

Załącznik nr 2 do SWZ
dla części I: Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) pieczywo i wyroby cukiernicze muszą być w I gatunku i nadawać się do spożycia przez okres minimum 3 dni od daty dostawy, nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych,
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać produkty w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1	Bułka grahamka 0,10 kg	szt	2700
2	Bułka kajzerka 0,07 kg	szt	4000
3	Bułka zwykła 0,10 kg	szt	8000
4	Bułka maślana 0,10 kg	szt	600
5	Bułka słodka, pączek 0,12 - 0,14 kg	szt	2000
6	Bułka tarta	kg	120
7	Ciastka na wagę	kg	100
8	Chleb graham 0,50 kg	szt	4000
9	Chleb zwykły krojony 0,60 kg	szt	6500
10	Rogale 0,10 kg	szt	500
11	Babka czekoladowa	kg	30
12	Piernik	kg	30
13	Keks	kg	20
14	Placek biszkoptowy	kg	50
15	Sero-makowiec	kg	45
16	Ciasto jogurtowe z owocami	kg	40

2) Wymagania dotyczące dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
2. Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 6.00 – 7.30 mogą występować codziennie od poniedziałku do soboty z wyjątkiem niedziel i świąt.
4. Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.

5. Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.
6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.
10. Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający. Zastosowane zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
11. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Załącznik nr 2 do SWZ
dla część II – Dostawa nabiału

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) produkty mleczarskie muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych,
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać produkty mleczarskie w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Wymagana gramatura opakowania	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy	Jm
1.	Jogurt naturalny typu greckiego	400g	700	szt
2.	Jogurt naturalny	150g	500	szt
3.	Jogurt owocowy	150g	2000	szt
4.	Kefir 1%	400g	150	szt
5.	Masło 82 % tłuszczu	200g	330	kg
6.	Masło roślinne kostka	250g	700	kg
7.	Maślanka naturalna	1 litr	150	szt
8.	Mleko 2%	opakowanie 1 litr	6500	szt
9.	Mleko 2% UHT	opakowanie 1 litr	80	szt
10.	Serek homogenizowany smakowy	150g	1400	szt
11.	Serek homogenizowany naturalny	150g	350	szt
12.	Ser twarogowy półtłusty	200 - 250g	300	kg
13.	Ser twarogowy trzykrotnie mielony	pojemnik 1 kg	630	szt
14.	Serek wiejski ziarnisty	150g	1400	szt
15.	Ser żółty twardy wędzony	1kg	50	kg
16.	Ser żółty (Gouda, Edamski) lub równoważny	1kg	50	kg
17.	Śmietana 12%	400g	650	szt
18.	Śmietana 30%	500g	50	szt

2) Wymagania dotyczące dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
2. Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu

wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem niedziel i świąt.

4. Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.
5. Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.
6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.
10. Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający. Zastosowane zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
11. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Załącznik nr 2 do SWZ
dla części III – Dostawa mięsa, wędlin i drobiu

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) mięso i produkty mięsne muszą być w I gatunku, świeże przy czym:
 - mięso powinno być bez wylewów krwawych, bez obcych zapachów, o naturalnej i charakterystycznej dla danego gatunku mięsa barwie, niemrożone,
 - drób o barwie naturalnej, charakterystycznej, elementy – mięśnie piersiowe kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Nie dopuszcza się wylewów krwawych. Całe tuszki kurczaka – dobrze wykształcone o naturalnym zapachu. Niedopuszczalny jest obcy zapach mogący świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy; niemrożone i nierozmrażane - wędliny o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego gatunku. Powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna. Niedopuszczalny smak i zapach obcy mogące świadczyć o nie świeżości, niemrożone, nierozmrażane,
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym), posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu,
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1.	Golonka tylna wp.	kg	30
2.	Gulaszowe wieprzowe	kg	120
3.	Gulaszowe wołowe	kg	80
4.	Karczek b/k wp.	kg	200
5.	Kości schabowo-karczkowe wp.	kg	400
6.	Kości wędzone	kg	100
7.	Łopatką b/k wp.	kg	220
8.	Mięso mielone z indyka	kg	200
9.	Schab z/k wp.	kg	250
10.	Słonina wp.	kg	170
11.	Smalec	kg	70
12.	Szynka wieprzowa b/k	kg	200
13.	Wątroba wieprzowa	kg	50
14.	Żeberka paski wp.	kg	80
15.	Filet z indyka	kg	200
16.	Filet z kurczaka wędzony	kg	180
17.	Filety z kurczaka	kg	200
18.	Kurczaki świeże	kg	30
19.	Polędwica drobiowa	kg	150
20.	Porcje rosółowe	kg	300
21.	Udka drobiowe	kg	1400
22.	Wątróbka drobiowa	kg	70
23.	Boczek wędzony	kg	20
24.	Kaszanka cienka	kg	130

