Załącznik nr 5 do SWZ

Zamawiający:
Miejski Dom Pomocy Społecznej „Złota Jesień”
w Świętochłowicach,
ul. Emanuela Imieli 12,
41-605 Świętochłowice

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Kod CPV (główny):** 15.00.00.00-8
2. **Źródło finansowania:** środki zaplanowane w budżecie jednostki §4220 – Wydatki na żywienie mieszkańców w DPS
3. Przedmiotem zamówienia jest *„Dostawa artykułów żywnościowych do Miejskiego Domu Pomocy Społecznej „Złota Jesień” w Świętochłowicach w I półroczu 2027 r.”.*

1. Pieczywo

1) Kod CPV: 15.81.00.00-9.
2) Zestawienie produktów:
Towar musi być świeży, dobrze wyrośnięty i wypieczony, nie pokruszony, nie pognieciony.

A	B	C	D
Lp.	Opis produktu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	BATON PSZENNY, z mąki pszennej, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego, 350-400g	szt	1300
2	BATON PSZENNY, z mąki pszennej, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego, 200g	szt	50
3	BUŁKA PSZENNA DUŻA, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego, 90-100g	szt	7000
4	BUŁKA MAŚLANA, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego 40-50g	szt	1750
5	CHLEB DUŻY, pszenny, krojony, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego 900-1000g	szt	2150
6	CHLEB GRAHAM PEŁNOZIARNISTY, z mąki pełnoziarnistej graham min 40%, bez konserwantów i polepszaczy,bez tłuszczu palmowego, ziarna zmielone, 500g	szt	25
7	CHLEB MAŁY, pszenny, krojony, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego 500-600g	szt	1500
8	DROŻDŻÓWKA Z NADZIENIEM OWOCOWYM, z mąki pszennej, wsad owoców min. 20%, bez konserwantów i polepszaczy, 90-100g	szt	25
9	PĄCZEK Z MARMOLADĄ, z mąki pszennej, bez konserwantów i polepszaczy, 85-90g	szt	100
10	ROGAL MLECZNY, bez konserwantów i polepszaczy, bez tłuszczu palmowego, 90-100g	szt	25

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 10 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający dopuszcza możliwość zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii pieczywo w trakcie trwania umowy. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

2. Nabiał

1) **Kod CPV: 15.50.00.00-3, 03.14.25.00-3.**
2) **Zestawienie produktów:**

Towar musi być dostarczony w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, zawierających oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, temperaturę przechowywania, % tłuszczu. Do zamawiającego towar musi być dostarczony w początkowym terminie przydatności do spożycia. Dostarczane jaja muszą być świeże z minimalnym terminem trwałości do spożycia: 21 dni od daty dostawy. Na jaja przy każdej dostawie musi być dostarczony Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

A	B	C	D
Lp.	**Opis produktu**	**Jednostka miary**	**Ilość szacunkowa**
1	DROŻDZE, ŚWIEŻE, opakowanie 100g	szt	25
2	JAJA, rozmiar M, świeże masa 1 szt. 53-63g, termin do spożycia min. 3 tygodnie od daty dostawy	szt.	17500
3	JOGURCIK OWOCOWY typu Serduszko ZOTT lub produkt równoważny, różne smaki, opakowanie 125g	szt	600
4	JOGURT NATURALNY typu ZOTT lub produkt równoważny, o zawartości tłuszczu max 3%, bez dodatku cukru i mleka w proszku, opakowanie 400g	szt	260
5	JOGURT NATURALNY typu ZOTT lub produkt równoważny, o zawartości tłuszczu max 3%, bez dodatku cukru i mleka w proszku, opakowanie 1kg	szt	5
6	JOGURT PITNY OWOCOWY typu Jovi Duet lub produkt równoważny, opakowanie 350g	szt	50
7	JOGURT PROTEIN DRINK typu Zott lub produkt równoważny, napój mleczny o wysokiej zawartości białka, bez dodatku cukrów, bez laktozy, różne smaki, opakowanie 250ml	szt	150
8	JOGURT PROTEINOWY typu Zott lub produkt równoważny, o wysokiej zawartości białka, bez dodatku cukrów, produkt bezglutenowy, niskotłuszczowy, różne smaki, opakowanie 200g	szt	150
9	KEFIR, 2% tłuszczu, smak naturalny, bez mleka w proszku, opakowanie: butelka z zakrętką 250ml	szt	150
10	KEFIR, 2% tłuszczu, smak naturalny, bez mleka w proszku opakowanie 1 litr	litr	50
11	MAJONEZ typu Kielecki lub produkt równoważny, zawartość jaj kurzych min. 7%, olej rzepakowy, op. słoik 500-600g	szt	25
12	MARGARYNA W KUBKU typu Delma lub produkt równoważny, zawartość NKT do 25 %, opakowanie 450-500g	kg	450

13	MARGARYNA MLECZNA typu Kasia lub produkt równoważny, opakowanie 250g	kg	37
14	MASŁO EXTRA, min. 82% tłuszczu, bez dodatku tłuszczów roślinnych, opakowanie 200g	kg	115
15	MAŚLANKA NATURALNA, zawierająca jedynie mleko pasteryzowane, maślankę, białka mleka, żywe kultury bakterii, opakowanie karton lub butelka z zakrętką 1000ml	litr	125
16	MLEKO SPOŻYWCZE pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2%, opakowanie folia 1l	litr	600
17	MLEKO SPOŻYWCZE pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2%, opakowanie karton 1l	litr	500
18	MLEKO SPOŻYWCZE pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2%, opakowanie butelka PET 1l	litr	25
19	PUDDING PROTEINOWY typu Zott lub produkt równoważny, budyń wysokobiałkowy, bez dodatku cukrów, produkt bezglutenowy, bez laktozy, różne smaki, opakowanie 200g	szt	200
20	SER CAMEMBERT typu Turek lub produkt równoważny, opakowanie min. 120g	szt	300
21	SER DOMOWY Z KMINKIEM, opakowanie min 1kg	kg	75
22	SER TOPIONY w kostce typu Sertop lub produkt równoważny, różne smaki, min. 100g	kg	110
23	SER SAŁATKOWO-KANAPKOWY typu Favita Mlekovita lub produkt równoważny, półtłusty, min. 12% tłuszczu, opakowanie min. 270g	kg	1
24	SER BIAŁY W WIADERKU na sernik, opakowanie 1 kg	kg	23
25	SER ŻÓŁTY GOUDA w bloku	kg	60
26	SER MOZZARELLA w bloku	Kg	20
27	SER ŻÓŁTY SALAMI w bloku	kg	40
28	SER ŻÓŁTY WĘDZONY w bloku	kg	32
29	SEREK HOMOGENIZOWANY SKYR typu Piątnica lub produkt równoważny, waniliowy lub owocowy, opakowanie 150g	szt	50
30	SEREK HOMOGENIZOWANY SKYR lub produkt równoważny, naturalny, opakowanie 150g	szt	50
31	SEREK KREMOWY typu Almette lub produkt równoważny, różne smaki, op. 150g	szt	175
32	SEREK MASCARPONE typu Piątnica lub produkt równoważny, opakowanie 250g	szt	7

