|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pakiet I – 12 miesięcy****WIELOSKŁADNIKOWE SURÓWKI i SAŁATKI WARZYWNO- OWOCOWE** |  |  |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość na****12 miesięcy** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** |
| 1 | Wieloskładnikowa surówka warzywna typu,, Colesław''Skład:Kapusta biala od 75 do 80 %Marchew od 3 do 5 %Cebula od 3 do 5 % Pakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 2 | Wieloskładnikowa surówka warzywna z przewagą pora.Skład:Kapusta biała-70-80%Por od 30 do 40 %Pakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 3 | Wieloskładnikowa surówka warzywna z przewagą selera.Skład:Seler od 30 do 60 %Jabłko od 28 do 30 %Rodzynki od 1 do 2 % lub brzoskwinie20%Pakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni  |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | Wieloskładnikowa surówka warzywna z ogórkiem kiszonymSkład:Kapusta biała 0d 38 do 40 %Cebula 10 do 15 %Jabłko od 12 do 15 %Ogórek kwaszony 20-30 %Pakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni  |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5 | Wieloskadnikowa surówka warzywna z przewagą czerwonej kapustySkład:Czerwona kapusta od 45 do 65 %Biała kapusta od 20 do 25 %Marchew 5 %Cebula 5 %Pakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 6 | Wieloskadnikowa surówka warzywna z przewagą marchewkiSkład:Marchewka 60-70%Ananas konserwowy10-20%Jabłko10-30%Pakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | Wieloskładnikowa surówka warzywna z bałej kapusty z brokułemSkład:Kapusta biała55-60%Marchew 5-10%Brokuł 5-10%Por 5-10%sos vinagrettePakowana w 3-3,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 8 | Sałatka na bazie warzyw gotowanych 80% z kukurydzą:Skład;ziemniaki 30-40%kukurydza 17-20%marchewogórek konserwowypormajonezPakowana w 2-2,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 9 | Sałatka na bazie warzyw gotowanych 75% z jajkiemSkład;ziemniaki 30-40%jajko17-20%marchewogórek konserwowymajonezPakowana w 2-2,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 10 | Sałatka na bazie makaronu gotowanego 42-45% z dodatkiem paprykiSkład:papryka 7%ogórek konserwowygroszekkukurydzacebulapormajonezPakowana w 2-2,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 11 | Sałatka na bazie makaronu gotowanego 42-45% z dodatkiem brokułaSkład:papryka 7%-10%ogórek konserwowygroszekkukurydzacebulapormajonezPakowana w 2-2,5kg wiaderka plastikowe.Termin przydatności 6-7 dni | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 12 | Sałatka na bazie buraczka czerwonego gotowanego 30% z dodatkiem śledzia22-25%Skład:burak gotowanyśledź filetogórek konserwowycebulaselermajonezPakowana w 2-2,5kg wiaderka plastikowe. Termin przydatności 6-7 dni | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | Sałatka na bazie warzyw gotowanych 80% z dodatkiem fileta śledziowegoSkład;ziemniaki 30-40%śledź15-20%marchewogórek konserwowyselermajonezPakowana w 2-2,5kg wiaderka plastikowe. Termin przydatności 6-7 dn | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 14 | Sałatka fit na bazie kapusty białej, kapusty pekińskiej, papryki, groszku zielonego, kukurydzy z dodatkiem :sera feta, sera gołdy, pomidorów koktajlowych, tuńczyka, sos grecki, majonezowy.Pakowane w pudełeczka jednorazowe waga 300-320gr. Termin przydatności 5dni. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 15 | Sałatka na bazie makaronu gotowanego 42-45% z dodatkiem brokułaSkład:papryka 7%-10%ogórek konserwowygroszekkukurydzacebulapormajonezPakowana w 200-210g pudełeczka jednorazowe. Termin przydatności 6-7 dni. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 16 | Sałatka na bazie warzyw gotowanych 80% z kukurydzą:Skład;ziemniaki 30-40%kukurydza 17-20%marchewogórek konserwowypormajonezPakowana w 200 -210kg pudełeczka jednorazowe.Termin przydatności 6-7 dni | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 17 | Sałatka na bazie warzyw gotowanych 80% z dodatkiem fileta śledziowegoSkład;ziemniaki 30-40%śledź15-20%marchewogórek konserwowyselermajonezPakowana w 200-210kg pudełeczka jednorazowe. Termin przydatności 6-7 dn | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 18 | Wieloskładnikowa surówka warzywna typu,, Colesław''Skład:Kapusta biala od 75 do 80 %Marchew od 3 do 5 %Cebula od 3 do 5 % Pakowana w 290-300g pudełeczka jednorazowe. Termin przydatności 6-7 dni | szt | 30 |  |  |  |  |  |
| 19 | Wieloskładnikowa surówka warzywna z przewagą pora.Skład:Kapusta biała-70-80%Por od 30 do 40 %Pakowana w 290-300g pudełeczka jednorazowe. Termin przydatności 6-7 dni | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 20 | Wieloskładnikowa surówka warzywna z białej kapusty z brokułemSkład:Kapusta biała55-60%Marchew 5-10%Brokuł 5-10%Por 5-10%sos vinagrettePakowana w 290-300g pudełeczka jednorazowe. Termin przydatności 6-7 dni | szt | 30 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Pakiet II – 12 miesięcy****Artykuły spożywcze -Jaja kurze** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość na 12 miesięcy** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** |
|  | Jaja kurze świeże klasa A, kategoria M, waga od 53 do 62,9 g.Skorupka nieuszkodzona, czysta, o swoistym zapachu i wyglądzie. Termin przydatności podany na specyfikacji dostaw. Poddane procesowi dezynfekcjipromieniami UV-C.-wymagany jest dokument potwierdzający ten fakt | szt. | 42500 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pakiet III – 12 miesięcy****MIĘSO WOŁOWO - WIEPRZOWE** |  |  |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość na****12miesięcy** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** |  |
| 1 | Karkówka b/k |  kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 2 | Łopatka wieprzowa b/k |  kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 3 | Łopatka wołowa b/k |  kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 4 | Mięso mielone wołowo-wieprzowe |  kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 5 | Schab b/k |  kg | 530 |  |  |  |  |  |
| 6 | Gulasz wołowy I gatunku b/k |  kg | 1400 |  |  |  |  |  |
| 7 | Szynka wieprzowa (kulka) |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 8 | Boczek wędzony | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 9 | Słonina | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Pakiet III**

