**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych dla trzech placówek oświatowych z terenu gminy Olszewo-Borki. Miejscami docelowymi dostarczenia artykułów spożywczych są niżej wymienione placówki oświatowe:

1) Szkoła Podstawowa w Olszewie-Borkach ul. Wł. Broniewskiego 17 i ul. Dojazdowa 14A.

2) Szkoła Podstawowa z Przedszkolem w Nowej Wsi ul. Szkolna 1A, 07-416 Olszewo-Borki,

3) Przedszkole Samorządowe w Olszewie-Borkach ul. 3 Maja 3 w Olszewie-Borkach.

Przedmiot zamówienia obejmuje następujący asortyment:

**Część I- JAJA**

Częś**ć II MIĘSO DROBIOWE**

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

**Część III MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

**Część IV - MLEKO I PRZETWORY MLECZNE**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

**Część V MROŻONKI, RYBY MROŻONE I ŚWIEŻE**

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

03310000-5 – ryby, skorupiaki i produkty wodne

15200000-0 – ryby przetworzone i konserwowane

15220000-6 – ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

**Część VI PIECZYWO**

15810000-9 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

**Część VII RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

15800000-6 – różne produkty spożywcze

15830000-5 – cukier i produkty pokrewne

15840000-8 – kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 – produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 – przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 – różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 – produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 – oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 – przetworzone owoce i warzywa

**Część VIII WARZYWA I OWOCE**

03100000-2 – produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 – ziemniaki

