

Opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie – nie później niż do godz. 7.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Ze względu na specyfikę funkcjonowania naszego Ośrodka Wykonawca winien wykazywać dyspozycyjność w godzinach popołudniowych, oraz w soboty (sporadycznie).
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa świeżego winien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
8. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu Zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta.
9. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej,
 - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami

mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe

lp.	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi
1.	mięso wołowe extra bez kości	pieczeniowe	mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni , w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych: powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki, mięso w regularnych kształtnych blokach.
2.	mięso wołowe – antrykot b/k kręgosłupa	rosołowe	mięso pozbawione kości, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu do 1,5cm odcięte: od przodu- po linii między 6 i 7 kręgiem piersiowym, od tyłu- po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym, od dołu- po linii odcięcia szpondera. W skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między 6 a 13 kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych

3.	mięso wieprzowe – od szynki (extra b/k)	pieczeniowe	część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty; całkowicie odkostniona. W skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe.
4.	mięso wieprzowe – karczek bez kości		część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych; następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki chodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.
5.	mięso wieprzowe – łopatką bez kości		część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatkce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona. Główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych
6.	mięso wieprzowe – schab bez kości	część środkowa	część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, wzdłuż linii cięć: od przodu-pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry – po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki, tj po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber, następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (połudwiczka wewnętrzna)
7.	mięso drobiowe – filet z indyka	bez jakichkolwiek kości	Piersi z indyka uzyskiwane przy rozbiórce tuszki indyka, bez skóry i chrząstek. Kolor jasnoróżowy, jędrne.
8.	mięso drobiowe – filet z kurczaka	bez jakichkolwiek kości	Piersi z kury uzyskiwane przy rozbiórce tuszki kurczaka, bez skóry i chrząstek. Kolor jasnoróżowy, jędrne.
9.	udka z kurczaka		Elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni kurczaka PN-A-86524
10.	kurczak cały		Tuszka kurczaka patroszona, bez podrobów, schłodzona, czysta, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa kurczaka; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu
11.	porcje rosółowe (drobiowe)		

wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kielbasy, wyroby z mięsa i podrobów

12.	szynka wędzona gotowana	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
13.	połudwica sopocka	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
14.	filet z indyka	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
15.	kielbasa gruba – drobiowa szynkowa	parzona	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E

16.	kiełbasa gruba – drobiowa sucha	sucha	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
17.	kiełbasa gruba – szynkowa wieprzowa	parzona	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
18.	kiełbasa gruba – golonkowa	parzona	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
19.	kiełbasa gruba – krakowska sucha	sucha	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
20.	kiełbasa gruba – szynka w galarecie	baton w folii	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
21.	kiełbasa gruba – szynka konserwowa	baton	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
22.	kiełbasa gruba – salami	sucha	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
23.	kiełbasa gruba – kminkowa	baton	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
24.	kiełbasa gruba – mielonka	baton	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
25.	kiełbasa gruba – mortadela	baton	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
26.	kiełbasa – surowa	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
27.	kiełbasa – biała parzona	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
28.	kiełbasa – śląska	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
29.	kiełbasa – jałowcowa	podszuszana	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
30.	kiełbasa – frankfurterki	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
31.	kiełbasa – toruńska	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
32.	kiełbasa – zwyczajna	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
33.	kiełbasa – parówka wieprzowa gruba	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
34.	kiełbasa – parówka wieprzowa cienka	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
35.	kiełbasa – parówka cielęca	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E

36.	kabanosy wieprzowe	sucha	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
37.	Kiełbaski orawskie	do grzania	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
38.	Kiełbasa gruba - kanapkowa	parzona	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
39.	kiełbasa gruba- polędwica drobiowa z majerankiem	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
40.	kiełbasa gruba- polędwica z warzywami	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
41.	kiełbasa gruba- smaczek	parzona	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
42.	pieczenie- pieczeń rzymska	pieczona	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
43.	szynka- ogonówka wędzona	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
44.	szynki- pieczeń cygańska	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
45.	szynki- schab pieczony	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
46.	szynki- szynka biała gotowana	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
47.	szynki- szynka tradycyjna	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
48.	szynki- szynka z liściem	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
49.	pierś wędzona z kurczaka	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
50.	schab w przyprawach	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
51.	sopocka domowa	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
52.	sopocka surowa wędzona	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
53.	szynka domowa	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
54.	szynka dziadunia	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
55.	szynka z indyka	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E

56.	szynka z kurczaka	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
-----	-------------------	----------	---

=====Cz.