25.	Kaszanka gruba	kg	50
26.	Kiełbasa biała parzona zaw. mięsa min. 60 %	kg	60
27.	Kiełbasa biała surowa zaw. mięsa min. 60 %	kg	20
28.	Kiełbasa drobiowa zaw. mięsa min. 60 %	kg	120
29.	Kiełbasa krakowska zaw. mięsa min. 60 %	kg	100
30.	Kiełbasa pieprzowa zaw. mięsa min. 60 %	kg	100
31.	Kiełbasa podwawelska zaw. mięsa min. 60 %	kg	100
32.	Kiełbasa szynkowa zaw. mięsa min. 60 %	kg	100
33.	Kiełbasa śląska zaw. mięsa min. 60 %	kg	200
34.	Kiełbasa zwyczajna zaw. mięsa min. 60 %	kg	150
35.	Mielonka tyrolska zaw. mięsa min. 60 %	kg	110
36.	Ogonówka zaw. mięsa min. 60 %	kg	50
37.	Parówka drobiowa	kg	200
38.	Paszтет drobiowy	kg	100
39.	Podgardle wędzone	kg	100
40.	Polędwica sopocka	kg	90
41.	Rolada z kurczaka	kg	100
42.	Salceson biały zwyczajny	kg	50
43.	Szynka konserwowa zaw. mięsa min. 60 %	kg	40
44.	Szynka miodowa lub równoważna zaw. mięsa min. 60 %	kg	150
45.	Szynka polska lub równoważna zaw. mięsa min. 60 %	kg	40
46.	Zawijaniec drobiowy	kg	200

2) Wymagania dotyczące dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
2. Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem niedziel i świąt.
4. Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.
5. Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.
6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.

10. Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający. Zastosowane zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
11. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
12. Zamawiający informuje, że w przypadku artykułów paczkowanych – łączna waga dostarczonego (na podstawie bieżących zamówień) produktu nie może przekraczać (w poszczególnym asortymencie) +/- 20 dag zamówionej ilości artykułu.

Załącznik nr 2 do SWZ
dla część IV – Dostawa warzyw i owoców

- 1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:
- warzywa i owoce muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych,
 - muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
 - muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
 - w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać warzywa i owoce w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1.	Arbuzy	kg	200
2.	Banany	kg	250
3.	Botwinka	szt	15
4.	Brokuły	szt	200
5.	Brzoskwinie	kg	40
6.	Buraczki	kg	1000
7.	Cebula biała	kg	400
8.	Cebula czerwona	kg	50
9.	Chrzan	kg	4
10.	Cytryny	kg	30
11.	Czosnek	kg	20
12.	Fasola biała -Jaś /średnia/	kg	50
13.	Fasolka szparagowa	kg	50
14.	Fasola wiejska drobna	kg	60
15.	Grejpfrut	kg	80
16.	Groch łupany	kg	50
17.	Gruszki polskie	kg	40
18.	Grzyby suszone	kg	3
19.	Jabłka gat. I	kg	3800
20.	Kalafiory	szt	160
21.	Kapusta biała	kg	600
22.	Kapusta czerwona	kg	200
23.	Kapusta kiszona	kg	450
24.	Kapusta młoda	kg	50
25.	Kapusta pekińska	kg	200
26.	Kasza gryczana	kg	100
27.	Kasza jęczmienna	kg	100
28.	Kiełki MIX	szt	10
29.	Kiwi	op	120
30.	Koper do kiszenia - pęczek	szt	20
31.	Koper nać- pęczki	szt	360

32.	Mandarynka	kg	100
33.	Marchew	kg	2400
34.	Morela suszona	kg	1
35.	Nektarynki	kg	35
36.	Ogórki kiszzone	kg	350
37.	Ogórki zielone	kg	800
38.	Ogórek gruntowy	kg	100
39.	Papryka świeża	kg	170
40.	Pieczarki	kg	150
41.	Pietruszka	kg	800
42.	Pietruszka nać-pęczek	szt	360
43.	Pomarańcze	kg	150
44.	Pomidory	kg	800
45.	Pomidory koktajlowe	kg	5
46.	Por	kg	150
47.	Rabarbar	kg	20
48.	Rukola (opak. 100 g)	szt	10
49.	Rzodkiewka - pęczki	szt	300
50.	Salata	szt	300
51.	Salata lodowa	szt	150
52.	Salata ozdobna	szt	10
53.	Selery	kg	800
54.	Seler naciowy	szt	50
55.	Szczypior- pęczki	szt	300
56.	Śliwka – sezon przerób	kg	100
57.	Śliwki	kg	50
58.	Śliwka suszona bez pestki	kg	1
59.	Truskawki	kg	80
60.	Winogrono jasne	kg	20
61.	Ziemniaki	kg	8300
62.	Żurawina suszona 500g	szt	4