**MIĘSO WOŁOWO - WIEPRZOWE**

**Wymagania ogólne**

* Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
* Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do wykonawcy.
* Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia.

* Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, czysty.
* Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i systemu jakości HACCP.

7. Sposób, warunki dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego, między innymi: (1) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), (2) Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu
Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55), (3) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), (4) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami),
(5) Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (6) wszelkimi aktami wykonawczymi obowiązującymi w zakresie nieregulowanym w powyższych dokumentach.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności**

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa:** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | Folia, vac lub luzem.Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane.Dostawa w lodzie, dostawy asortymentu w wodzie (z rozpuszczonego lodu) nie będą przyjmowane. |
| **Świeże: karkówka b/kości, schab b/kości, łopatka wieprzowa b/kości, łopatka wołowa b/kości,****mieso gulaszowe I gatunku b/kości, szynka wieprzowa (kulka) b/kości, boczek wędzony, słonina** |
| **Tkanka mięsa** | **powierzchnia** | Sucha, matowa (sucha skórka) |
| **barwa** | Bladoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia |
| **Przekrój** | Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa |
| **Konsystencja** | Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, błon, tłuszczu |
| **Zapach** | Swoisty dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia |
| **Tłuszcz** | **barwa** | Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
|  | **konsystencja** | Twarda, krucha, łamliwa |
|  | **zapach** | Swoisty dla tłuszczu świeżego |
| **Wywar podczas gotowania** | Przezroczysty, aromatyczny |
| **Cechy dyskwalifikujące** | Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, objawy przymarznięcia, oznaki zamrożenia, |
| **Mieso mielone wołowo - wieprzowe** |
| Mięso mielone z łopatki wieprzowej i wołowiny b/k 50% na 50%, nie peklowane, bez zawartości skór i słoninyPakowane od 500g. do 1000g. |
| **Wygląd** | Kolor świeżego mięsa użytego do produkcji |
| **Konsystencja** | Jędrna |
| **Zapach** | Swoisty |
| **Barwa** | Czerwonowiśniowa |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

**III. Warunki dostaw**

* Dostarczane mięso musi być I klasy, świeże, schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa mięsa według wagi netto.
* Realizacja dostaw w sposób ciągły, średnio 2-3 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu na Kuchnii Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.
* Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.
* Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo telefoniczne lub faksem zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.
* Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.
* Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.
* Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
* Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych, szczelnych.

9..W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

* niedotrzymania terminu dostawy,
* dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,
* dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

**IV. Wymagania przy każdej dostawie**

1.Do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z: (1) Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, dopuszczalna faktura zawierająca wymagane informacje; (2) przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego); (3) przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty; (4) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami).

2.Trwała etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oraz 853/2004.

3. Dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej (warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy: muszą być zgodne z: (1) wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuff s and on the Special Equipment to be Used for such Carriage), Dz.U. z
dnia 1 maja 2015, poz.667, (2) wymaganiami Ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U 2001 nr125 poz. 1371), zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa, (3) wymagana czysta odzież ochronna dostawcy
oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd).

4. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia wykonawca musi w tym samym dniu do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.