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu nie później niż do godz. 8.00 rano
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami oraz winny spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, w tym również dotyczące zawartości metali oraz obecności pestycydów.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

UWAGA

Podana przez Zamawiającego wymagana ilość netto odnosi się do wymienionego w opisie produktu netto i nie uwzględnia wagi opakowania, zalewy, przypraw itp.

W celu porównania ofert, w Formularzu Cenowym wykonawca winien wycenić produkty firm wymienionych w rubryce wymagania dodatkowe.

lp.	opis przedmiotu zamówienia	wymagane opakowanie jednostkowe produktu	wymagania dodatkowe
1.	groch łuskany	ok. 400 – 500g	suche nasiona do gotowania
2.	fasola	jw.	fasola jaś suche nasiona do gotowania
3.	soczewica	jw.	suche nasiona do gotowania
4.	miód naturalny – wielokwiatowy jednorazowy	25g w opakowaniu	naturalny
5.	olej jadalny rzepakowy	1 litr	do smażenia i do sałatek – z pierwszego tłoczenia rzepakowy
6.	margaryna do smażenia i pieczenia	kostka 250g	Bielmar/Palma/ Mlekovita
7.	margaryna do smarowania pieczywa	pojemnik 500g	Bielmar/ Palma /Kama /Kruszwica
8.	smalec wieprzowy w kostkach	200 g	do smażenia
9.	makaron nitka cięta	250 – 500 g	nie mniej niż 4 jajeczny , po ugotowaniu nie może się sklejać i rozpadać – Czarniecki, Lubella, Goliard
10.	makaron zacierka	250 – 500 g	nie mniej niż 4 jajeczny po ugotowaniu nie może się sklejać i rozpadać – Czarniecki, Lubella, Goliard , Międzybrodzki
11.	makaron świderki fusili	250-500 g	z mąki makaronowej pszennej , po ugotowaniu nie może się rozpadać i tracić sprężystości, zachowuje żółty kolor, nie skleja się – Lubella/ Malma/Międzybrodzki/Goliard