33	SEREK ŚMIETANKOWY typu Bieluch lub produkt równoważny, lekki, naturalny, bez laktozy, zawierający jedynie mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, opakowanie 150g	szt	375
34	SEREK HOMOGENIZOWANY typu Piątnica lub produkt równoważny, różne smaki: waniliowy, truskawkowy, straciatella, opakowanie 150g	szt	1750
35	SEREK HOMOGENIZOWANY typu Piątnica lub produkt równoważny, naturalny, opakowanie 150g	szt	160
36	SEREK WIEJSKI typu Piątnica lub produkt równoważny, bez dodatku konserwantów, opakowanie 200g	szt	800
37	SMALEC, opakowanie 200g	kg	2
38	ŚMIETANA 12%, gęsta, pasteryzowana, opakowanie 400g	szt	110
39	ŚMIETANA 18%, gęsta, pasteryzowana, opakowanie 400g	szt	25
40	ŚMIETANKA 30%, kremowa pasteryzowana, opakowanie 250ml	szt	225
41	ŚMIETANA 36%, gęsta, pasteryzowana, opakowanie 200g	szt	1
42	TWARÓG PÓŁTŁUSTY opakowanie min. 1kg	kg	250

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 42 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii nabiał w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

3) Uzasadnienie równoważności:

W przypadkach, gdy przedmiot zamówienia opisany jest ze wskazaniem przykładowych znaków towarowych i nazw handlowych Zamawiający uzasadnia taki stan rzeczy zaistnieniem przesłanek, o których mowa w art. 99 ust. 5 ustawy (opracowane i sprawdzone sposoby/receptury przygotowywania pełnowartościowych posiłków) i dopuszcza składanie ofert równoważnych. W przypadku artykułów żywnościowych oznacza to artykuły o innych nazwach niż podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i Formularzu cenowym (załącznik nr 1b do SWZ), jednak o parametrach jakościowych, wydajnościowych itp. nie gorszych, niż posiadają artykuły wymienione w tym **Formularzu.**

3. Warzywa , owoce i przetwory

1) Kod CPV: 15.30.00.00-1.

2) Zestawienie produktów:

Towar musi być świeży, soczysty, odpowiednio dojrzały, bez objawów gnicia lub zepsucia, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez uszkodzeń mechanicznych.

A	B	C	D
Lp.	**Opis produktu**	**Jednostka miary**	**Ilość szacunkowa**
1	ARBUZ, dojrzały, soczysty, średniej wielkości (czerwiec - wrzesień)	kg	75
2	BANANY, wielkość średnia, dojrzałość konsumpcyjna, żółte, twarde, bez brązowych plam	kg	20
3	BOTWINKA, korzeń wraz z liśćmi, pęczek min. 400g (kwiecień - lipiec)	szt	20
4	BROKUŁ, różyczki zwarte, barwa intensywna zielona, min. 450g	szt	5
5	BRUKSELKA, bez liści, główki równomiernej wielkości, bez uszkodzeń	kg	2
6	BURAKI CZERWONE, bez liści, wielkość średnia	kg	250
7	CEBULA ŻÓŁTA, twarda, bez szczypioru, średnia wielkość	kg	250
8	CHRZAN ŚWIEŻY, korzeń mięsisty o barwie jasnożółtej, na przekroju biały	kg	1
9	CUKINIA, świeża, średniej wielkości, dojrzałość konsumpcyjna	kg	10
10	CYTRYNA, o cienkiej skórce, soczysta, dojrzała, wielkość średnia	kg	95
11	CZOSNEK ŚWIEŻY, zdrowy, jędrny, bez oznak zepsucia, wielkość średnia	kg	15
12	DYNIA, główka średniej wielkości, dojrzałość konsumpcyjna (sierpień - listopad)	kg	25
13	FASOLA BIAŁA SUCHA JAŚ, średnia, opakowanie 1kg	kg	50
14	FASOLA CZERWONA SUCHA, średnia, opakowanie 1kg	kg	5
15	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA LUB ZIELONA, świeża, bez łyka (czerwiec - wrzesień)	kg	5
16	GROCH ŁUSKANY, opakowanie 1kg	kg	12
17	GRUSZKI, średniej wielkości, świeże, jędrne, bez oznak zepsucia i uszkodzeń, o dojrzałości konsumpcyjnej	kg	5
18	JABŁKA typu Cortland, Ligol, Champion, Jonagold, Rubin, wielkość średnia	kg	300
19	JABŁKA NA KOMPOT, bez objawów zepsucia, zgnicia, bez śladów obicia	kg	400
20	KALAFIOR, bez liści bocznych, główka min. 1kg	kg	5