03221000-6 – warzywa

Szczegółowy opis i ilość w/w asortymentu zawierają poniższe tabele

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CZĘŚĆ I – JAJA | | | | | |
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | Jm. | | RAZEM |
|
|
| 1. | | Jaja kurze świeże średnie „L” kl.I (z wolnego wybiegu) | Szt. | | 10620 |
| CZĘŚĆ II – MIĘSO DROBIOWE | | | | | |
|
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | Jm. | | RAZEM |
|
|
| 1. | | Filet świeży z kurczaka kl.A | Kg | | 1055 |
| 2. | | Filet świeży z indyka kl. A | Kg | | 100 |
| 3. | | Udo z kurczaka kl. A | Kg | | 590 |
| 4. | | Ćwiartka z kurczaka kl. A | Kg | | 436 |
| 5. | | Kurczak świeży kl. A | Kg | | 510 |
| 6. | | Podudzie z kurczaka kl.A | Kg | | 690 |
| 7. | | Porcje kulinarne ze skrzdł. kl.A | Kg | | 710 |
| 8. | | Szyje z indyka bez skóry kl.A | Kg | | 100 |
| 9. | | Skrzydło z indyka kl.A | Kg | | 200 |
| 10. | | Wątróbka drobiowa kl.A | kg | | 30 |
| CZĘŚĆ III - MIĘSO WIEPRZOWE I WĘDLINY | | | | | |
|
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | Jm. | | RAZEM |
|
|
| 1. | | Kiełbasa biała parzona (drobiowo-wieprzowa) zawartość mięsa nie mniej niż 65% | Kg | | 131 |
| 2. | | Kiełbasa cienka typu podwawelska w 100g prod. 103g mięsa wieprzowego | Kg | | 60 |
| 3. | | Kości schabowe kl I | Kg | | 240 |
| 4. | | Karkówka wieprz. surowa b/k kl.A | Kg | | 230 |
| 5. | | Łopatka wieprz. surowa b/k odt.kl.A | Kg | | 105 |
| 6. | | Łopatka wieprz. surowa b/k odt.kl.A mielona | Kg | | 1155 |
| 7. | | Schab wieprz. surowy b/k kl.A | Kg | | 620 |
| 8. | | Szynka wieprz. zraz. Obrab. b/k-kulka kl.A | Kg | | 920 |
| 9. | | Żeberka wieprzowe przy karczkowe (mostki) | kg | | 72 |
| 10. | | Polędwiczki wieprzowe świeże | kg | | 50 |
| 11. | | Szynka typu z beczki | Kg | | 35 |
| 12. | | Indyk faszerowany | kg | | 30 |
| 13. | | Schab pieczony | Kg | | 20 |
| 14. | | Szynka typu dębowa | Kg | | 40 |
| 15. | | Pierś gotowana z indyka | Kg | | 30 |
| 16. | | Pasztet pieczony z całego kurczaka | kg | | 65 |
| 17. | | Ogonówka gotowana | kg | | 35 |
| 18. | | Kiełbasa typu żywiecka chuda | Kg | | 111 |
| 19. | | Parówki zawartość mięsa nie mniej niż 90% | Kg | | 140 |
| 20 | | Polędwica drobiowa typu miodowa | Kg | | 20 |
| 21 | | Kiełbasa cienka drobiowo- wieprzowa o zawartości mięsa nie mniej niż 65% | kg | | 20 |
| 22 | | Boczek wędzony | kg | | 100 |
| 23 | | Kiełbasa cienka zwyczajna typu ostrołęcka | kg | | 50 |
| 24 | | Kiełbasa szynkowa | kg | | 25 |
| 25 | | Kiełbasa tyrolska | kg | | 15 |
| 26 | | Szynka Gotowana | kg | | 45 |
| 27 | | Szynka sznurowana | kg | | 25 |
| 28 | | Szynka z liściem | kg | | 35 |
| CZĘŚĆ IV - MLEKO I PRZETWORY MLECZNE | | | | | |
|
| Lp. | Przedmiot zamówienia | | Jm. | | RAZEM |
|
|
|  |