Załącznik nr 2 do Formularza ofertowego

12.	makaron świderki z pełnego ziarna	250-500 g	z maki makaronowej pszennej pełnoziarnistej, po ugotowaniu sprężysty, nie sklejający się - - Lubella/ Malma/ Międzybrodzki/Goliard
13.	makaron łazanki	250-500g	jak wyżej
14.	makaron spaghetti typu włoski	250-500g	jak wyżej
15.	makaron spaghetti z pełnego ziarna	250-500g	z maki makaronowej pszennej pełnoziarnistej, po ugotowaniu sprężysty, nie sklejający się - - Lubella/ Malma/ Międzybrodzki/Goliard
16.	makaron wstążki z pełnego ziarna	250-500g	jak wyżej
17.	mąka pszenna typ 500	max 1 kg	bez konserwantów
18.	mąka pszenna razowa typ 2000	max 1 kg	bez konserwantów
19.	ryż biały długoziarnisty	max 1 kg	po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać
20.	ryż paraboliczny	max 1 kg	Kupiec/Albaris/Piątnica
21.	ryż brązowy	4x100g	po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać
22.	kasza jęczmienna średnia	max 1 kg	Sante/Cenos/Melvita
23.	kasza jaglana	max. 1 kg	
24.	kasza manna	max 1 kg	
25.	kasza gryczana	max 1 kg	prażona cała kasza uzyskana z ziarna gryki poddanego zabiegom hydrotermicznym
26.	płatki jaglane	paczka 200- 400 g	Kupiec / Targroch / SPJ
27.	płatki kukurydziane zwykłe	paczka 250 – 500g	z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej Lubella./Sante/Nestle
28.	płatki kukurydziane z miodem	jw.	z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej z dodatkiem miodu Lubella./Sante/Nestle
29.	bułka tarta	max. 1 kg	jasna – klasyczna odmiana; powstała ze starcia bułki pszennej wraz ze skórą, bez dodatków, do panierki oraz wypieku ciasta
30.	sok z marchwi	butelka 250-330ml	pasteryzowany, bez konserwantów – przecier z marchwi min. 45%, bez dodatku cukru
31.	sok jabłkowy 100%	butelka 250-330ml	pasteryzowany, bez konserwantów, bez dodatku cukru
32.	sok warzywny 100%	butelka 250-330ml	pasteryzowany, bez konserwantów, bez dodatku soli i cukru
33.	mąka ziemniaczana	max 1 kg	Kupiec/Trzemeszno/Melvit
34.	cukier rafinowany	1 kg	
35.	dżem truskawkowy niskosłodzony	200 – 400g	niskosłodzony, nie mniej niż 40g owoców na 100 g produktu Łowicz/Dawton
36.	dżem truskawkowy jednorazowy	25g/opakowanie jednorazowe	jak wyżej
37.	marmolada owocowa twarda	ok. 500g	zaw. nie mniej niż 100g owocu / 60g cukru na 100g produktu
38.	fasolka konserwowa czerwona	puszka 250 – 600ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
39.	fasolka szparagowa konserwowa	stoik 300 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
40.	grostek konserwowy	puszka 200 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
41.	kukurydza konserwowa	puszka 200 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
42.	marchewka z groszkiem	stoik 400 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
43.	ogórki kiszane	stoik 500 – 1000ml	produkt w zalewie
44.	koncentrat pomidorowy 30%-bez konserwant	stoik 180 – 1000ml	bez dodatków, bez konserwantów - Pudliszki / Dawton

45.	keczup	ok. 300 – 500 g	bez konserwantów i zagęstników, zawartość min. 200g pomidorów na 100g keczupu Roleski/Pudliszki
46.	majonez dekoracyjny	ok. 300 – 400 g	zawartość: żółtko min 0,6%, tłuszcz 80% – bez zawartości octu - Kielecki
47.	chrzan tarty	stoik -nie mniej niż 200g	Zawartość -chrzan min.60%
48.	sos sałatkowy – ziołowy/koperkowy	torebka ok. 8-10g	jak wyżej
49.	zioła prowansalskie	torebka ok. 10 g	jak wyżej
50.	majeranek	jw.	jak wyżej
51.	pieprz ziołowy	torebka 15g	jak wyżej
52.	kawa zbożowa rozpuszczalna	paczka 150g	instant – inka – lub równoważna pod względem walorów smakowych
53.	sól morską	paczka 200-500g	drobna, o obniżonej zawartości sodu/ Sante
54.	cynamon mielony	torebka ok. 15g	
55.	cukier waniliowy	torebka ok. 10g	Wodzisław, Winiary, Delecta
56.	musztarda	stoik 200 – 400g	
57.	pieprz czarny mielony	torebka 20g	Knorr , Winiary Kamis Prymat
58.	papryka słodka mielona	jw.	jak wyżej
59.	liście laurowe	torebka 10g	jak wyżej
60.	ziele angielskie	torebka 15g	jak wyżej
61.	kminek mielony	torebka 20g	jak wyżej
62.	woda mineralna niegazowana	butelka 500ml	
63.	woda mineralna gazowana	Butelka 500ml	
64.	herbata czarna granulowana	paczka 80 – 100 g	Posti, Saga, Assam – lub równoważne pod względem walorów smakowych
65.	kakao naturalne ciemne	paczka 100 – 200g	DecoMoreno/Wedel lub równoważne - ekstra ciemne kakao niskotłuszcz 10-12%
66.	baton zbożowy musli	batonik 40g	produkt zbożowy na bazie płatków owsianych i pszennych, z dodatkiem orzechów- Sante/Vitanella/Nestle
67.	herbata owocowa (różne smaki)	paczka 30 – 50 g	