21	KALAREPA, liście świeże, zielone, główka min. 300g	szt	40
22	KAPUSTA BIAŁA, bez liści bocznych i wystającego głąba	kg	250
23	KAPUSTA CZERWONA, bez liści bocznych i wystającego głąba	kg	100
24	KAPUSTA KISZONA BIAŁA, naturalnie kiszona, nie przekwaszona, bez konserwantów	kg	250
25	KAPUSTA PEKIŃSKA, bez żółtych i brązowych przebarwień, foliowana	kg	150
26	KIWI, duże, dojrzałość konsumpcyjna, 1 szt. = ok. 110g	szt	50
27	KOPEREK ZIELONY, pęczek min. 40g	pęczek	650
28	MANDARYNKA, słodka, bezpestkowa, o cienkiej skórce	kg	2
29	MARCHEW KAROTKA, bez naci, oczyszczona, nieobrana, średniej wielkości	kg	200
30	OGÓREK KISZONY, w naturalnym kwasie z koprem i solą, bez konserwantów	kg	300
31	OGÓREK ZIELONY GRUNTOWY, świeży, bez gorzkiego smaku, średniej wielkości	kg	175
32	OGÓREK ZIELONY SZKLARNIOWY, świeży, bez gorzkiego smaku, bez objawów zepsucia i zgnicia, bez śladów obicia, twarda struktura, średniej wielkości	kg	175
33	PAPRYKA CZERWONA, świeża, jędrna	kg	7
34	PAPRYKA ZIELONA, ŻÓŁTA, świeża, jędrna	kg	2
35	PIECZARKI ŚWIEŻE, bez widocznych ciemnych plamek, bez objawów zepsucia, zgnicia, bez śladów obicia	kg	100
36	PIETRUSZKA KORZEŃ, świeża, bez objawów zepsucia, zgnicia, bez śladów obicia, wielkość duża	kg	65
37	PIETRUSZKA NATKA, pęczek min. 60g	pęczek	650
38	POMARAŃCZE, cienka skórka, soczyste	kg	25
39	POMIDOR WIOSENNY, dojrzały, o intensywnej czerwonej barwie, wielkość średnia	kg	500
40	POR, świeży, liście o barwie intensywnie zielonej, średnica ok 4cm	szt	75

41	RABARBAR, świeży, dojrzały, bez liści (kwiecień - czerwiec)	kg	5
42	RZODKIEWKA, okrągła, pęczek 180-250g	pęczek	100
43	SAŁATA STRZĘPIASTA, świeża, krucha, główka min. 350g	szt	15
44	SAŁATA ZIELONA MASŁOWA, świeża, krucha, główka min. 350g	szt	175
45	SELER KORZENIOWY, bez naci, wielkość duża, o średnicy 10-12cm	kg	60
46	SELER KORZENIOWY Z NACIĄ, o średnicy 8-10cm	szt	10
47	SZPINAK, liście świeże, o intensywnym zielonym kolorze, bez oznak zepsucia	kg	10
48	SZCZYPIOREK, świeży, pęczek min. 60g	pęczek	120
49	ŚLIWKI DESEROWE, świeże, soczyste, odchodzące od pestek, bez oznak zepsucia i uszkodzeń, o dojrzałości konsumpcyjnej	kg	10
50	TRUSKAWKA, świeża, o naturalnej barwie, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni i uszkodzeń, dojrzałość konsumpcyjna (sezon: maj–lipiec)	kg	20
51	WINOGRONO BIAŁE, bezpestkowe typu rodzynka, świeże, słodkie, dojrzałość konsumpcyjna	kg	1
52	WINOGRONO CIEMNE, bezpestkowe typu rodzynka, świeże, słodkie, dojrzałość konsumpcyjna	kg	1
53	ZIEMNIAKI, konsumpcyjne, jednego gatunku, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia (OD 1.09 – 14.05)	kg	3800
54	ZIEMNIAKI MŁODE, konsumpcyjne, jednego gatunku, skórka bez zielonych przebarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość średnia (OD 15.05 – 31.08)	kg	1300

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 54 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii warzywa, owoce i przetwory w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

4. Produkty ogólnospożywcze

1) Kod CPV: 15.80.00.00-6.

2) Zestawienie produktów

Towary muszą być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta. Termin przydatności do spożycia dostarczanych artykułów spożywczych, których obowiązują terminy przydatności, powinny być nie krótsze niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu.

A	B	C	D
Lp.	**Opis produktu**	**Jednostka miary**	**Ilość szacunkowa**
1	AROMAT DO CIASTA 8-10ml typu Delecta lub produkt równoważny (smak migdałowy, waniliowy, pomarańczowy)	szt	10
2	ANANAS W PUSZCE, plastry, lekko słodzone, op. 565g	szt	5
3	CIASTKA BISZKOPTY, op. 120g	szt	25
4	BAZYLIA SUSZONA OTARTA typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 10g	kg	0,1
5	BUDYŃ TYPU WINIARY lub produkt równoważny, z cukrem (śmietankowy, malinowy, waniliowy lub inny), op. 60g	szt	200
6	BRZOSKWINIE W PUSZCE, połówki, op. 820g	szt	15
7	BUŁKA TARTA PSZENNA, bez konserwantów, op. 500g	kg	70
8	CHRZAN TARTY ŁAGODNY typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 200g	szt	100
9	CIASTKA TYPU DELICJE SZAMPAŃSKIE lub produkt równoważny, op. 150g	szt	50
10	CIASTKA KRUCHE Z CUKREM op. 200-250g	szt	50
11	CIASTKA MIX, op. 1kg	kg	5
12	CIECIERZYCA KONSERWOWA w puszce, opakowanie 400g	szt	10
13	CUKIER BIAŁY op. 1kg	kg	1100
14	CUKIER PUDER, op. 500g	kg	8
15	CUKIER WANILIOWY, op. min. 16g	kg	2
16	CUKIERKI CZEKOLADOWE typu Michałki, mieszanka Wedel lub produkt równoważny	kg	1
17	CUKIERKI OBLANE CZEKOLADĄ NADZIEWANE GALARETKĄ	kg	4
18	CUKIERKI PTASIE MLECZKO o smaku waniliowym w czekoladzie typu Wedel, Milka lub produkt równoważny, op. 330-380g	szt	17
19	CURRY MIELONE typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 15g	kg	0,1
20	CYNAMON MIELONY typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 15g	kg	1
21	CZEKOLADA DESEROWA GORZKA typu Wedel lub produkt równoważny, masa kakaowa min. 80%, op. 80g	szt	15
22	CZEKOLADA MLECZNA typu Wedel lub produkt równoważny, op. 80g	szt	120
23	CZOSNEK GRANULOWANY typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 20g	kg	5