| 1. | Jogurt mix z udziałem owoców 9% 150g | | Szt. | | 2200 |
| 2. | Jogurt Naturalny 400 g | | Szt. | | 918 |
| 3. | Jogurt typu Grecki z owoc. 150g o zawartości 2,4g tłuszczu, kwasy nasyc.tł. 1,7g cukier 10g białko 7g | | Szt. | | 250 |
| 4. | Serek waniliowy 140g w 100g prod. Tłuszcz 2.9g kwasy nasycone 1.9g węglowodany 13.9g cukru 12.5g Białko 4.9g | | Szt. | | 1000 |
| 5. | Jogurt owocowy 100g bez skrobi modyfikowanej i bez barwników | | Szt. | | 250 |
| 6. | Mleko świeże krowie typu wiejskie 2% 1l War. Odżywcza w 100ml tłuszcz:2g kwasy tł.nasyc. 1,3g białko:3,2g | | Szt. | | 6168 |
| 7. | Mleko świeże krowie typu wiejskie 3,2% 1l War. Odżywcza w 100ml tłuszcz:2g kwasy tł.nasyc. 1,3g białko:3,2g | | Szt. | | 70 |
| 8. | Mix śmiet.200g o zawartości 67% tłuszczu | | Szt. | | 900 |
| 9. | Masło min 82% tłuszczu 200g | | Szt. | | 1784 |
| 10. | Ser żółty tw.blok gat.I w 100 g prod. Tłuszcz:26g kwasy nasyc.tł.: 18g białko:26g | | Kg | | 136 |
| 11. | Ser żółty tw.blok gat.I w 100 g prod. Tłuszcz:26g kwasy nasyc.tł.: 18g białko:26g (w plastrach) | | kg | | 50 |
| 12 | Ser żółty plastry 250 g | | Szt. | | 100 |
| 13 | Serek kanapkowy 200g | | Szt. | | 400 |
| 14 | Margaryna zwykła 250g | | Szt. | | 100 |
| 15 | Śmietana 18% 400 ml war. odżywcza w 100ml tłuszcz:18g kwasy tł.nasyc. 12g białko 2,7g kubek | | Szt. | | 920 |
| 16 | Śmietana kartonik 18% UHT | | Szt. | | 650 |
| 17 | Śmietana 30% 400 ml (kremówka) Kubek | | Szt. | | 820 |
| 18 | Twaróg pół tł. 250g kostka o zawartości w 100g produktu tłuszcz:5g białko:19g | | Szt. | | 700 |
| 19 | Twaróg sernik. miel. 1kg wiaderko o zawartości w 100g produktu tłuszcz:18g białko:8g Kwasy tł.nasyc. 12g | | Kg | | 136 |
| 20 | Serek śmietankowy bez konserwantów, bez barwników, bez zagęstników 150g | | Szt. | | 200 |
| 21 | Serek ziołowy bez konserwantów bez barwników bez zagęstników 150g | | Szt. | | 80 |
| 22 | Maślanka owocowa 1L Kartonik | | Szt. | | 400 |
| 23 | Napój sojowy klasyczny 1L | | Szt. | | 20 |
| 24 | Deser sojowy o smaku waniliowym 125g | | Szt. | | 50 |
| CZĘŚĆ V - MROŻONKI | | | | | |
|
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | Jm. | | RAZEM |
|
|
|  |
| 1. | | Naleśniki z serem 1kg zawijane w chusteczkę – 30% sera w nadzieniu | Kg | | 210 |
| 2. | | Pierogi domowe z serem 30% sera w nadzieniu 2,5kg | Kg | | 170 |
| 3. | | Pierogi z mięsem nie mniej niż 30% mięsa w nadzieniu 2,5kg | Kg | | 240 |
| 4. | | Pierogi z kapust. i grzyb. 2,5kg | Kg | | 20 |
| 5. | | Pyzy z mięsem | Kg | | 310 |
| 6. | | Brokuły mrożone 2,5kg gat.I | Kg | | 40 |
| 7. | | Fasolka szparagowa cięta żółta 2,5kg | Kg | | 160 |
| 8. | | Kalafior mrożony różyczki 2,5kg | Kg | | 160 |
| 9. | | Marchew kostka 2,5kg | Kg | | 50 |
| 10. | | Mieszanka kompot. 7skł. 2,5kg | Kg | | 380 |