2) Wymagania dotyczące dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
2. Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem niedziel i świąt.

4. Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.
5. Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.
6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.
10. Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający. Zastosowane zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
11. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Załącznik nr 2 do SWZ
dla część V -Dostawa artykułów spożywczych

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- a) artykuły spożywcze muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych,
- b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym), posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję odpowiednią dla poszczególnego produktu,
- d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy w kg/litrach/szt	Wymagana gramatura opakowania
1.	Ananasy w plastrach (puszka)	kg	10	565g do 600g
2.	Barszcz biały	litr	70	0,5l
3.	Biszkopty okrągłe	kg	35	120g do 200g
4.	Brzoskwinie (puszka)	kg	10	820g do 850g
5.	Budynie (różne smaki)	kg	30	500g
6.	Chrupki kukurydziane zwykłe	kg	10	70g do 100g
7.	Chrupki kukurydziane-truskawkowe	kg	12	do 220g
8.	Chrzan (tarty, ostry)	kg	40	do 300g
9.	Ciastka herbatniki typu szkolne	kg	25	do 100g
10.	Ciecierzycza konserwowa	kg	55	400 g
11.	Cukier – biały kryształ	kg	1800	1 kg
12.	Cukier puder	kg	20	400g do 500g
13.	Cukier waniliowy	kg	7	32g do 35g
14.	Cukierki – Michałki	kg	50	do 1 kg
15.	Cukierki czekoladowe – mieszanka	kg	45	1 kg
16.	Cynamon mielony	kg	1,5	20g
17.	Czekolada lekka gorzka (dla Diabetyków)	kg	10	80g-100g
18.	Drożdże piekarskie	kg	14	100g
19.	Dżem brzoskwiniowy, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	24	280g do 300g
20.	Dżem truskawkowy, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	30	280g do 300g
21.	Dżem wiśniowy, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	30	280g do 300g
22.	Dżem z czarnej porzeczki, o zawartości min. owocu 35g w 100 g produktu	kg	30	280g do 300g
23.	Frytura - blok	kg	120	10kg opak.
24.	Galaretki owocowe (różne smaki) do rozpuszczenia	kg	50	90g
25.	Gałka muszkatołowa mielona	kg	0,3	10g do 20g
26.	Gorczyca biała ziarnista	kg	0,6	20g do 30g

27.	Groszek konserwowy	kg	110	400g
28.	Herbata czarna liściasta (gruby liść, typu indyjska, Madras lub równoważna o tym samym standardzie jakościowym)	kg	30	100g
29.	Herbata ekspresowa miętowa	Opak	40	Opak. 20 torebek
30.	Herbata ekspresowa - Lipa	Opak	30	Opak. 20 torebek
31.	Imbir	kg	0,7	20g
32.	Kakao naturalne	kg	12	150g do 250g
33.	Kasza manna	kg	200	1 kg
34.	Kawa naturalna mielona	kg	5	250g
35.	Kawa naturalna rozpuszczalna (liofilizowana, 100 % kawy naturalnej)	kg	4	200g
36.	Kawa rozpuszczalna zbożowa	kg	14	150g
37.	Ketchup łagodny- o zawartości min. 163 g pomidorów w 100 g produktu	kg	110	380g do 460g
38.	Kisiel	kg	30	500g
39.	Kleik ryżowy bananowy	kg	5	180g
40.	Kleik ryżowy naturalny	kg	8	160g
41.	Kompot owocowy	litr	600	0,9 l
42.	Koncentrat pomidorowy 30 %	kg	115	190g
43.	Kukurydza konserwowa	kg	100	400g
44.	Kurkuma	kg	1	20g
45.	Kwasek cytrynowy	kg	13	20g
46.	Liście laurowe	kg	1,5	8g do 10g
47.	Majeranek	kg	4	20g do 30g
48.	Majonez dekoracyjny	kg	84	700g
49.	Mak niebieski	kg	10	400g do 500g
50.	Makaron łezki	kg	70	250g
51.	Makaron muszelka	kg	150	500g
52.	Makaron nitki (rosółowy, krajanka)	kg	180	250g
53.	Makaron sojowy	kg	12	250g
54.	Makaron świderk	kg	150	500g
55.	Makaron wstążka - gruba	kg	150	500g
56.	Margaryna Palma	kg	90	250g
57.	Margaryna zwykła	kg	100	250g
58.	Tłuszcz płynny do smażenia i pieczenia w piecach konwekcyjnoparowych	litr	120	37000g-4000g
59.	Marmolada	kg	4	250g do 300g
60.	Mąka pszenna – typ 480	kg	1200	1 kg
61.	Mąka ziemniaczana	kg	100	1 kg
62.	Migdały płatki	kg	1	50g
63.	Miód naturalny wielokwiatowy	kg	10	280g do 300g