24	DŻEM NISKOSŁODZONY typu Łowicz lub produkt równoważny, op. 280-300g, brzoskwiniowy	szt	25
25	DŻEM NISKOSŁODZONY typu Łowicz lub produkt równoważny, op. 280-300g, czarna porzeczka	szt	25
26	DŻEM NISKOSŁODZONY typu Łowicz lub produkt równoważny, op. 280-300g, wiśniowy	szt	50
27	DŻEM NISKOSŁODZONY typu Łowicz lub produkt równoważny, op. 280-300g, truskawkowy	szt	200
28	FASOLA CZERWONA W PUSZCE typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 400g	szt	7
29	GALARETKA W PROSZKU typu Winiary lub produkt równoważny, różne smaki: cytrynowa, truskawkowa, agrestowa, pomarańczowa, op. 71g	szt	100
30	GAŁKA MUSZKATOŁOWA MIELONA typu Prymat lub produkt równoważny, op. 10-15g	kg	0,1
31	GOŹDZIKI CAŁE typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 10g	kg	0,1
32	GROSZEK KONSERWOWY W PUSZCE typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 400g	szt	50
33	HERBATA EKSPRESOWA CZARNA W TOREBKACH typu Minutka lub produkt równoważny, w torebkach do zaparzania, op. 100 torebek	szt	125
34	HERBATA CZARNA GRANULOWANA, op. min. 90g	kg	17
35	HERBATNIKI MAŚLANE typu Petit-Beurre lub produkt równoważny, op. 200g	szt	25
36	KAKAO NATURALE EXTRA CIEMNE, o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%), op. 100-200g	kg	6
37	KASZA GRYCZANA PALONA, op. 1kg	kg	15
38	KASZA JĘCZMIENNA, op. 1kg	kg	75
39	KASZA MANNA BŁYSKAWICZNA op. 500g	kg	55
40	KASZA PĘCZAK, op. 1kg	kg	5
41	KAWA NATURALNA MIELONA typu Jacobs Kronung lub produkt równoważny, op. 500g	kg	1
42	KAWA ROZPUSZCZALNA typu Nescafe Classic lub produkt równoważny, op. 200-500g	kg	3
43	KAWA ZBOŻOWA ROZPUSZCZALNA typu Inka lub produkt równoważny, op. 150g	szt	57
44	KETCHUP ŁAGODNY typu Pudliszki lub produkt równoważny, zawartość pomidorów min. 185g w 100g gotowego produktu, bez skrobi modyfikowanej, opakowanie butelka plastikowa z dozownikiem, op. 480-500g	szt	47
45	KISIEL OWOCOWY typu Winiary lub produkt równoważny, różne smaki, z cukrem, op. 77g	szt	110
46	KLEIK RYŻOWY, op. 160-180g	szt	5

47	KMINEK CAŁY typu Prymat lub produkt równoważny, op. 15-20g	kg	0,1
48	KMINEK MIELONY typu Prymat lub produkt równoważny, op. 15-20g	kg	2
49	KOKOS WIÓRKI, op. 250g	kg	1
50	KONCENTRAT POMIDOROWY 30% typu Pudliszki lub produkt równoważny, op. 0,9-1kg	szt	85
51	KONSERWA TURYSTYCZNA typu Krakus lub produkt równoważny, bez dodatku glutaminianu monosodowego, min. 93% mięsa, op. 130g	szt	350
52	KREM CZEKOLADOWY typu Nutella lub produkt równoważny, op. 600g	szt	1
53	KUKURYDZA KONSERWOWA typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 400g	szt	21
54	KWASEK CYTRYNOWY, op. min. 20g	kg	0,5
55	LIŚCIE LAUROWE typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 6g	kg	1
56	LUBCZYK OGRODOWY OTARTY typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 10g	kg	2
57	MAJERANEK SUSZONY typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 8g	kg	1
58	MAJONEZ typu Kielecki lub produkt równoważny, zawartość jaj kurzych min. 7%, olej rzepakowy, op. słoik 500-600g	szt	120
59	MAK NIEBIESKI, op. 1kg	kg	1
60	MAKARON NITKI 8-JAJECZNY typu Goliard lub produkt równoważny, op. 250g	kg	16
61	MAKARON typu Lubella lub produkt równoważny, mąka makaronowa pszenna, nie sklejający się, typ: świderki, muszelka, kolanko, wstążka, łazanki, op. 500g	kg	150
62	MAKARON PEŁNOZIARNISTY typu Lubella lub produkt równoważny, nie sklejający się, typ: świderki, muszelka, kolanko, wstążka, łazanki, op. 500g	kg	5
63	MAKARON ZACIERKA typu Goliard lub produkt równoważny, 2-jajeczny, mąka makaronowa pszenna, op. 250g	kg	6
64	MARMOLADA WIELOOWOCOWA, op. 500-600g	szt	2
65	MASA KAJMAKOWA, op. 460-510g	szt	2
66	MĄKA PSZENNA POZNAŃSKA lub WROCŁAWSKA Typ 500, op. 1kg	kg	250
67	MĄKA PSZENNA TORTOWA Typ 405 lub 450, op. 1kg	kg	100
68	MĄKA ZIEMNIACZANA op. 1kg	kg	150
69	MĄKA ŻYTNIA, op. 1kg	kg	20
70	MIGDAŁY PŁATKI, op. 100-250g	kg	0,5