| 11. | | Mieszanka kompot. 4skł. 2,5kg | Kg | | 100 |
| 12. | | Mieszanka warz. 7 skł.do zup.2,5kg | Kg | | 240 |
| 13. | | Warzywa na patelnie z ziemniakami | kg | | 100 |
| 14. | | Porzeczka czarna mrożona 2,5kg | Kg | | 580 |
| 15. | | Szpinak mrożony kostka 2,5 kg | Kg | | 59 |
| 16. | | Truskawki mrożone 2,5 kg | Kg | | 555 |
| 17. | | Wiśnie bez pestki mroż. 2,5kg | Kg | | 50 |
| 18. | | Pomidory całe 2550g bez skóry puszka | Op. | | 85 |
| 19. | | Groszek zielony mrożony 2,5kg | kg | | 80 |
| 20. | | Barszcz mrożony ukraiński 2,5 kg | kg | | 165 |
| 21. | | Filet z morszczuka b/s SHP kl.I | Kg | | 100 |
| 22. | | Filet z dorsza atlant.b/s SHP kl.I | Kg | | 700 |
| 23. | | Filet z miruny b/s SHP kl.I | Kg | | 750 |
| 24. | | Kostka ryb.panier. | Kg | | 100 |
| 25. | | Makrela świeża wędzona kl.I | kg | | 15 |
| CZĘŚĆ VI - PIECZYWO | | | | | |
|
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | Jm. | | RAZEM |
|
|
| 1. | | Chleb zwykły krojony 500 g (biały) | Szt. | | 7852 |
| 2. | | Chleb ze słonecznikiem krojony 500g | Szt. | | 950 |
| 3. | | Chleb razowy – krojony 500 g | Szt. | | 1300 |
| 4. | | Chleb razowy krojony z ziarnami 500g | Szt. | | 600 |
| 5. | | Bułki grahamki 60g | Szt. | | 300 |
| 6. | | Bułka Chałka 400g | Szt. | | 100 |
| 7. | | Bułka kajzerka 50g | Szt. | | 1300 |
| 8. | | Rogal prosty zapiekanka 200g | Szt. | | 300 |
| 9. | | Bułka tarta 500g | Szt. | | 980 |
| 10. | | Bułki drożdżowe z serem około 100g | Szt. | | 300 |
| CZĘŚĆ VII - RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE | | | | | |
|
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | | Jm. | RAZEM |
|
|
| 1. | | Ananasy plastry-puszka 565g | | Szt. | 150 |
| 2. | | Brzoskwinie połówki 820g puszka | | Szt. | 310 |
| 3. | | Budyń waniliowy 64g bez cukru bez dodatku skrobi modyfikowanej | | Szt. | 400 |
| 4. | | Bazylia suszona 20g | | Szt. | 220 |
| 5. | | Cukier kryształ 1 kg gat.I | | Szt. | 890 |
| 6. | | Cukier puder 400 g | | Szt. | 115 |
| 7. | | Cukier waniliowy 30g | | Szt. | 460 |
| 8. | | Cynamon 15g mielony | | Szt. | 195 |
| 9. | | Chrzan delikatesowy tarty słoik 280g | | Szt. | 60 |
| 10. | | Fasola biała drob.such. 400g | | Szt. | 162 |
| 11. | | Fasola biała, gruba, gat. I 400g | | Szt. | 240 |
| 12. | | Groch połówki 400g | | Szt. | 372 |
| 13. | | Groszek kons. 400g | | Szt. | 150 |
| 14. | | Kwasek cytrynowy 50g | | Szt. | 334 |
| 15. | | Kisiel owocowy 58g bez cukru | | Szt. | 100 |
| 16. | | Konc.pomid.sł.190g 30% gęsty war. odż. W 100g prod. Tł.15g kw.nasyc.0,3g węglowodany 14g w tym cukry 14g i białka 5,6g | | Szt. | 511 |
| 17. | | Konc.pomid.sł.900g 30% gęsty | | Szt. | 404 |
| 18. | | Kasza grycz. Cała prażona 1kg | | Szt. | 70 |
| 19. | | Kasza gryczana kartonik 4x100g | | Szt. | 750 |