64.	Mleko pełne w proszku	kg	8	500g
65.	Musztarda delikatesowa	kg	47	190g
66.	Musztarda francuska	kg	15	190g do 220g
67.	Oceć 10%	litr	60	0,5 l
68.	Ogórki konserwowe (słoik)	szt	80	0,9 l
69.	Olej rzepakowy	litr	200	1 l
70.	Oregano	kg	1	8g do 10g
71.	Orzechy włoskie	kg	4	100g
72.	Papryka czerwona konserwowa (słoik)	szt	80	0,9 l
73.	Papryka mielona ostra	kg	0,6	20g
74.	Papryka mielona słodka	kg	3	20g
75.	Pieprz ziarnisty	kg	12	1 kg
76.	Pieprz cytrynowy	kg	1,4	20g
77.	Pieczarki konserwowe	kg	20	900g
78.	Powidła śliwkowe	kg	110	250g do 300g
79.	Płatki kukurydziane do mleka	kg	30	1 kg
80.	Płatki owsiane górskie	kg	150	500g
81.	Proszek do pieczenia	kg	4	30g
82.	Przecier szczawiowy rozdrobniony	kg	45	280g do 300g
83.	Przyprawa do kurczaka	kg	1,5	20g
84.	Przyprawa do piernika	kg	0,2	20g
85.	Przyprawa do gyrosa	kg	1,2	20g
86.	Przyprawa warzywna	kg	40	1 kg
87.	Rodzyunki	kg	5	100g
88.	Ryż biały	kg	400	1 kg
89.	Rurka waflowa bez nadzienia	kg	12	Do 1 kg
90.	Serki topione (różne smaki)	kg	150	100g
91.	Soda spożywcza	kg	0,5	50g
92.	Sól jodowana miałka	kg	450	1 kg
93.	Suchary delikatesowe b/c	kg	40	285g
94.	Susz owocowy	kg	5	250g
95.	Syrop owocowy	litr	100	0,5 l
96.	Seler konserwowy	kg	20	300g
97.	Tymianek	kg	0,6	8g do 10g
98.	Wafel do lodu – mały kubek	szt	2200	Kubek- 1 gałka
99.	Wafelki różne – typu Princessa lub równoważny	kg	39	48g
100.	Wafle ryżowe	kg	12	100g
101.	Wiórki kokosowe	kg	6	100 g
102.	Woda gazowana	szt	36	5 l
103.	Woda niegazowana	szt	36	5 l
104.	Ziarna sezamu	kg	2	100 g
105.	Ziele angielskie	kg	4	20g

106.	Zioła prowansalskie	kg	1	10g
107.	Żelatyna spożywcza	kg	12	30g

2) Wymagania dotyczące dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
2. Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem niedziel i świąt.
4. Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.
5. Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.
6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.
10. Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający. Zastosowane zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
11. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
12. Zamawiający dopuszcza produkt o innej gramaturze w ilości sztuk wynikającej z łącznej wagi wskazanej przez Zamawiającego na formularzu oferty pod warunkiem, że cenę należy przeliczyć stosownie do gramatury podanej na formularzu oferty tj. podać cenę za wagę wskazaną na formularzu.