71	MIÓD NATURALNY PSZCZELI, wielokwiatowy nektarowy, op. 370g	szt	5
72	MUSZTARDA STOŁOWA DELIKATESOWA, op. 175g	szt	300
73	OCET SPIRYTUSOWY 10%, op. 500-1000ml	litr	47
74	OGÓRKI KONSERWOWE typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 850g	szt	275
75	OLEJ RZEPAKOWY, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, op. 1l	litr	225
76	OREGANO SUSZONE typu Prymat lub produkt równoważny, op. 8-20g	kg	0,1
77	ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE, op. 200g	kg	1
78	PAPRYKA KONSERWOWA typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 840g	szt	130
79	PAPRYKA MIELONA SŁODKA LUB OSTRA typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 20g	kg	3,5
80	PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI, opakowanie 135g	Szt	600
81	PASZTET FIRMOWY typu Profi, op. 131g	szt	200
82	PIEPRZ CZARNY MIELONY typu Prymat lub produkt równoważny, intensywny aromat, op. min. 20g	kg	3
83	PIEPRZ ZIOŁOWY MIELONY typu Prymat lub produkt równoważny, intensywny aromat, op. min. 20g	kg	1
84	PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE op. 500g	kg	9
85	PŁATKI ŚNIADANIOWE KUKURYDZIANE CORN FLAKES typu Nestle lub produkt równoważny, op. 500g	kg	1
86	PIERNIKI LUKROWANE, op. 0,5-1kg	kg	2
87	PROSZEK DO PIECZENIA, op. 30g	szt	50
88	PRZYPRAWA DO KURCZAKA typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 20g	kg	0,5
89	PRZYPRAWA DO ZUP W PŁYNIE typu Winiary lub produkt równoważny op. 1l	litr	100
90	PRZYPRAWA SYPKA JARZYNOWA typu Kucharek lub produkt równoważny op. 1kg	kg	100
91	RODZYNKI, op. 500g	kg	0,5
92	RYŻ BIAŁY DŁUGOZIARNISTY, op. 1kg	kg	175
93	RYŻ BIAŁY PARABOLICZNY, sypki, op. 1kg	kg	5
94	SŁONECZNIK ŁUSKANY, op. 100g	kg	1

95	SODA OCZYSZCZONA, op. 70-80g	szt	5
96	SOK W KARTONIE ZE SŁOMKĄ, zawierający 100% soku zagęszczonego, różne smaki, bez konserwantów, op. 200ml	szt	25
97	SÓL KUCHENNA JODOWANA op. 1kg	kg	115
98	SUCHARKI DELIKATESOWE, op. 230g	szt	5
99	SYROP OWOCOWY typu Herbapol lub produkt równoważny, naturalny, bez konserwantów, op. 400-420ml	szt	150
100	TYMIANEK SUSZONY typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 10g	kg	0,5
101	WAFELKI ŚMIETANKOWE typu Familijne lub produkt równoważny, op. 180g	szt	25
102	WAFELKI KAKAOWE W CZEKOLADZIE DESEROWEJ typu Prince Polo lub produkt równoważny, op. 50g	szt	25
103	WODA MINERALNA GAZOWANA typu Nałęczowianka lub produkt równoważny, butelka plastikowa z zakrętką, op. 1,5l	szt	5
104	WODA MINERALNA NIEGAZOWANA typu Nałęczowianka lub produkt równoważny, butelka plastikowa z zakrętką, op. 1,5l	szt	15
105	WODA MINERALNA GAZOWANA typu Nałęczowianka lub produkt równoważny, butelka plastikowa z zakrętką, op. 0,5l	szt	5
106	WODA MINERALNA NIEGAZOWANA typu Nałęczowianka lub produkt równoważny, butelka plastikowa z zakrętką, op. 0,5l	szt	25
107	ZAPRAWA CYTRYNOWA typu Rolnik lub produkt równoważny, op. 1l	litr	140
108	ZIELE ANGIELSKIE typu Prymat lub produkt równoważny, całe, op. min. 15g	kg	0,8
109	ZIOŁA PROWANSALSKIE typu Prymat lub produkt równoważny, op. min. 10g	kg	0,2
110	ŻELATYNA SPOŻYWCZA DO MIĘS, RYB, WARZYW I DROBIU typu Gellwe lub produkt równoważny, op. 50-60g	kg	6

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 110 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii produkty ogólnospożywcze w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

3) Uzasadnienie równoważności:

W przypadkach, gdy przedmiot zamówienia opisany jest ze wskazaniem przykładowych znaków towarowych i nazw handlowych Zamawiający uzasadnia taki stan rzeczy zaistnieniem przesłanek, o których mowa w art. 99 ust. 5 ustawy (opracowane i sprawdzone sposoby/receptury przygotowywania pełnowartościowych posiłków) i dopuszcza składanie ofert równoważnych. W przypadku artykułów żywnościowych oznacza to artykuły o innych nazwach niż podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i Formularzu cenowym (załącznik nr 1d do SWZ), jednak o parametrach jakościowych, wydajnościowych itp. nie gorszych, niż posiadają artykuły wymienione w tym Formularzu.

5. Mięso i wędliny

1) Kod CPV: 15.11.00.00-2, 15.11.21.00-7, 15.11.30.00-3, 15.11.11.00-0, 15.13.11.30-5.

2) Zestawienie produktów:

Towar musi być świeży, bez nalotu i zapachu świadczącego o nieświeżości, schłodzony (nie mrożony), z początkowym terminem przydatności do spożycia. Waga po zważeniu u Zamawiającego musi odpowiadać wadze na fakturze. Mięso powinno być ze świeżego rozbioru, bez konserwantów, w stanie pozwalającym na zamrożenie. Wędliny muszą być świeże, wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych – świeży wygląd, smak, zapach – jak i odżywczych, w terminie przydatności do spożycia przewidzianym dla danej wędliny. Na mięso, wędliny i drób przy każdej dostawie musi być dostarczony Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