| 20. | | Kasza jęcz. średnia torba 400g typu perłowa | | Szt. | 885 |
| 21. | | Kasza jag.torba 400g | | Szt. | 236 |
| 22. | | Kasza jag.kart. 4x100g | | Szt. | 740 |
| 23. | | Kasza kuskus torb.350g | | Szt. | 140 |
| 24. | | Kasza manna 1kg | | Szt. | 70 |
| 25. | | Kasza orkiszowa 1kg | | Szt. | 12 |
| 26. | | Kasza Pęczak 1 kg | | Szt. | 210 |
| 27. | | Kukurydza kons.400g puszka | | Szt. | 200 |
| 28. | | Liść laurowy cały suszony 12g | | Szt. | 636 |
| 29. | | Lubczyk suszony mielony 10g | | Szt. | 164 |
| 30. | | Majeranek 8g | | Szt. | 1150 |
| 31. | | Mąka pszenna tortowa 1kg typ 450 | | Szt. | 690 |
| 32. | | Mąka ziemniaczana 1kg | | Szt. | 70 |
| 33. | | Makaron zacierka 250g jajeczny | | Szt. | 620 |
| 34. | | Makaron nitki jajeczne 250g | | Szt. | 300 |
| 35. | | Makaron jajeczny w kształcie wesołych literek 250g | | Szt. | 140 |
| 36. | | Makarony w asortymencie : | | | |
| 37. | | -Makaron świderki 500g | Szt. | | 1980 |
| 38. | | -Makaron wst.i nit. Gniazda 400g | Szt. | | 105 |
| 39. | | -Makaron kokardki 400g | Szt. | | 750 |
| 40. | | -Makaron pełnoziar.świd. 400g | Szt. | | 30 |
| 41. | | -Makaron spaghetti 500g zw. | Szt. | | 1900 |
| 42. | | -Makaron spaghetti 400g pełnoziarnisty | Szt. | | 280 |
| 43. | | Majonez słoik 815g bez konserwantów niskotł. | Szt. | | 170 |
| 44. | | Miód naturalny wielokwiatowy Słoik 1100g | Szt. | | 30 |
| 45. | | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jedno nienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% 3l | szt.3l | | 869 |
| 46. | | Olej do sałatek typu słonecznikowy 1 litr w 100g prod. 100% oleju | Szt. | | 1569 |
| 47. | | Oliwa z oliwek 0.5L z pierwszego tłoczenia w 100g prod 100% oliwy | Szt. | | 45 |
| 48. | | Ocet jabłkowy 250ml | Szt. | | 40 |
| 49. | | Oregano suszone 10g | Szt. | | 830 |
| 50. | | Pieprz cytrynowy 20g | Szt. | | 100 |
| 51. | | Pieprz czarny ml.20g mielony | Szt. | | 950 |
| 52. | | Pieprz ziołowy 20g | Szt. | | 105 |
| 53. | | Ryż parab. Kart. 4x100g | Szt. | | 910 |
| 54. | | Ryż 1kg długoziarnisty torba pap. | Szt. | | 363 |
| 55. | | Rodzynki sułtańskie 1 kg | Szt. | | 30 |
| 56. | | Pestki słonecznik torebka 500g | Szt. | | 86 |
| 57. | | Sól warzona jodowana 1kg | Szt. | | 343 |
| 58. | | Soczewica czerwona 400g | Szt. | | 180 |
| 59. | | Sok pomidorowy 100% 1L karton | Szt. | | 35 |
| 60. | | Soki owocowo warzywne 300 ml asort. Butelka | Szt. | | 200 |
| 61. | | Sok jabłkowy 100% 300 ml butelka | Szt. | | 1000 |
| 62. | | Sok pomar. 200 ml kartonik | Szt. | | 200 |
| 63. | | Sok wieloowocowy 1L | Szt. | | 100 |
| 64. | | Szczaw siekany słoik 820 g | Szt. | | 246 |
| 65. | | Tymianek suszony 10g | Szt. | | 80 |
| 66. | | Woda 0,5 l n/g mineralna | Szt. | | 0 |
| 67. | | Woda 1,5 l n/g mineralnal | Szt. | | 100 |