**V. Wymagania jakie musi spełnić wykonawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty**

1.Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością.

2.Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej o posiadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego; dokumenty dotyczące zakresu asortymentowego.

* Oświadczenie o: wdrożeniu i realizacji zasad GMP/GHP, systemu HACCP lub innego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (zgodnego z wymaganiami standardów: ISO 22000:2005, IFS, BRC, FSSC 22000:2005).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Pakiet IV****MROŻONKI – OWOCE,WARZYWA I RYBY**  |  |  |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość na****12miesięcy** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** |
| 1 | Brokuł mrożony |  kg | 3000 |  |  |  |  |  |
| 2 | Fasolka szparagowa mrożona zielona |  kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 3 | Fasolka szparagowa mrożona żółta |  kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 4 | Mrożone flaki wołowe 900g |  kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kalafior mrożony |  kg | 2500 |  |  |  |  |  |
| 6 | Mieszanka kompotowa mrożona |  kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 7 | Papryka mrożona kolorowa ( czerwona, żółta, zielona) |  kg | 320 |  |  |  |  |  |
| 8 | Truskawka mrożona |  kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 9 | Mrożona marchewka kostka |  kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 10 | Mrożona dynia |  kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 11 | Mrożone warzywa na patelnie | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 12 | Mrożony zielony groszek |  kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 13 | Mrożony szpinak |  kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | Kostka rybna mintaj | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 15 | Filet rybny dorsz shatterpack | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16 | Filet rybny panga shatterpack |  kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 17 | Filet rybny morszczuk shatterpack |  kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 18 | Filet rybny miruna shatterpack |  kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 19 | Kostka rybna panga | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 20 | Śledzie marynowane w oleju | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Pakiet IV**

**MROŻONKI – OWOCE, WARZYWA I RYBY**

* **Wymagania ogólne**

. Jakość przyjmowanej żywności musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom
zamawiającego, czyli właściwości określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

* Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań żywność zostaje zwrócona do wykonawcy.
* Znakowanie żywności musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

4. W przypadku żywności: nieodpowiednio oznakowanej, po dacie minimalnej trwałości, przekroczonym terminie przydatności do spożycia lub z mniejszym terminem ważności przypadającym na zamawiającego, nastąpi odmowa jej przyjęcia.

5. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością i czysty.

6. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i systemu jakości HACCP.

* Sposób i warunki dostawy oraz dostarczana żywność muszą być zgodne z wymaganiami prawa
żywnościowego, w tym: (1) Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463); (2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55); (3) Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); (4) Ustawy z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.); (5) Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności; (6) wszelkich aktów wykonawczych obowiązujących w zakresie nieregulowanym w dokumentach powyżej.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności**

|  |
| --- |
| **Mrożonki - owoce i warzywa (KLASA JAKOŚCI – I)** |
| **Opakowanie,****opakowanie****transportowe** | warzywa i mieszanki warzywne | Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęciamin – 18ºC |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Wygląd ogólny** | warzywa i mieszanki warzywne | Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone;- brokuły, kalafior – różyczki bez przerastających zielonych listków; |
|  |  | - fasolka szparagowa – strąki całe, kształtne, niepołamane, sypkie;-mieszanka warzywna fragmenty – warzywa w postaci fragmentów o nieregularnych kształtach; |
| owoce mieszanki owocowe | Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie popękane. Owoce bez szypułek, cale, sypkie, bez trwałych zlepieńców |
| **Zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznym**i | warzywa i mieszanki warzywne | Nie więcej niż 5 –10 % |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Zanieczyszczenia** | warzywa i mieszanki warzywne | Wolne od zanieczyszczeń obcych (insekty lub ich części), mineralnych (gleba, piasek), pochodzenia roślinnego (szypułki), mechanicznych (drewno, tworzywa sztuczne, metal) |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Barwa** | warzywa i mieszanki warzywne | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek);- fasolka szparagowa – barwa intensywna żółta lub zielona, nie zbrązowiała; |
| owoce i mieszanki owocowe | Typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek); |
| **Smak i zapach w stanie rozmrożonym** | warzywa i mieszanki warzywne | Charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu,niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Zdrowotność** | warzywa i mieszanki warzywne | Warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki |
| owoce i mieszanki owocowe | Owoce zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji |
| **Właściwości fizykochemiczne****i biologiczne** | warzywa i mieszanki warzywne | Brak zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych, mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| owoce i mieszanki owocowe |
| **Mrożonki - ryby (KLASA JAKOŚCI I)** |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia** | opakowanie zewnętrzne: szczelne, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów, bez konieczności rozmrażania całości |
| **Sposób mrożenia** | SHP „shatter pack”: oddzielane, poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami |
| **Zawartość glazury** | pożądana: 3 – 5 % wagi ryby |
| **Wygląd** | brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; masa filetu od 150g do 200 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeskrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeskrobania do 5% powierzchni |
| **Zapach** | zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny |
| **Smak i zapach po obróbce** | właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka |
| **Tkanka mięsna** | po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

**III. Warunki dostaw**

* Dostarczana żywność musi być I klasy jakości, zamrożona, sortowana, oznakowana zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto. Żywność dostarczana w opakowaniach 5-10kg.
* Realizacja dostaw żywności w sposób ciągły, 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu żywnościowego Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana trzeci raz w tygodniu lub w sobotę.