A	B	C	D
Lp.	**Opis produktu**	**Jednostka miary**	**Ilość szacunkowa**
1	BALERON, o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	85
2	BOCZEK SUROWY WĘDZONY, chudy, bez kości, ze skórą	kg	90
3	ĆWIARTKA Z KURCZAKA, świeży, kl. I, bez nastrzyku	kg	100
4	FILET Z PIERSI INDYKA, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, bez nastrzyku, kl. I	kg	75
5	FILET Z PIERSI KURCZAKA, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, pojedynczy w przedziale wagowym 300-400g, bez nastrzyku, kl. I	kg	300
6	FLAKI, świeże, krojone, oczyszczone, produkt nie rozmrażany	kg	80
7	FRANKFUTERKI, wieprzowe średnio rozdrobnione, surowe, wędzone, min. 116g mięsa w 100g produktu	kg	1
8	KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, kl. I, świeża, chuda, bez nastrzyku	kg	125
9	KASZANKA, z mięsa i podrobów, z kaszą gryczaną	kg	80
10	KIEŁBASA BIAŁA, parzona, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, min. 106g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	45
11	KIEŁBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA LUB TORUŃSKA, wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 81%	kg	130
12	KIEŁBASA DROBIOWA PODSUSZANA, kiełbasa drobiowa, wędzona, parzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, min. 122g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	50
13	KIEŁBASA DROBIOWA, gruba, o zawartości mięsa drobiowego min. 75%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	13
14	KIEŁBASA GRILLOWA, wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 80%	kg	5

15	KIEŁBASA KMINKOWA, wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	40
16	KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA, kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, w osłonce niejadalnej, min. 122g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	30
17	KIEŁBASA PARÓWKOWA (PARÓWKI GRUBE), mięso wieprzowe, min. 100g mięsa z 100g produktu, w naturalnej osłonce, przyprawy naturalne	kg	100
18	KIEŁBASA SZYNKOWA Z INDYKA, gruba, o zawartości mięsa z indyka min. 80%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	17
19	KIEŁBASA SZYNKOWA, gruba, o zawartości mięsa wieprzowego min. 75%, przyprawy naturalne, w osłonce niejadalnej, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	60
20	KIEŁBASA ŚLĄSKA, kiełbasa wieprzowo-drobiowa, cienka, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, min. 106g mięsa w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	100
21	KIEŁBASA TYROLSKA Z WARZYWAMI, o zawartości mięsa wieprzowego min. 40%, zawartość warzyw min. 20%, bez konserwantów i glutaminianu sodu	Kg	80
22	KIEŁBASA ZWYCZAJNA, kiełbasa wieprzowa, cienka, średnio rozdrobniona, parzona, zawartość mięsa min. 75%, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	75
23	KIEŁBASA ŻYWIECKA, wieprzowa, o zawartości mięsa min. 75%, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	45
24	KRUPNIOK ŚLĄSKI, min. 85% podrobów i mięsa, z kaszą gryczaną lub jęczmienną, przyprawy naturalne, bez konserwantów, porcjowany (jak kiełbasa)	kg	5
25	KOŚCI WĘDZONE ZE SCHABU, nie rozmrażane	kg	60
26	KURCZAK CAŁY, świeży, nie rozmrażany, pojedynczy w przedziale wagowym 1200-1500g, bez nastrzyku, kl. I	kg	65
27	KURCZAK PODUDZIE, pałki 110-130g, kl. I, bez nastrzyku	kg	160
28	ŁOPATKA WIEPRZOWA, chuda, bez kości, bez nastrzyku, kl. I, łopatka handlowa	kg	500
29	METKA TRADYCYJNA WĘDZONA, zawierająca jedynie mięso wieprzowe, wołowe, przyprawy naturalne, sól peklową	kg	1
30	MIELONKA WIEPRZOWA o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	15
31	MORTADELA DROBIOWA, o zawartości mięsa min. 70%, parzona, w osłonce niejadalnej	kg	20
32	MORTADELA WIEPRZOWA, o zawartości mięsa min. 70%, parzona, w osłonce niejadalnej	kg	65

33	OZORY WIEPRZOWE	Kg	60
34	PARÓWKI DROBIOWO-WIEPRZOWE, mięso z kurczaka i mięso wieprzowe, min. 100g mięsa w 100g produktu, w naturalnej osłonce, przyprawy naturalne	kg	22
35	PASZTET PIECZONY, wieprzowy, o zawartości mięsa min. 74%, tradycyjnie pieczony, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	65
36	PASZTET WIEPRZOWY, parzony, w osłonce niejadalnej, przyprawy naturalne, bez konserwantów	kg	35
37	PASZTET Z KURCZAKA, min. 110g mięsa i podrobów z kurczaka w 100g produktu, tradycyjnie pieczony, przyprawy naturalne, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	90
38	PODGARDLE WĘDZONE	kg	25
39	POLĘDWICA DROBIOWA, zawartość mięsa drobiowego min. 85% bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu	kg	125
40	POLĘDWICA SOPOCKA, tradycyjna, polędwica wieprzowa, wędzona parzona, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu, do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 116g schabu wieprzowego	kg	125
41	PORCJE ROSOŁOWE, świeże	kg	340
42	SALCESON CZOSNKOWY, podroby wieprzowe, zawierający tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, naturalne przyprawy, bez konserwantów	kg	18
43	SALCESON OZORKOWY, ozory wieprzowe (do wyprodukowania 100g produktu zużyto 102g ozorów wieprzowych), zawierający serca wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, naturalne przyprawy	kg	60
44	SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI, świeży, bez słoniny, nie rozmrażany, bez nastrzyku	kg	40
45	SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ, świeży, bez słoniny, nie rozmrażany, bez nastrzyku	kg	5
46	SERDELKI z mięsa wieprzowego, o zawartości mięsa min. 90%, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	Kg	10
47	SŁONINA ŚWIEŻA, nie rozmrażana, wędzona, zawierające przyprawy naturalne, bez wzmacniaczy smaku i konserwantów	kg	30
48	SZPONDER WOŁOWY, chudy, świeży, bez nastrzyku	kg	5
49	SZYNKA BIAŁA GOTOWANA wieprzowa, o zawartości mięsa wieprzowego min. 95%, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	75
50	SZYNKA DELIKATESOWA Z FILETU KURCZAKA, szynka drobiowa parzona, w osłonce niejadalnej, przyprawy naturalne, o zawartości mięsa z kurczaka min. 90%	kg	70
51	SZYNKA KONSERWOWA, mięso wieprzowe min. 80%, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, soczysta, krucha,	kg	75
52	SZYNKA OGONÓWKA, mięso wieprzowe min. 90%, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	40