| 68. | | Woda 6 L n/g mineralna | Szt. | | 1100 |
| 69. | | Przyprawa natural warzywna do potraw typu vegeta 200g – 100% naturalnych składników, 9 rodzajów suszonych warzyw, bez dodatku glutaminianu sodu | Szt. | | 279 |
| 70. | | Ziele angielskie całe pet 600g | Szt. | | 310 |
| 71. | | Zioło prowansalskie suszone 20g | Szt. | | 1255 |
| 72. | | Pestki dyni 100g | Szt. | | 134 |
| 73. | | Żurek domowy 0,5l butelka | Szt. | | 195 |
| 74. | | Proszek do pieczenia 30g | Szt. | | 250 |
| 75. | | Soda oczyszczana torba 100g | Szt. | | 65 |
| 76. | | Płatki ryżowe błyskawiczne 400g | Szt. | | 160 |
| 77. | | Płatki jęczmienne błyskawiczne 400g | Szt. | | 160 |
| 78. | | Płatki owsiane błyskawiczne 500g | Szt. | | 150 |
| 79. | | Kakao extra ciemne o zawartości tł. 10-12% kartonik 150g | Szt. | | 110 |
| 80. | | Kawa zbożowa ekspresowa 147 g | Szt. | | 40 |
| 81. | | Galaretki owocowe bez czerwieni koszelinowej , żółcieni linonowej i błękitu brylantowego 80g | Szt. | | 400 |
| 82. | | Oliwki czarne bezpestkowe słoik 350g | Szt. | | 20 |
| 83. | | Dżem niskosłodzony słoik 280g – 100% owoców | Szt. | | 150 |
| 84. | | Drożdże świeże 100g | Szt. | | 220 |
| 85. | | Pałki kukurydziane | Szt. | | 400 |
| 86. | | Płatki kukurydziane 250g | Szt. | | 400 |
| 87. | | Płatki kukurydziane pełne ziarno 250g bez syropu glukozowego i oleju palmowego z dodatkiem kakako | Szt. | | 200 |
| 88. | | Herbata granulowana czarna 90g | Szt. | | 200 |
| 89. | | Papryka mielona słodka 500g | Szt. | | 345 |
| 90. | | Papryka mielona ostra 500g | Szt. | | 280 |
| 91. | | Czosnek granulowany 20g | Szt. | | 725 |
| 92. | | Filet z makreli w pomidorach zawartości fileta min. 60% puszka 175g | Szt. | | 180 |
| 93. | | Tuńczyk w sosie własnym 170g | Szt. | | 100 |
| 94. | | Ogórki konserwowe słoik 0,9l | Szt. | | 470 |
| 95. | | Ketchup łagodny bez konserwantów 480g zawartość pom. 160g na 100g produktu | Szt. | | 160 |
| 96. | | Herbatniki maślane 200g | Szt. | | 300 |
| 97. | | Biszkopty okrągłe 500g | Szt. | | 250 |
| 98. | | Wafle gofrowe 145g | Szt. | | 250 |
| 99. | | Ciastka wielozbożowe 150g | Szt. | | 250 |
| 100. | | Przyprawa chilli 15g | Szt. | | 135 |
| 101. | | Kurkuma 20g | Szt. | | 80 |
| 102. | | Cukierki czekoladowe | kg. | | 20 |
| 103. | | Cukierki nadziewane | kg. | | 10 |
| 104. | | Sok przecierowy 0,85 l (marchew, banan, jabłko) butelka plastikowa | Szt. | | 200 |
| 105. | | Wafle śmietankowe lub inny smak 850g | Szt. | | 50 |
| 106. | | Szczaw siekany słoik 280g | Szt. | | 715 |
| 107. | | Marmolada wieloowocowa 500g | Szt. | | 60 |
| 108. | | Chrupki kukurydziane 240g | Szt. | | 300 |
| 109. | | Przecier ogórkowy 280g słoik | Szt. | | 650 |
| 110. | | Kawa Inka 150g | Szt. | | 60 |
| 111. | | Ziele angielskie 15g | Szt. | | 819 |