3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla
zamawiającego.

4.Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo telefoniczne lub faksem zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.

5. Wszystkie dostawy następować będą: (1) transportem własnym wykonawcy, na jego koszt i ryzyko; (2) w pojemnikach zamykanych, szczelnych; (3) wraz z rozładunkiem i wniesieniem domagazynu żywnościowego zamawiającego.

6. Dostarczona żywność musi być zgodna z zapotrzebowaniem/zamówieniem.

* Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanej żywności. Korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

8. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez wykonawcę, tj.: (1) niedotrzymania
terminu dostawy; (2) dostarczenia żywności wadliwej pod względem jakościowym; (3) dostarczenia
żywności w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie, zamawiającemu przysługuje prawo do
zakupu żywności u podmiotu trzeciego, na koszt wykonawcy.

**IV. Wymagania przy każdej dostawie**

* Najwyższa temperatura w dowolnym miejscu ładunku w czasie załadunku, przewozu i wyładunku oraz w momencie odbioru dostawy dla zamrożonej żywności nie powinna przekraczać - 18 ° C.
* Warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy muszą być zgodne z: (1) wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuff s and on the Special Equipment to be Used for such Carriage), Dz.U. z dnia 1 maja 2015r., poz.667; (2) wymaganiami Ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001r. (Dz. U 2001 nr 125 poz. 1371); (3) zasadami GMP/GHP, minimum czysta kabina transportowa.
* Do wglądu dokumenty: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej.
* Wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.

5. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis żywności, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.

6. Do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z: (1)Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, dopuszczalna faktura zawierająca wymagane informacje; (2) przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI, zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego); (3) przepisami art. 18
rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty; (4) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami).

* W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów i kryteriów jakościowych nastąpi odmowa przyjęcia żywności. Wówczas wykonawca zobowiązany jest w tym samym dniu, do godz. 14.00 dostarczyć żywność zgodną z wymaganymi kryteriami (by zapewnić ciągłość produkcji).

**V.Wymagania jakie musi spełnić wykonawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty**

1.Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością.

2.Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej o posiadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego; dokumenty dotyczące zakresu asortymentowego.(ryby)