53	SZYNKA TOSTOWA drobiowa, grubo rozdrobniona, o zawartości mięsa min. 70%, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	20
54	SZYNKA TRADYCYJNA, chuda, wędzona, wieprzowa, parzona, min. 119g w 100g produktu, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	110
55	SZYNKA W GALARECIE, wędlina wieprzowa lub drobiowa grubo rozdrobniona, parzona, z dodatkiem warzyw, przyprawy naturalne, bez konserwantów i glutaminianu sodu	kg	10
56	SZYNKA TYROLSKA, zawartość mięsa min. 70%, w osłonce niejadalnej, przyprawy naturalne	kg	15
57	SZYNKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, kl. I, świeża, chuda, bez nastrzyku	kg	5
58	UDZIEC Z KURCZAKA świeży,kl. I, bez nastrzyku	kg	50
59	WĄTROBA Z KURCZAKA, świeża	kg	100
60	WOŁOWE BEZ KOŚCI EKSTRA, świeże, nie rozmrażane	kg	2
61	ŻEBERKA WIEPRZOWE, MIĘSNE, PASKI, świeże, nie rozmrażane	kg	45
62	ŻOŁĄDKI Z KURCZAKA, świeże	kg	10

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 62 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii mięso i wędliny w trakcie trwania umowy **– nieokreślonego w powyższej tabeli. Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

6. Produkty głęboko mrożone

1) Kod CPV: 15.89.60.00-5.

2) Zestawienie produktów

Produkty muszą być wysokiej jakości, w terminie przydatności do spożycia przewidzianym dla danego produktu.

A	B	C	D
Lp.	**Opis produktu**	**Jednostka miary**	**Ilość szacunkowa**
1	BROKUŁ MROŻONY, kl. I, różyczki 20-40 mm, opakowanie 2,5kg	kg	120
2	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA MROŻONA, kl. I, cięta na 20-40 mm, opakowanie 2,5kg	kg	75
3	KALAFIOR MROŻONY, kl. I, różyczki 20-40 mm, opakowanie 2,5kg	kg	100
4	MIESZANKA KOMPOTOWA MROŻONA typu Hortex lub produkt równoważny, skład: śliwka, wiśnia, truskawka, aronia, agrest, czarna porzeczka, opakowanie 2,5kg	kg	175

5	MIESZANKA WARZYWNA 7-SKŁADNIKOWA BEZ ZIEMNIAKÓW, MROŻONA, opakowanie 2,5kg	kg	65
6	SZPINAK ROZDROBNIONY MROŻONY , opakowanie 2,5kg	kg	115
7	CZARNA PORZECZKA MROŻONA, kl.I, opakowanie 2,5kg	kg	4
8	TRUSKAWKA MROŻONA, bez szypułek, opakowanie 2,5kg	kg	50
9	PIECZARKA MROŻONA, opakowanie 2,5kg	kg	10
10	WŁOSZCZYZNA MROŻONA paski lub kostka, opakowanie 2,5kg	kg	510
11	BUKIET WARZYW MROŻONYCH składający się z kalafiora, brokułu i marchwi, opakowanie 2,5kg	kg	100

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 11 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii produkty głęboko mrożone w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**

3) Uzasadnienie równoważności:

W przypadkach, gdy przedmiot zamówienia opisany jest ze wskazaniem przykładowych znaków towarowych i nazw handlowych Zamawiający uzasadnia taki stan rzeczy zaistnieniem przesłanek, o których mowa w art. 99 ust. 5 ustawy (opracowane i sprawdzone sposoby/receptury przygotowywania pełnowartościowych posiłków) i dopuszcza składanie ofert równoważnych. W przypadku artykułów żywnościowych oznacza to artykuły o innych nazwach niż podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i Formularzu cenowym (załącznik nr 1f do SWZ), jednak o parametrach jakościowych, wydajnościowych itp. nie gorszych, niż posiadają artykuły wymienione w tym Formularzu.

7. Ryby

1) Kod CPV: 15.22.10.00-3,15.23.40.00-7.

2) Zestawienie produktów:

Ryby świeże: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka miękka, sprężysta, zapach swoisty charakterystyczny dla świeżej ryby. Ryby mrożone: sposób mrożenia SHP „shatter pack" – oddzielane poszczególne, układane warstwy filetów foliowymi przekładkami. Ryby i przetwory rybne powinny być wysokiej jakości w terminie przydatności do spożycia przewidzianym dla danego produktu.

A	B	C	D
Lp.	**Opis produktu**	**Jednostka miary**	**Ilość szacunkowa**
1	FILET Z MINTAJA SHP, mrożony, płaty bez ości, bez skóry, 0% glazury technologicznej, luz na wagę	kg	20
2	FILET Z MORSZCZUKA SHP, mrożony, płaty bez ości, bez skóry, 0% glazury technologicznej, luz na wagę	kg	125
3	FILET ŚLEDZIOWY a'la MATJAS w oleju, bez skóry, luz na wagę	kg	75

4	FILET Z ZIELONEGO ŚLEDZIA, świeże, nie mrożony, luz na wagę	kg	10
5	KARP, świeży, odpowiedniej jakości handlowej, bez oznak zepsucia, o właściwym dla świeżej ryby zapachu i wyglądzie	kg	10
6	KONSERWA RYBNA FILET Z MAKRELI W POMIDORACH, puszka 170-190 g	szt	25
7	KONSERWA RYBNA FILET Z MAKRELI W OLEJU puszka 170-190 g	szt	25
8	KONSERWA RYBNA FILET ZE ŚLEDZIA W POMIDORACH, puszka 170-190 g	szt	250
9	KONSERWA RYBNA, FILET ZE ŚLEDZIA W OLEJU puszka 170-190 g	szt	100
10	MAKRELA WĘDZONA, świeża, właściwie uwędzona, bez oznak zepsucia, opakowanie 1000 - 2000g	kg	60
11	PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI, opakowanie 135g	szt	250
12	TUŃCZYK W OLEJU, duże kawałki, puszka 170-190g	szt	37
13	TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM, duże kawałki, puszka 170-190g	szt	75

Uwaga! Zakres zamówienia zawarty w 13 pozycjach powyższej tabeli nie stanowi katalogu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ewentualnego zamówienia innych produktów żywnościowych z kategorii ryby w trakcie trwania umowy – nieokreślonego w powyższej tabeli. **Ceny dodatkowych artykułów nie mogą być wyższe niż ceny hurtowe Wykonawcy.**
Zamawiający wymaga, aby ryby były dostarczane w ilości zgodnej z zamówieniem i zapotrzebowaniem Zamawiającego, co do 1 kg.