Załącznik nr 2 do SWZ
dla części część VI - Dostawa jaj

- 1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:
- a) jajka muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych,
 - b) muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
 - c) muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym), posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję odpowiednią dla produktu,
 - d) w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy
1	Jajka wielkości L (63g-73g)	szt	31000

2) Wymagania dotyczące dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
2. Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem niedziel i świąt.
4. Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.
5. Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.
6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.
10. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Załącznik nr 2 do SWZ
dla części VII – Dostawa ryb, konserw i mrożonek

1) Dostarczane przez Wykonawcę produkty muszą spełniać następujące warunki:

- ryby i przetwory rybne, lody i mrożone warzywa muszą być w I gatunku, świeże, nie będą pozbawione walorów smakowych i zapachowych,
- muszą posiadać czytelną datę ważności w miejscu łatwo dostępnym,
- muszą odpowiadać obowiązującym wymaganiom jakościowym, o odpowiedniej gramaturze (określonej w formularzu asortymentowo-cenowym),
- w sytuacjach wyjątkowych, Wykonawca po wcześniejszym uzyskaniu zgody od Zamawiającego może dostarczać artykuły w gramaturach odbiegających od gramatury określonej w formularzu asortymentowo – cenowym.

Wykonawca ma dostarczać produkty zgodnie z asortymentem przedstawionym poniżej:

L.p	Nazwa asortymentu	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy	Jm	Wymagana gramatura opakowania
1.	Brzuszek z łososia wędzone	10	kg	kg
2.	Filet z miruny ze skórą	700	kg	kg
3.	Filet śledziowy	100	kg	kg
4.	Makrela wędzona	100	kg	kg
5.	Ryby w oleju	160	szt.	300 g
6.	Ryby w pomidorach	200	szt.	300 g
7.	Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach	270	szt.	170 g

L.p	Nazwa asortymentu	Jm	Szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły w okresie trwania umowy	Wymagana gramatura opakowania
1.	Brokuł mrożony	kg	40	2 kg
2.	Lody różne w smaku	op.	160	1 litr
3.	Brukselka mrożona	kg	150	2,5 kg
4.	Szpinak rozdrobniony mrożony	szt.	180	450 g

2) Wymagania dotyczące dostaw:

- Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w asortymencie, ilościach i cenach określonych w złożonej ofercie stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ do siedziby Zamawiającego. Faktyczna dostawa artykułów objętych zamówieniem zależna będzie od potrzeb Zamawiającego, a niewykorzystane ilości produktów będących przedmiotem zamówienia – w razie mniejszych potrzeb – nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
- Ilości zamawianych produktów podawane będą Wykonawcy drogą e-mail w dni robocze z góry, z wyszczególnieniem ilości i asortymentu. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość stosowania zamówienia telefonicznego.
- Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy partiami po otrzymaniu zamówienia szczegółowego od Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego potwierdzenia otrzymanego zamówienia szczegółowego, a w przypadku niemożności realizacji dostawy w w/w terminie do bezzwłocznego potwierdzenia o takim stanie rzeczy wraz ze wskazaniem możliwego terminu wykonania dostawy. Dostawy w godzinach od 7.00 – 13.00 mogą występować codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem niedziel i świąt.
- Wykonawca gwarantuje, iż dostarczony przedmiot umowy będzie nadawał się do spożycia przez okres co najmniej $\frac{3}{4}$ terminu przydatności do spożycia określonego na produkcie, w chwili dostawy i nie będzie pozbawiony walorów smakowych i zapachowych.
- Wykonawca zabezpiecza i zapewnia transport artykułów do siedziby Zamawiającego na swój koszt i ryzyko.

6. Możliwość reklamacji – gwarancja szybkiej wymiany zakwestionowanych produktów od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego.
7. Środek transportu musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu produktów spożywczych (HACCP) - Zamawiający każdorazowo będzie kontrolował warunki w jakich przewożone są produkty, w razie stwierdzenia uchybień, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odebrania ich.
8. Wykonawca zapewnia łatwy kontakt udostępniając numery telefonów i adresy e-mail niezbędne do złożenia zamówień lub reklamacji.
9. Zamawiający dopuszcza zmiany w ilości szacunkowej dotyczącej asortymentu.
10. Zamawiający informuje, że dopuszcza do stosowania inne nazwy tzw "Zamienniki". W przypadku stosowania innych nazw, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza oferty wykaz artykułów wobec, których Wykonawca stosuje inne nazwy niż Zamawiający. Zastosowane zmiany obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy.
11. Dokumentem potwierdzającym dostawę przedmiotu umowy jest dowód dostawy potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
12. Zamawiający dopuszcza produkt o innej gramaturze w ilości sztuk wynikającej z łącznej wagi wskazanej przez Zamawiającego na formularzu oferty pod warunkiem, że cenę należy przeliczyć stosownie do gramatury podanej na formularzu oferty tj. podać cenę za wagę wskazaną na formularzu.