3.Oświadczenie o: wdrożeniu i realizacji zasad GMP/GHP, systemu HACCP lub innego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (zgodnego z wymaganiami standardów: ISO 22000:2005, IFS, BRC, FSSC 22000:2005).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pakiet V** **Artykuły ogólnospożywcze**  **12 miesięcy** |  |  |  |  |  |  |
| **Lp** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość** **na 12****miesięcy** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** |
| 1 | Ketchup łagodny w butelce plastikowej wyciskany o wadze 200g - 500g. | kg. | 80 |  |  |  |  |  |
| 2 | Majonez op. 700 - 1000g.(skład: olej roślinny, żółtka jajka nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 80%, regulator kwasowości, kwasek cytrynowy), łagodny smak dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami. | kg. | 360 |  |  |  |  |  |
| 3 | Pasztet drobiowy łatwo otwieralny op. 300 - 330g. (skład zawartość mięsa drobiowego 14 %, zawartość skórek drobiowych 6,8%, | szt. | 550 |  |  |  |  |  |
| 4 | Konserwa rybna-filet z makreli w oleju170g | szt | 1300 |  |  |  |  |  |
| 5 | Konserwa rybna-filet z makreli w pom.170g | szt | 1400 |  |  |  |  |  |
| 6 | Groszek konserwowy 400 g. (ze świeżego ziarna, po odcieku 240g) | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kukurydza konserwowa 400 g.,( ze świeżego ziarna, po odcieku 220g) | szt. | 350 |  |  |  |  |  |
| 8 | Musztarda stołowa w butelkach plastikowych wyciskana o wadze 1000g | szt. | 110 |  |  |  |  |  |
| 9 | Miód naturalny, wielokwiatowy, porcjowany, o wadze25g-porcja | szt. | 10800 |  |  |  |  |  |
| 10 | Syropy owocowe wyskosłodzony w opakowaniu szklanym 1 litr o róznych smakachMalinowy/Truskawkowy/Wiśniowy | szt. | 900 |  |  |  |  |  |
| 11 | Ocet w butelce plastikowej 0,5 llitra  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 12 | Sok owocowo-warzywne przecierany w butelce szklanej 330 ml. | szt. | 3700 |  |  |  |  |  |
| 13 | Chrzan z kwaskiem cytrynowym słoik o wadze 900- 100g zawartość chrzan tarty. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | Olej roślinny opakowanie 3 l | szt. | 380 |  |  |  |  |  |
| 15 | Patison konserwowy w occie cały w słoiku 900g  | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 16 | Ogórek konserwowy w occie cały w słoiku 900g | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 17 | Koper solony w słoiku szklanym 900g  | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 18 | Sałata z dyni w occie w słoiku 900 g | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 19 | Papryka konserwowa w occie w słoiku 900g | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 20 | Dżem wysoko słodzony(zawartość owoców nie mniej niż 50g na 100g produktu ) w wiaderkach plastkowych od 5 - 6 kg   | truskawkowy | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| brzoskwiniowy |
| wiśniowy |
| 21 | Dżem słoik 300g różne smaki | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 22 | Marmolada wieloowocowa twarda w wiadrach plastikowych od 5 - 6 kg  | kg. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 23 | Powidło śliwkowe w wiadrach plastikowych od 5 - 6 kg  | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 24 | Koncentrat pomidorowy 30 % w słoikach szklanych 900g | kg. | 950 |  |  |  |  |  |
| 25 | Kasza manna 500g | kg | 1530 |  |  |  |  |  |
| 26 | Kasza manna błyskawiczna 500g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 27 | Ryż długoziarnisty pakowany po 1000g | kg | 2900 |  |  |  |  |  |
| 28 | Kasza kukurydziana średnia 500g | kg | 750 |  |  |  |  |  |
| 29 | Płatki owsiane ekstra 500g | kg | 820 |  |  |  |  |  |
| 30 | Kasza gryczana 500g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 31 | Kasza jaglana 500g  | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 32 | Kasza jęczmienna 500g | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 33 | Mąka ziemniaczana 500g | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 34 | Mąka pszenna pakowana po 1 kg, typ 450-500 | kg | 4700 |  |  |  |  |  |
| 35 | Cukier kryształ paczkowany w torebkach po 1 kg | kg | 4800 |  |  |  |  |  |
| 36 | Cukier puder 500g |  | 10 |  |  |  |  |  |
| 37 | Makaron jajeczny | GRUBY /łazanka, kolanko, świderki, rurki,wstążka, | kg | 2800 |  |  |  |  |  |
| ŚREDNI/ spagetti, krajanka |
| CIENKI/nitka, muszelka, kolanka drobne, gwiazdka |
| 38 | Pieprz mielony naturalny od 20g do 40 g  |  kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 39 | Pieprz ziołowy od 20g do 40 g  |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 40 | Ziele angielskie od 20g do 40g |  kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 41 | Kminek od 20g do 40g |  kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 42 | Liść laurowy od 5 g do 20g  |  kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 43 | Papryka w proszku od 20g do 40g  |  kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 44 | Przyprawa do ryb od 20g do 40g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 45 | Bazylia od 10g do 20g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 46 | Tymianek od 10g do 20g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 47 | Oregano od 10g do 20g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 48 | Zioła prowansalskie od 10g do 20g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 49 | Kwasek cytrynowy od 20g do 40g  |  kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 50 | Budyń - 40g  | szt | 950 |  |  |  |  |  |
| 51 | Kisiel 38g  | szt | 860 |  |  |  |  |  |
| 52 | Herbata granulowana 80g do 100g  | kg | 270 |  |  |  |  |  |
| 53 | Kawa zbożowa 500g | kg | 470 |  |  |  |  |  |
| 54 | Suchary delikatesowe300g  | szt | 210 |  |  |  |  |  |
| 55 | Herbatniki typu Pettitki 50g | szt | 130 |  |  |  |  |  |
| 56 | Cukier waniliowy 32g | szt | 800 |  |  |  |  |  |
| 57 | Żelatyna 30g do 60g  | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 58 | Majeranek 7g do 10g | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| 59 | Przyprawa do drobiu 20g do 40g | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 60 | Sos grzybowy 30g  | szt | 650 |  |  |  |  |  |
| 61 | Sos pieczeniowy 30g | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| 62 | Sos sałatkowy 9g | szt | 1400 |  |  |  |  |  |
| 63 | Cynamon 20g do 40g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 64 | Biszkopty 140g-150g | szt | 30 |  |  |  |  |  |
| 65 | Soda oczyszczona 35g do 80g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 66 | Przyprawa,,Kucharek'' lub równoważna |  kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 67 | Przyprawa do potraw w płynie ''Knorr'', ''Winiary'' lub równoważna |  l | 800 |  |  |  |  |  |
| 68 | Sól spożywcza 1000g |  kg | 1900 |  |  |  |  |  |
| 69 | Rosół wołowy "Knorr", "Winiary" lub równoważne opakowania 15 kg |  kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 70 | Rosół drobiowy ''Knorr", "Winiary" lub rownoważne opakowania 15 kg |  kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 71 | Cukier jednorazowy 5g „paluszek'' | szt. | 2400 |  |  |  |  |  |
| 72 | Gałka muszkatałowa 10 - 20 g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 73 | Proszek do pieczenia | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 74 | Śliwki suszone bez pestek | kg. | 8 |  |  |  |  |  |
| 75 | Rodzynki 150 – 200 g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 76 | Bebiko1,Bebiko2, Bebiko2R |  sz. | 600 |  |  |  |  |  |
| 77 | NAN 1, NAN2 |  sz. | 450 |  |  |  |  |  |
| 78 | Extra koncentrat mąki krakowskiej (produkt bezglutenowy) po 500g |  kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 79 | Drożdże suszone instant Dr. Oetker |  sz. | 90 |  |  |  |  |  |
| 80 | Kleik ryżowy | szt. | 190 |  |  |  |  |  |
| 81 | Wafle ryżowe | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 82 | Przyprawa do wieprzowiny 20g-40g | kg. | 10 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Pakiet V**

**ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

 **Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanej żywności musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom
zamawiającego, czyli właściwości określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji.

4. W przypadku nie spełnienia wymagań żywność zostaje zwrócona do wykonawcy.

5. Znakowanie żywności musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

6. W przypadku żywności: nieodpowiednio oznakowanej, po dacie minimalnej trwałości, przekroczonym

terminie przydatności do spożycia lub z mniejszym terminem ważności przypadającym na zamawiającego, nastąpi odmowa jej przyjęcia.

5. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością i czysty.

6. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i systemu jakości HACCP.

7.Sposób i warunki dostawy oraz dostarczana żywność muszą być zgodne z wymaganiami prawa
żywnościowego, w tym: (1) Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463); (2) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55); (3) Ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zm.); (4) Ustawy z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.); (5) Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności; (6) wszelkich aktów wykonawczych obowiązujących w zakresie nieregulowanym w dokumentach powyżej.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości środków spożywczych**

|  |
| --- |
| **Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oleje** |
| **Opakowanie** | Olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte,prawidłowo oznakowane |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte,prawidłowo oznakowane |
| **tekstura i****konsystencja** | Olej: barwa jasnosłomkowa |
| **smak** | Dopuszczalne zgęstnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 ºC |
| **zapach** | Oleje, obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne i rybnr np. groszek, fasola, kukurydza,makrela****w oleju itp.** |
| **Opakowanie** | Puszki z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiedniooznakowane  |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danegoskładnika, zmieniona procesem technologicznym, stosunek masy warzyw poodciekudo masy netto produktu nie mniej niż 45 % |
| **tekstura i****konsystencja** | Miękkie ale nierozgotowane |
| **smak** | Charakterystyczny, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych |
| **Dżemy i przeciery** |
| **Opakowanie** | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane,czyste |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, osłabiona procesemtechnologicznym, soki naturalnie mętneDżemy zżelowane fragmenty owoców w zżelowanej , szklistej masie, zależnie odgatunku owoców, możliwe większe rozdrobnienie owoców |
| **tekstura i****konsystencja** | Soki naturalnie mętne; dżemy zżelowane, smarowne |
| **smak** | Soki - charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych posmaków; dżemykwaśno – słodki, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Bez obecności szkodników, roztoczy i ich śladów, brak oznak pleśni lubfermentacji, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakteriichorobotwórczych |
| **Mąka** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia,zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Barwa biała z odcieniem żółtawym, mąką żytnia ciemniejsza |
| **tekstura i****konsystencja** | Gładka , śliska w dotyku, sypka |
| **smak** | Swoisty, lekko słodkawy |
| **zapach** | Przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów |
| **Właściwości****fizykochemiczne****i biologiczne** | Wilgotność do 15 %, brak obecności zanieczyszczeń fizycznych ( piasku) ibiologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych |
| **Kasze, ryż, kleiki, płatki, pieczywo chrupkie** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe z folią wielowarstwową lub folia, odpowiednio oznakowane,czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo –mącznych, całe |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń,prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych |
| **tekstura i****konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości ig rudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu madawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej |
| **smak** | Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczonyposmak skwaśniały lub gorzki |
| **zapach** | Charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brakzanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Makarony** |
| **Opakowanie** | Torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia,zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia |
| **tekstura i****konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia,szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bezoznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt,nie skleja się i nie ciemnieje; 100 % pszenicy durum |
| **smak** | Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny,wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki, |
| **zapach** | Charakterystyczny, przyjemny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brakzanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Koncentraty spożywcze: koncentraty deserów ( budynie, kisiele galaretki), kwasek cytrynowy,****buliony oraz żelatyna, kawa zbożowa** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bezoznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju, mleko barwabiała do lekko kremowej |
| **tekstura i****konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne |
| **smak** | Charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brakzanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Przyprawy** |
| **Opakowanie** | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bezoznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, barwa charakterystycznadla rodzaju surowca |
| **tekstura i****konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna |
| **smak** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brakzanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Sól jodowana, cukier, cukier waniliowy** |
| **Opakowanie** | Worki papierowe wielowarstwowe, torebki foliowe, odpowiednio oznakowane,czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu |
| **tekstura i****konsystencja** | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sólsypkie k ryształy o różnym kształcie |
| **smak** | Słodki, przyjemny, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Sól, cukier bez zapachu, cukier waniliowy swoisty dla danego aromatu |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Majonez, musztarda** |
| **Opakowanie** | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy****sensoryczne** | **wygląd** | Majonez barwa jasokremowa, jednolita, musztarda brązowa, niejednolita, z drobinami przypraw |
| **tekstura i****konsystencja** | Jednorodna, kremowa, bez rozwarstwień |
| **smak** | Charakterystyczny, lekko kwaśny, bez posmaków obcych |
| **zapach** | Charakterystyczny lekko ostry, bez zapachów obcych |
| **Właściwości****fizykochemiczne i****biologiczne** | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |

**II. Warunki dostaw**

* Dostarczany asortyment musi być I klasy, oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto.
* Realizacja dostaw w sposób ciągły, 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, do magazynu
żywieniowego Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz
weryfikacją ilościową i jakościową w obecności wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego
dostawa może zostać zrealizowana trzeci raz w tygodniu lub w sobotę.
* Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.
* Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo telefoniczne lub faksem zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.

5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.

6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.

7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

8. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.

9. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu
w pojemnikach zamykanych, szczelnych.

10. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

* niedotrzymania terminu dostawy,
* dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,
* dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

**IV. Wymagania przy każdej dostawie**

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:

* muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, minimum czysta kabina transportowa,
* dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
* wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.

2. Etykieta w języku polskim zgodna z prawem WE dotyczącym znakowania

3. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego, nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg, artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.

4. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.

5. W przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego obowiązkowo należy do każdej partii wysyłkowej
dostarczyć „Handlowy dokument identyfikacyjny”.

6. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów i kryteriów jakościowych nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

7. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia dostawca musi w tym samym dniu do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.

**III. Wymagania jaki musi spełnić dostawca i dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty**

1. Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu dotycząca prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością.

2. Oświadczenie o wdrożeniu i realizacji zasad GMP/GHP, systemu HACCP lub innego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (zgodnego z wymaganiami standardów: ISO 22000:2005, IFS, BRC, FSSC 22000:2005).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Pakiet VI Artykuły spożywcze- warzywa i owoce****Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość na****3 miesiące** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** |
| **1** | **Burak** **czerwony**-kształt okrągły, sortowany o średnicy 10-12 cm, czysty, niezarobaczywione, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,pakowane w worki raszlowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 2000 |  |  |  |  |  |
| **2** | **Cebula** -dobrze wysuszona, o kolorze złotym, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszlowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 310 |  |  |  |  |  |
| **3** | **Kapusta biała** -główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8-4 kg/1 szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowana w worki siatkowe 20-25 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 700 |  |  |  |  |  |
| **4** | **Kapusta kiszona -**z marchwią min 5%-kiszona naturalnie, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, pakowana w wiaderka plastikowe 5-10kg. | kg. | 300 |  |  |  |  |  |
| **5** | **Marchew -**czysta, zdrowa, jędrna,barwa czerwono-pomarańczowa, świeża o długości 15-20 cm, bez naci, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, pakowana w worki10-15kg. | kg. | 3500 |  |  |  |  |  |
| **6** | **Ogórek kiszony-** długość 8-12cm, barwa zielono żółta, twardy, kiszony w sposób naturalny, zgodnie z normą PN-A-77701, zapach świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, pakowany w wiadra plastikowe o wadze 3-7 kg. | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| **7** | **Pietruszka-**korzeń bez naci-sortowane o jednakowej wielkości w granicach 10-15 cm długości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,niezarobaczywiona, pakowana w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 900 |  |  |  |  |  |
| **8** | **Por-**typu sałatkowy długość 40-50cm, średnica 2-5cm, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiony, pakowany w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| **9** | **Seler** korzeniowy-sortowany o jednakowej wielkości w granicach 8-10cm średnicy, miąższ biały lub kremowy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki siatkowe 10-15kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 950 |  |  |  |  |  |