=====Cz. 2

CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE

1. Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku najpóźniej do godz. 5.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty muszą być świeże, zgodne z obowiązującymi normami.
7. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

	Opis przedmiotu zamówienia	Wymagane opakowanie jednostkowe produktu	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
1.	mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł.	Karton 0,9-1 litra	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
2.	śmietana 10% jogurtowa	pakowana – 200-500g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
3.	śmietana 18%	pakowana – 200-500g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
4.	masło extra zaw. tłuszczu nie mniej niż 82%	porcjowane – 200 g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
5.	twaróg świeży półtłusty		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
6.	ser homogenizowany owocowy	porcjowany – ok. 100 – 200 g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
7.	ser pleśniowy typu camembert / brie	porcjowany – ok. 100 - 130g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
8.	ser twardy typu wędzony		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
9.	ser twardy typu gouda		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
10.	jogurt owocowy	porcjowany – kubek 100 – 150g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
11.	kefir	porcjowany - kubek	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
12.	maślanka smakowa	porcjowana - kubek	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
13.	jogurt typu grecki	porcjowany – kubek	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
14.	jogurt naturalny	porcjowany - kubek	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych

=====Cz. 3

CZĘŚĆ IV – WARZYWA i OWOCE ŚWIEŻE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 – 3 razy w tygodniu do godz. 8.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.

3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty muszą być świeże, pierwszej klasy, pierwszego gatunku, zdrowe, wolne od chorób i szkodników o odpowiednim stopniu dojrzałości i muszą zachowywać wszelkie obowiązujące standardy jakości handlowej.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	opis przedmiotu zamówienia	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
1.	ziemniaki jadalne	odmiany nie rozsypujące się podczas gotowania
2.	jabłka	odmiany krajowe
3.	gruszki	odmiany krajowe
4.	śliwki	odmiany krajowe
5.	buraki	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
6.	cebula	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
7.	czosnek	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
8.	marchew	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
9.	pietruszka – korzeń	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
10.	por	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
11.	rzodkiewka – pęczek 200 g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
12.	seler	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
13.	cukinia	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
14.	fasolka szparagowa	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
15.	ogórki	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
16.	papryka	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
17.	pomidory	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
18.	kalarepa	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
19.	natka pietruszki – pęczek 100 g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych

Załącznik nr 2 do Formularza ofertowego

20.	koperek zielony – pęczek 100 g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
21.	szczypiorek – pęczek 100 g	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
22.	sałata	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
23.	szpinak	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
24.	brokuły	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
25.	kalafior	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
26.	brukselka	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
27.	kapusta biała	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
28.	kapusta czerwona	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
29.	kapusta pekińska	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
30.	kapusta włoska	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
31.	pieczarki uprawne	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
32.	nektaryny	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
33.	brzoskwinie	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
34.	kapusta kiszona biała	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
35.	ogórki kiszone	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
36.	banany	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
37.	cytryny	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
38.	mandarynki	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
39.	pomarańcze	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
40.	owoce kiwi	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych

Cz. 4

CZĘŚĆ V – PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek – sobota – nie później niż do godz. 6.00 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym oraz w soboty. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Ze względu na specyfikę funkcjonowania naszego Ośrodka, Wykonawca winien wykazywać dyspozycyjność również w godzinach popołudniowych oraz w niedziele (sporadycznie).
4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Wykonawcy.
5. Pieczywo musi być dobrze wypieczone, skórka pieczywa powiązana z miękiszem; miękisz elastyczny nie może się kruszyć; smak i zapach smak swoisty dla danego rodzaju pieczywa.
1. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
2. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

