych barwników opakowania jednostkowe 41 g |
|  | **Koncentrat pomidorowy 30% typu Pudliszki lub równoważny -** wyprodukowany ze świeżych  pomidorów dojrzewających na słońcu konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, opakowanie  jednostkowe: słoik od 950 ml do 1000 ml |
|  | **Liść laurowy -** bez obcych zapachów, opak. jednostkowe 1000g |
|  | **Majeranek -** aromatyczny, gorzki smak, opakowanie jednostkowe 1000g |
|  | **Makaron pszenny świderki typu Lubella lub równoważny -** po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 5000g |
|  | **Makaron jajeczny pszenny nitki do rosołu typu Lubella lub równoważny-** po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 3000g |
|  | **Mąka tortowa -** typ 450, opakowania jednostkowe 1 kg, torebki papierowe |
|  | **Mąka ziemniaczana -** opakowania jednostkowe do 1kg |
|  | **Mieszanka królewska-** marchewka plastry, brokuł, kalafior, bez szypułek, w całości, nie sklejone  i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies., opakowanie 2,5 kg |
|  | **Miód naturalny –**  opakowanie (96x25g) |
|  | **Ogórki konserwowe -** skład: ogórek 60%, ocet 10%, cukier 5%, sól 2%, woda 22%, przyprawy 1%,  produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych  zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie  zamkniętym, struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, ogórki powinny być proste w kształcie  foremnym zbliżonym do walca o długości od 6 do 8 cm, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków  konserwowych, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.), zawartość  soli kuchennej nie więcej niż 1,5 % wagi, opakowania – słoiki o poj. do 5000g |
|  | **Ogórki kiszone-**klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych,  poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków, aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowana opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące, opakowanie – 5000g |
|  | **Olej rzepakowy -**  spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 5l |
|  | **Papryka łagodna w proszku -** smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty  dla papryki, opakowania jednostkowe 1000g |
|  | **Pieprz naturalny mielony -** wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe 1000g |
|  | **Płatki kukurydziane -** produkt o obniżonej zawartości soli i cukru, otrzymany z ziaren kukurydzy,  struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki, op. 1kg |
|  | **Porzeczka mrożona-** gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może  być krótszy niż 3 mies., opakowanie 2500g |
|  | **Pulpa pomidorowa**-pomidory (99%), kwas cytrynowy, opakowanie 2500g |
|  | **Ryż pełnoziarnisty -** ziarno ryżu długie preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie,  puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać, opakowania 5kg |
|  | **Sól -** jodowana, warzona, spożywcza, opakowanie jednostkowe1kg |
|  | **Truskawka mrożona-** gat I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies., opakowanie 2500g |
|  | **Włoszczyzna mrożona paski-** gat. I bez szypułek, w całości, nie sklejone i bez glazury. Skład: marchew, seler, piertuszka, por w różnych proporcjach Termin ważności nie może być krótszy niż 3 mies., opakowanie 2500g |
|  | **Ziele angielskie -** silny zapach, gorzki, korzenny smak, opakowania jednostkowe do 1kg |
|  | **Żur -** skład: mąka żytnia, drożdże, kwas chlebowy, konsystencja półgęsta, opakowanie jednostkowe  ok. 0,5 l |

**UWAGA 1 !**

**Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie   
z treścią niniejszego opisu SWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów oraz przedłożenia oferty nieodpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego. Zamawiający po terminie składania ofert nie będzie miał możliwości zmiany zasad postępowania wskazanych w niniejszej SWZ.**

**UWAGA 2 !**

Wszystkie artykuły spożywcze zostały wyszczególnione w SWZ w zał. dla części od 1A do 1J