Dodatkowe wymagania związane z przedmiotem zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, które będą przekazywane Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Wykonawca zobowiązany jest do **realizacji zamówienia cząstkowego w godz. od 6.30 do 8.00** w dniu następnym po złożeniu zapotrzebowania przez Zamawiającego.
2. Dowóz zamawianych artykułów odbywać się będzie:
   2.1. W przypadku pieczywa, nabiału i jaj **codziennie od poniedziałku do soboty** (z wyłączeniem dni świątecznych), **w godzinach od 6.30 do 8.00**
   2.2. W przypadku mięsa, warzyw i owoców, ryb, art. ogólnospożywczych i mrożonek **codziennie od poniedziałku do piątku** (z wyłączeniem dni świątecznych) , **w godzinach od 6.30 do 8.00** na adres Zamawiającego tj. Miejski Dom Pomocy Społecznej „Złota jesień" w Świętochłowicach, ul. Emanuela Imieli 12, 41-605 Świętochłowice i **wniesione do magazynu wskazanego przez Zamawiającego** znajdującego się na piętrze -1 na koszt Wykonawcy.
3. Każdorazowo dostawy pod względem jakościowym i ilościowym sprawdzane będą przez Magazyniera lub innego pracownika wyznaczonego przez Zamawiającego.
4. Ceny jednostkowe produktów Wykonawca może obniżyć w każdym momencie obowiązywania umowy, bez wymagalności zawierania aneksu do umowy.
5. **Należność za dostawy** realizowana będzie przelewem na konto Wykonawcy na podstawie **faktury wystawionej po każdej dostawie. Termin płatności na fakturze będzie wynosił minimum 30 dni** od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.
6. **Dostawa zamówionych artykułów ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności**

i żywienia (Dz. U. z 2026r., poz. 1399), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.

7. **Wykonawca użyczy nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego, na okres do następnej dostawy.**
8. **Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczące produkcji i obrotu żywności,** a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2026r., poz. 1399), oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980, z późn. zm.).
9. Każdy produkt powinien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP. Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest posiadać stosowny dokument stwierdzający wdrożenie oraz stosowanie zasad systemu HACCP – jeżeli przepisy prawa tego wymagają.
10. Dostarczane produkty winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Materiał opakowaniowy winny być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy**.** Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r., poz. 29 z późn. zm.), tzn. muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy. Na etykietach produktów zawierających substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej (w tym gluten), nazwa alergenu musi być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego go od pozostałych składników wyrobu gotowego. W odniesieniu do żywności sprzedawanej bez opakowań lub pakowanej dopiero w momencie sprzedaży, przekazanie informacji o obecności alergenów jest obowiązkowe. Informacje te muszą być łatwo dostępne, tak aby konsumenci, również w przypadku żywności nieopakowanej mieli świadomość obecności substancji alergennych. Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin Zamawiający wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2026r., poz. 981). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.
11. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo i wyroby cukiernicze – wyprodukowane będą w dobie dostawy; ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dnia dostawy; jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Mięso powinno mieć powierzchnię suchą, matową, barwę bladoróżową do czerwonej, konsystencję elastyczną, jędrną. Wędliny powinny być świeże, czyste, gładkie, zapach powinien być charakterystyczny dla asortymentu. Warzywa i owoce powinny być świeże, w pierwszym gatunku, bez oznak zaparzenia, zamarznięcia, zepsucia i pleśni, bez oznak wyrastania korzenia

w pęd nasienny, nieuszkodzone przez choroby lub szkodniki, bez silnych uszkodzeń mechanicznych oraz pozbawione obcych smaków i zapachów, a także pozostałości środków ochrony roślin.
Ryż w czasie wydawania posiłków musi zachować swoje właściwości, tzn. nie może się sklejać, musi być sypki. Makarony w czasie wydawania posiłków muszą zachować swoje właściwości: kształt, sprężystość i konsystencję, nie mogą się rozklejać i rozpływać. Przyprawy muszą mieć intensywny, charakterystyczny zapach i aromat, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych i biologicznych.

12. **Owoce wydawane jako dodatek do posiłku (np. jabłka, gruszki, banany) mogą być zamawiane na sztuki, natomiast rozliczenie nastąpi w kilogramach, wg ceny zaoferowanej w formularzu cenowym.**
13. **Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostaw** (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia, zostaną one zwrócone Wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony Zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt Wykonawcy **do upływu 3 godzin od momentu odmowy przyjęcia towaru.** W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga Zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu, na koszt Wykonawcy **do upływu 3 godzin od momentu stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie.**
14. Poza uprawnieniami wymienionymi w pkt 12 **Zamawiający zastrzega sobie prawo nabycia u osoby trzeciej niedostarczonych w terminie lub dostarczonych z wadą towarów będących przedmiotem danego zamówienia, tożsamych co do rodzaju i ilośc**i, a Wykonawca zobowiązany będzie do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną z niniejszej umowy, a ceną zapłaconą na rzecz podmiotu trzeciego. Powyższe sankcje nie wykluczają postanowień umownych w zakresie kar.
15. **Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę/osoby prowadzące nadzór wewnętrzny nad realizacją umowy oraz do bezpośredniego kontaktowania się z Zamawiającym**

(-) **Monika Szewczyk**

……

Dyrektor
Miejskiego Domu Pomocy Społecznej
„Złota Jesień” w Świętochłowicach