Lp.	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	wymagania zgodne z obowiązującymi normami polskimi i unijnymi
1.	chleb pszenno – żytni zwykły	waga 800 g	pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
2.	chleb graham	waga 500 g	pieczywo wyrabiane z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (typ 1850) z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
3.	chleb słonecznikowy	waga 500 g	pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obtuszonego i innych surowców określonych recepturą;
4.	chleb żytni – razowy	waga 500 g	pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej razowej na kwasie, z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
5.	chleb wieloziarnisty	waga 500 g	pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, nie mniej niż 5 rodzajów ziaren i innych surowców określonych recepturą;
6.	francuz	waga 500 g	pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą;
7.	bułki zwykłe pszenne	waga 100 g	pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą;
8.	bułki żytnie	waga 70 g	pieczywo żytnie zwykłe wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą;
9.	bułki mleczne	waga 100 g	wyrób z maki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych;

10.	chałka	waga 400 g	wyrób z maki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku chałek
11.	rogałe	waga 100 g	pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą;
12.	rogal z cynamonem	waga 100 g	pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, cynamonu i innych surowców określonych recepturą;
13.	drożdżówki – szneki z marmoladą	waga 100 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g;
14.	drożdżówki – kołaczki z serem	waga 100 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z sera twarogowego, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
15.	pizzerinka	waga 150 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z warzywnym
16.	pączki	waga 80 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady/dżemu/budyniu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
17.	bułka hot-dog	waga 60 g	wyrób z maki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych;
18.	Bułka mała	waga 50 g	pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą;

=====Cz. V

CZĘŚĆ VI – MROŻONE WARZYWA, OWOCE, POTRAWY

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 – 2 razy w miesiącu do godz. 9.00 rano;
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
5. Owoce świeże stosowane do mrożenia powinny spełniać odpowiednie wymagania jakościowe, określone w dokumentach normalizacyjnych.
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
1.	mrożony kalafior	różyczki	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
2.	mrożone brokuły	różyczki	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
3.	mrożony szpinak	rozdrobiony	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
4.	mrożona mieszanka warzywna	min. 5 składnikowa	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
5.	mrożona mieszanka warzywna włoszczyzna	krojona w paski	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
6.	mrożona mieszanka chińska		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
7.	mrożona mieszanka meksykańska		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
8.	mrożone warzywa na patelnię	min. 7 składnikowa	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
9.	mrożona marchewka - kostka	krojona w kostkę	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
10.	mrożona mieszanka kompotowa	4 składnikowa	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
11.	mrożona truskawka		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
12.	mrożone uszka	nadzienie kapusta i grzyby	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
13.	mrożone kluski na parze		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych

14.	pierogi ruskie		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
15.	pierogi z serem		Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych

===== Cz. 6

CZĘŚĆ VII – RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu do godz. 8.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły, dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego;
4. Produkty winne być zgodne z obowiązującymi normami.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	opis przedmiotu zamówienia	szczegóły	Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych
1.	mintaj mrożony	filet bez glazury	
2.	dorsz mrożony	filet bez glazury	
3.	morszczuk mrożony	filet bez glazury	
4.	morszczuk ze skórą mrożony	filet bez glazury	
5.	miruna mrożona	filet bez glazury	
6.	śledzie marynowane	filet – w wiaderkach	
7.	śledzie solone	filet – w wiaderkach	
8.	makreła wędzona	płaty	
9.	śledzie w sosie pomidorowym w składzie min. 85g ryby	konserwa ok. 170g netto	
10.	śledzie w oleju w składzie min. 85 g ryby	konserwa ok. 170g netto	
11.	filet z makreli w sosie pomidorowym w składzie min. 50% ryby	konserwa ok. 170g netto	

12.	filet z makreli w oleju w składzie min. 50% ryby	konserwa ok. 170g netto	
13.	tuńczyk – kawałki – w sosie własnym w składzie min. 135g ryby	konserwa ok. 170g netto	

=====Cz. 7

Załącznik nr 2 do Formularza ofertowego**CZĘŚĆ VIII – JAJA**

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 2 – 3 razy w miesiącu do godz. 8.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

lp.	opis przedmiotu zamówienia	wymagania zgodne z obowiązującymi normami	uwagi
1	Jaja kurze świeże – klasa L		wymagana waga sztuki minimum 65g