| **10** | **Ziemniaki-** kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8-12cm średnicy, odmiana żółta,powinny gotować się równomiernie, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Niepożądanymi cechami są ostry smak oraz ciemnienie ziemniaków po ugotowaniu.. | kg. | 14000 |  |  |  |  |  |
| **11**  | **Jabłko deserowe** pakowane w skrzynki z tworzywa sztucznego lub drewna. Klasa jakości I bez oznak przemrożenia, chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych, obcych zapachów. Średnica 6-7,50cm. o zbliżonej wielkości i wadze. |  kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| **12** | **Jabłko kompotowe-** pakowane w skrzynki z tworzywa sztucznego lub drewna. Klasa jakości I bez oznak przemrożenia, chorobowych, zepsucia, odleżyn gnilnych, obcych zapachów. | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  **Pakiet VII. Artykuły spożywcze - warzywa sezonowe** |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **J.m** | **Ilość na 3 miesiące** | **Cena jedn. Netto** | **Podatek VAT** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** |
| **1**. | **Koper zielony świeży natka-**zapach typowy, bez zmian biologicznych, niezarobaczony, bez plam pożółkłych,barwa zielona, waga pęczka 01kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | pęczek | 300 |  |  |  |  |  |
| **2**. | **Ogórek zielony-**świeże, niezwiędnięte, zdrowe, bez uszkodzeń i śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni, o barwie ciemnozielonej, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowane w worek foliowy 5-10kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 450 |  |  |  |  |  |
| **3**. | **Pieczarki-**grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn. Psalliota), dostarczane w stanie świeżym, okrągłe lub półkoliste, jędrne,zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, barwa; kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy,centralnie lekko kremowy, smak i zapach-charakterystyczny dla pieczarek,sortowane o zbliżonej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych,niezarobaczywione, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| **4.** | **Pomidor-**jędrne, kształt okrągły, sortowane o wadze150-200g, czerwony, twardy, nieuszkodzony, smak i zapach typowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, pakowany w skrzynki o wadze 5-10kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | kg. | 1600 |  |  |  |  |  |
| **5**. | **Sałata zielona-**kolor jasno zielony, świeża, czysta, bez plam, bez śladów pleśni,zanieczyszczeń biologicznych waga główki 300g-500g/1szt. pakowana w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| **6** | **Kapusta pekińska-**główka zwarta, bez liścizewnętrznych, waga 1,2-1,5kg/1szt, kolor jasnozielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmianbiologicznych,niezarobaczywiona, pakowana w foliępojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przykażdorazowe dostawie. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| **7** | **Szczypior-**barwa zielona, o długich liściach,niezwiędnięty, zapach świeży, długość łodygi do 30cm, bez uszkodzeń, bez zmian mikrobiologicznych,pakowany w pęczki, odmiana jednorodna przykażdorazowej dostawie. | pęczek | 250 |  |  |  |  |  |
| **8** | **Pietruszka nać-**barwa zielona, o dużych listkach,niezwiędnięta,zapach świeży, długość łodygi do 8cm, bez uszkodzeń, bez zmianmikrobiologicznych,pakowana w pęczki o wadze0,10kg, odmiana jednorodna przy każdorazowejdostawie. | pęczek | 100 |  |  |  |  |  |
| **9** | **Papryka świeża czerwona**-o wadze 0,250,30kg/1szt. Jędrna, soczysta, bez uszkodzeńmechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana wworki foliowe 3-5kg, odmiana jednorodna przykażdorazowej dostawie. | kg | 210 |  |  |  |  |  |
| **10** | **Rzodkiewka-**zgrubienie kuliste o średnicy 35-45mm, czerwone, bardzo gładkie, intensywniewybarwione, zachowujące połysk, na przekrojuidealnie białe, niezarobaczywione, ulistnienie do1cm, mocno osadzone, pęczek 0,30-0,35kgpakowanew skrzynki,odmiana jednorodna przy każdorazowejdostawie. | pęczek | 150 |  |  |  |  |  |
| **11** | **Oliwa z oliwek** szklana butelka 1l | szt | 1 |  |  |  |  |  |
| **12** | **Oliwki czarne bez pestek** słoiki od 900g-1000g | szt | 20 |  |  |  |  |  |
| **13** | **Sałata lodowa** | szt | 200 |  |  |  |  |  |
| **14** | **Ananas w puszce** | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| **15** | **Miks sałat pakowane w woreczki foliowe 350g-400g** | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| **16** | **Rukola pakowana w woreczki foliowe 100g-150g** | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| **17** | **Słonecznik łuskany pakowany w woreczki foliowe 100g-150g** | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| **18** | **Fasola czerwona w puszce** | szt | 15 |  |  |  |  |  |
| **19** | **Cebula czerwona** | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| **20** | **Pomidorki koktajlowe pak 250g-500g**  | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| **21** | **Kiełki rzodkiewki pak 50g-100g** | kg | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  |  |