| 112. | | Papryka słodka wędzona 20g | Szt. | | 520 |
| 113. | | Kompot truskawkowy 0,9L | Szt. | | 15 |
| 114. | | Kompot wiśniowy 0,9 L słoik | Szt. | | 15 |
| 115. | | Kompot z czarnej porzeczki 0,9 L słoik | Szt. | | 15 |
| CZĘŚĆ VIII – WARZYWA I OWOCE | | | | | |
|
| Lp. | | Przedmiot zamówienia | Jm. | | RAZEM |
|
|
| 1. | | Ananas świeży – gat.I | szt. | | 10 |
| 2. | | Brokuły świeże – gat.I | Szt. | | 436 |
| 3. | | Banany – gat.I Żółty | Kg | | 1420 |
| 4. | | Borówka amerykańska | kg | | 10 |
| 5. | | Buraki czerwone myte – gat.I | Kg | | 910 |
| 6. | | Botwina - gat.I – pęczek | Szt. | | 45 |
| 7. | | Cebula biała - gat.I | Kg | | 560 |
| 8. | | Cytryna gat.I | Kg | | 105 |
| 9. | | Czosnek główka gat.I | Szt. | | 149 |
| 10. | | Fasolka szparagowa żółta świeża gat.I | Kg | | 215 |
| 11. | | Gruszka typu klapsa /konferencja - gat.I | Kg | | 900 |
| 12. | | Jabłko soczyste – smak Gruszkowy gat.I | Kg | | 1980 |
| 13. | | Kiwi gat.I | Kg | | 50 |
| 14. | | Kapusta biała świeża w główce | Kg | | 610 |
| 15. | | Kapusta młoda | Szt. | | 114 |
| 16. | | Kapusta kiszona – wiaderko 5kg | Kg | | 990 |
| 17. | | Kapusta czerwona gat.I | Kg | | 424 |
| 18. | | Kapusta pekińska gat.I | Kg | | 610 |
| 19. | | Kalafior świeży gat.I | Szt. | | 330 |
| 20. | | Koperek świeży Pęczek 50g | Szt. | | 443 |
| 21. | | Marchew myta gat.I | Kg | | 3120 |
| 22. | | Mandarynki gat.I | Kg | | 1065 |
| 23. | | Maliny 500g gat.I | Szt. | | 20 |
| 24. | | Nektarynki gat.I | Kg | | 350 |
| 25. | | Ogórki kiszone – wiaderko 3 kg | Kg | | 860 |
| 26. | | Ogórek świeży szklarniowy gat.I | Kg | | 690 |
| 27. | | Pietruszka korzeń myta gat.I | Kg | | 820 |
| 28. | | Pietruszka natka świeża pęczek 60g | Szt. | | 393 |
| 29. | | Papryka czerwona świeża gat.I | Kg | | 300 |
| 30. | | Pomidor świeży malinowy gat.I | Kg | | 340 |
| 31. | | Pomarańcze gat.I | Kg | | 720 |
| 32. | | Pory gat.I | szt. | | 930 |
| 33. | | Pieczarki świeże gat.I (opak.500g) | Kg | | 406 |
| 34. | | Rzodkiewka świeża pęczek 300g | Szt. | | 405 |
| 35. | | Sałata świeża w główce masłowa | Szt. | | 700 |
| 36. | | Sałata lodowa w główce | Szt. | | 810 |
| 37. | | Szczypior pęczek 15g | Szt. | | 300 |
| 38. | | Selery korzeń myte gat.I | Kg | | 946 |
| 39. | | Śliwka typu mieszaniec gat.I | Kg | | 700 |
| 40. | | Truskawki świeże gat.I | Kg | | 60 |
| 41. | | Winogrona białe bezpestkowe gat.I | Kg | | 250 |
| 42. | | Winogrona czerwone bezpestkowe gat.I | Kg | | 150 |
| 43. | | Ziemniaki białe jadalne gat.I | Kg | | 8400 |
| 44. | | Ziemniaki młode gat.I | kg | | 1200 |
| 45. | | Kalarepa świeża 200g | Szt. | | 430 |
| 46. | | Arbuz dojrzały kl.I | kg | | 450 |
| 47. | | Morele świeże | Kg | | 100 |
| 48. | | Rzodkiew biała | Kg | | 20 |

Produkty objęte zamówieniem muszą być wyprodukowane, zapakowane i dostarczane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa , w szczególności:

* 1. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz.U. 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.);
     1. ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz.U. 2021 r. poz. 630) wraz z aktami wykonawczymi;
     2. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r., w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (tj. Dz. U. z 2015 r. , poz. 29 z późn. zm.).

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów w opakowaniach jednostkowych oraz zbiorczych oznakowanych i zawierających informacje dotyczące nazwy i adresu producenta, nazwy i adresu dystrybutora, nazwy produktu, data produkcji

Zamawiający wymaga, aby okres przydatności do spożycia dostarczanych produktów nie był krótszy niż 50% okresu przydatności, licząc od dnia ich odbioru przez zamawiającego. Wykonawca dostarczy produkty opatrzone wyłącznie znakami, atestami i zezwoleniami dopuszczającymi te produkty do obrotu rynkowego.

2. Termin realizacji zamówienia**: Zamawiający planuje realizację zamówienia od dnia podpisania umowy z Wykonawcą do dnia 31 grudnia 2022 r.**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego, na każdorazowe zamówienie jego przedstawicieli, do placówek oświatowych wymienionych w punkcie 1 OPZ

Zamawiający ma prawo składać jednostkowe zamówienia, a Wykonawca jest zobowiązany realizować te zamówienia w niżej wymienionych terminach:

- Pieczywo i wyroby cukiernicze- w każdy dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku,

- Artykuły spożywcze, Mleko i produkty mleczne, Mięso świeże i wędliny, Drób świeży, Warzywa, owoce, owoce cytrusowe i ziemniaki, Mrożonki i ryby mrożone, Jaja kurze, świeże nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu

Zamawiający będzie składał zamówienia telefonicznie i potwierdzał ten fakt faksem lub e-mailem, w którym wyszczególni:

1. nazwę i adres Wykonawcy;
2. nazwę i adres Zamawiającego;
3. numer i datę zamówienia;
4. asortyment i ilość towarów;

Zamówienie będzie opatrzone podpisem upoważnionych osób i pieczęcią Zamawiającego.

Korekta zamówień dokonywana będzie faksem lub e-mailem z dobowym wyprzedzeniem lub najpóźniej w ostatni dzień roboczy przed dniem dostawy.

Dostawy przedmiotu zamówienia odbywać się będą w ilościach wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego, w dni robocze w godzinach: od 6:30 do 800. pkt 10.3.2 SWZ.

**3. Częstotliwość dostaw objętych zamówieniem:**

1) Pieczywo i wyroby cukiernicze- w każdy dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku;

2) Artykuły spożywcze, Mleko i produkty mleczne, Mięso świeże i wędliny, Drób świeży, Warzywa, owoce, owoce cytrusowe i ziemniaki, Mrożonki i ryby mrożone, Jaja kurze, świeże- nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu.

Czas dostawy zamówień określonych w pkt 1)- następny dzień, licząc od dnia złożenia zamówienia.

Czas dostawy zamówień określonych w pkt 2) - 2 dni licząc od dnia złożenia zamówienia. Jeżeli koniec terminu do realizacji dostawy zamówienia przypada na dzień uznany ustawowo za wolny od pracy, terminem końcowym realizacji dostawy będzie najbliższy dzień niebędący dniem ustawowo wolnym od pracy.

1. Dostawa i wyładunek dokonywany będzie do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego (strefa magazynowa lub strefa przyjęcia towaru) **siłami Wykonawcy.**

**Potwierdzeniem dokonanego bez uwag odbioru dostarczonych artykułów, będzie akceptacja przez uprawnionego przedstawiciela poszczególnych placówek dokumentu WZ.**

**Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.**

**Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).**

**Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.**

**Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.**

**W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.**

**W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.**

W przypadku, gdy dostarczony towar będzie wadliwy (np. niezgodny z zamówieniem, uszkodzony, złej jakości), Wykonawca zobowiązany jest do jego wymiany w ciągu tego samego dnia co dzień dostawy (nie później niż do godz. 14:00) i dostarczenia w jego miejsce artykułu pozbawionego wad.

Informacje o wadach przedmiotu dostawy Zamawiający przekazuje Wykonawcy w dniu dostawy, zaznaczając ten fakt na dokumencie dostawy WZ

W przypadku, gdy pomimo dokonanego odbioru wątpliwości Zamawiającego budzić będzie jakość dostarczonych artykułów, Zamawiający może przekazać je do zbadania w akredytowanym laboratorium. Orzeczenie wydane przez w/w laboratorium będzie traktowane przez strony umowy jako ostateczne. Koszty pobrania, transportu i badań próbek ponosi w Wykonawca.

W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością dostarczonych artykułów, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych oraz koszty przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych.