

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz białon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70 %, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	schab z kością	kg	250
2.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	7
3.	Szynka wieprzowa bez kości Myszka	kg	450
4.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	60
5.	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny oraz błon	kg	5
6.	Boczek wędzony parzony	kg	100
7.	Szponder	kg	10
8.	Żeberka wieprzowe	kg	50
9.	Mięso wołowe na pieczeń	kg	20
10.	Wołowina górna zrazowa extra	kg	20
11.	Frankfurterki	kg	100
12.	Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa) bezglutenowe, bez laktozy, barwników, fosforanów, bez konserwantów	kg	120
13.	Kielbaski wieprzowe (min. 80% zawartości mięsa)	kg	80
14.	Kielbasa Krakowska sucha (min 70% mięsa)	kg	60
15.	Kielbasa śląska (min. 80% zawartości mięsa)	kg	80
16.	Szynka wieprzowa konserwowa (min. 85% mięsa) 3% tłuszczu	kg	40
17.	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	10
18.	Polędwica sopocka min.85% mięsa wieprzowego	kg	20

19.	Schab kasztelański z hydrolizatem białka rzepaku i kukurydzy 100g produktu wyprodukowano ze 117 g mięsa	kg	80
20.	kabanos wieprzowy	kg	5
21.	szynka bezglutenowa bez E dodatków, laktozy, soli, barwników, fosforanów, glutaminianów. Ze 107g mięsa wp. 100g produktu	kg	80

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Skrzydła z kurczaka	kg	110
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	190
3.	Pałka kurczaka	kg	200
4.	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	50
5.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	190
6.	Skrzydła z indyka	kg	110
7.	Wątroba drobiowa	kg	30

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – produkty mleczarskie

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mleko 2,0% UHT	1l	szt.	3200
2.	Kefir skład: mleko i żywe kultury bakterii	1l	szt.	250

3.	Jogurt naturalny wiaderko skład tylko mleko i żywe kultury bakterii	1kg	szt.	60
4.	Jogurt owocowy - wsad owocowy min.20% bez sztucznych aromatów i barwników ,bez syropu glukozowo fruktozowego zaw. Tłuszczu do 3g cukier do 12g w 100 g produktu	125g	szt.	960
5.	Jogurt owocowy do picia bez barwników, bez sztucznych aromatów, bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. tłuszczu 1,6g cukru 10,5g w 100g produktu	100ml	szt.	1800
6.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	1600
7.	Ser mozzarella blok	1 kg	kg	5
8.	Jogurt probiotyczny naturalny do picia zaw. tłuszczu 1,5 g cukru 11,6 w 100g produktu	100ml	szt.	800
9.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	kg		90
10.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. Tłuszczu do 7g cukru do14g w 100g produktu 88% sera twarogowego bez sztucznych barwników i konserwantów tylko trzy składniki serek twarogowy cukier wsad owocowy	150g	szt.	1200
11.	Ser topiony kremowy	100g	szt.	15
12.	Jogurt z mleka koziego	125g	szt.	30
13.	Śmietana kwaśna 18% kubek	200ml	szt.	80
14.	Śmietana do zupy 22% kubek w składzie śmietanka i kultury bakterii mlekowych	200ml	szt.	450
15.	Ser wędzony	kg		20
16.	Puszysty serek twarogowy różne smaki bez zagęstników, barwników i konserwantów	150g	szt.	200
17.	Twaróg sernikowy (wiaderko)	1kg	szt.	200
18.	Ser mozarella	125g	szt.	80
19.	Jogurt naturalny typu greckiego	400g	szt.	50
20.	Mleko bez laktozy 3,2% tłuszczu	1l	szt.	30
21.	Ser kozi do smarowania	125g	szt.	20
22.	Mleko waniliowe w składzie tylko mleko cukier naturalny aromat waniliowy zaw.tł.1,5%	200ml	szt.	240
23.	Skyr w tubce/ mleko, przecier owocowy min. 12% cukier żywe kultury bakterii/	120g	szt.	240
24.	Jogurt/ prosty skład mleko, owoce min. 12% kultury bakterii jogurtowych, cukier, bez syropu glukozowo-fruktozowego/	140g	szt.	360
25.	Serek wiejski z różnymi owocami Skład:120g twaróg ziarnisty 30g wsad owocowy min. 7% bez konserwantów tłuszcz 4 g cukier 10g/100 g produktu	150g	szt.	240

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe.

- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1.	Banany	kg	580
2.	Brzoskwinie	kg	40
3.	Cytryny	kg	150
4.	Gruszka	kg	200
5.	Jabłka krajowe, klasy I	kg	900
6.	Kiwi	szt.	250
7.	Mandarynki	kg	250
8.	Morele	kg	50
9.	Nektarynki	kg	150
10.	Pomarańcze	kg	300
11.	Śliwki krajowe	kg	150
12.	Brokuł	szt.	20
13.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	200
14.	Cebula	kg	450
15.	Cukinia	kg	20
16.	Czosnek polski główka	szt.	600
17.	Dynia	kg	15
18.	Kalafior	szt.	100
19.	Kalarepa	szt.	30
20.	Kapusta biała (główka)	kg	150
21.	Kapusta biała młoda	szt.	100
22.	Kapusta czerwona	kg	65
23.	Kapusta pekińska	kg	30
24.	Kapusta włoska	szt.	6
25.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	150
26.	Koperek zielony pęczek	szt.	300
27.	Marchew korzeń	kg	650
28.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	150
29.	Ogórek zielony	kg	300
30.	Papryka czerwona	kg	130
31.	borówka amerykańska	kg	140
32.	malina	kg	20
33.	Pieczarki	kg	60
34.	Pietruszka korzeń	kg	250
35.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	350
36.	Pomidory	kg	250
37.	ananas świeży	kg	30
38.	Por	szt.	200
39.	Rzodkiewka pęczek	szt.	400

40.	Sałata lodowa	szt.	100
41.	Sałata zielona	szt.	100
42.	Seler korzeń	kg	300
43.	Szcypiorek (pęczek)	szt.	100
44.	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3500
45.	botwinka pęczek	szt.	40
46.	Cebulka zielona pęczek	szt.	20
47.	Ziemniaki młode	kg	900
48.	truskawki	kg	100
49.	winogrona	kg	100
50.	arbuz	kg	280
51.	zioła świeże - bazylia	szt.	10
52.	mango	kg	20
53.	orzeszki ziemne niesolone	kg	10
54.	orzechy nerkowca	kg	6
55.	orzechy włoskie	kg	3
56.	migdały bez skórki	kg	5
57.	melon	szt.	120
58.	avocado	szt.	80
59.	ogórki małosolne	kg	60
60.	imbir	kg	3
61.	seler naciowy	szt.	15

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, niezbrlone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1.	Brokuły mrożone	kg	100
2.	Kalafior mrożony	kg	30
3.	Marchewka mini mrożona	kg	10
4.	Marchew mrożona	kg	120
5.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	30
6.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	390
7.	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	35
8.	Szpinak mrożony brykiet	kg	20
9.	Szpinak liście mrożony	kg	20
10.	Truskawki mrożone	kg	130

11.	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	50
12.	malina ekstra	kg	80
13.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	20
14.	Zupa kalafiorowa 450g	szt.	40
15.	pierogi z truskawkami	kg	180
16.	Euro-mix Euro-mix (mieszanka warzyw w równych proporcjach: fasolka płaskostrąkowa, brokuł, marchewka czerwona w talarkach i marchew żółta w talarkach)	kg	20
17.	grostek zielony	kg	20
18.	pierogi z serem	kg	60

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY 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

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas w puszcze	500 ml	szt.	50
2.	Barszcz czerwony koncentrat 100% naturalny	300 ml	szt.	25
3.	Bazyliia suszona	10g	szt.	10
4.	Brzoskwinia w puszcze	800 g	szt.	20
5.	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	szt.	180
6.	Cukier biały kryształ	1kg	kg	450
7.	Cukier puder	500 g	szt.	5

8.	Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią	10g	szt.	250
9.	Curry	20g	szt.	20
10.	Cynamon	18g	szt.	6
11.	Czosnek granulowany	800g	szt.	6
12.	Drożdże świeże	100g	szt.	70
13.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, cukier tylko z owoców bez cukru dodanego - zawartość owoców 100g w 100 g produktu extra gładki	235g	szt.	430
14.	Fasola Jaś średnia	500g	szt.	40
15.	Fasola drobna kolorowa	500g	szt.	3
16.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	500g	szt.	40
17.	Groszek ptysiowy bez oleju palmowego	100g	szt.	450
18.	Grzanki pszenne	100g	szt.	30
19.	Herbata czarna aromatyzowana w saszetkach po 2g	100 szt. X 2g	op.	50
20.	Herbata mięta w saszetkach	25szt x1,3g	op.	5
21.	Herbata owocowa 50%-60% suszu owocowego w saszetkach tylko naturalne składniki 100% kawałków owoców różne smaki 20saszetek po 2,7g	20 szt. X 2,7g	op.	250
22.	Kakao gorzkie extra ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu	150g	szt.	60
23.	Kasza bulgur	400g	szt.	30
24.	Kasza gryczana	1kg	kg	1
25.	Kasza jaglana	1kg	kg	30
26.	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	kg	40
27.	kaszka kukurydziana	1kg	kg	20
28.	Kasza manna pszenna	1kg	kg	50
29.	Ketchup łagodny, Pomidory (232g na 100g ketchupu), cukier trzcinowy, ocet jabłkowy, sól himalajska, przyprawy. Bez konserwantów	465g	szt.	80
30.	Kminek mielony	20g	szt.	5
31.	Kolendra	15g	szt.	5
32.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % b/z substancji konserwujących	195g	szt.	300
33.	Kurkuma	20g	szt.	10
34.	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	15
35.	Kwasek cytrynowy w proszku	20g	szt.	30
36.	Liść laurowy	10g	szt.	70
37.	Lubczyk	800g	szt.	6
38.	Majeranek	10g	szt.	30
39.	Majonez bez octu spirytusowego	500ml	szt.	30
40.	Makaron bezglutenowy	400g	szt.	10
41.	Makaron zacierka	250g	szt.	100
42.	Makaron nitki	250g	szt.	100
43.	Makaron spaghetti	500g	szt.	2
44.	Makaron łazanka	500g	szt.	20
45.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	250g	szt.	20
46.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi) 100%semoliny z pszenicy durum	500g	szt.	400
47.	Mąka na żur	500g	kg	5
48.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	100
49.	Mąka kukurydziana	1kg	kg	5
50.	mąka pszenna typ 405 tortowa	1kg	kg	500
51.	Mieszanka suszonych warzyw 100% zawiera w zmiennych proporcjach, marchew, pasternak, pietruszka korzeń, pietruszka liść, por, bez sztucznych dodatków.	100g	szt.	30

52.	Mus owocowy w tubce do wyciskania b/z aromatów i cukru dodanego	90g	szt.	600
53.	Musztarda	200g	szt.	20
54.	Ocet spirytusowy 10%	500ml	szt.	6
55.	Olej rzepakowy 100% do smażenia	1000ml	litr	350
56.	Papryka mielona słodka	800g	szt.	6
57.	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	20
58.	Pieprz ziołowy	800g	szt.	10
59.	Płatki kukurydziane bezglutenowe z witaminami grys kukurydziany 99,9% cukru 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g produktu	600g	szt.	100
60.	pomidory suszone w oleju	300ml	szt.	40
61.	Chrupsy jabłkowe	18g	szt.	250
62.	Pasztet z drobiu Składniki: Woda, mięso z kurcząt 18%, mięso z indyka 12%, podgardle wieprzowe 18%, wątroba z kurcząt 17%, błonnik grochowy, białko wieprzowe	200g	szt.	270
63.	Paluszki kukurydziane	100g	szt.	600
64.	Fasolka szparagowa słoik	600ml	szt.	150
65.	Powidła śliwkowe	220g	szt.	5
66.	Sok różne rodzaje 100%	1l	szt.	300
67.	Soczki w kartoniku 200ml 100%	200ml	szt.	4300
68.	Tłuszcz roślinny do smarowania	500 g	szt.	10
69.	Woda źródlana 5 l	5 l	szt.	960
70.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	10
71.	Wafle kukurydziane	105g	szt.	50
72.	Rodzynki sułtańskie	1000g	szt.	3
73.	Płatki owsiane	500g	szt.	40
74.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	1000g	kg	120
75.	Pieczewo chrupkie kukurydziano gryczane	200g	szt.	20
76.	kawa zbożowa rozpuszczalna	150g	szt.	150
77.	Soczewica czerwona	400g	szt.	50
78.	Soda oczyszczona	70g	szt.	10
79.	Mąka jaglana	1kg	kg	5
80.	Słonecznik łuskany	200g	szt.	40
81.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	1000g	kg	40
82.	Sól z potasem 70% sól 30%	1kg	kg	5
83.	Kasza orkiszowa	400g	szt.	120
84.	Mąka gryczana	1kg	kg	3
85.	Tuńczyk w oleju	200g	szt.	80
86.	ciecierzyca w zalewie	300g	szt.	50
87.	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	220
88.	Wafle tortowe niesłodzone	300g	szt.	180
89.	Ziele angielskie	10g	szt.	70
90.	Zioła prowansalskie	10g	szt.	25
91.	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	0,5l	szt.	80
92.	Przyprawa warzywna b/z glutamianu sodu, glutenu.	150g	szt.	15
93.	Wanilia naturalna ekstrakt	30ml	szt.	5
94.	Przyprawa pomidory suszone z czosnkiem i bazylią	15g	szt.	10
95.	Tymianek suszony	10g	szt.	10
96.	Imbir mielony	15g	szt.	10
97.	Gałka muszkatołowa	10g	szt.	10
98.	Koperek suszony	6g	szt.	10

99.	Rozmaryn suszony	15g	szt.	10
100.	Przyprawa do pierników bez glutaminianu sodu subst. Konserwujących i barwników	20g	szt.	10
101.	Miód pszczele, wielokwiatowy, naturalny, polski	1200g	szt.	50
102.	pop corn	100g	szt.	50
103.	żelatyna	50g	szt.	20
104.	Fasola biała w puszcze	400 ml	szt.	30
105.	Krążki kukurydziane wafle ekspandowane kukurydziane skład: 97,4% kasza kukurydziana, olej rzepakowy bez dodatku cukru	30g	szt.	100
106.	Wafle ekspandowane ryżowe trójkątne skład: ryż brązowy 99,3%	100g	szt.	100
107.	Wafle zbożowo-ryżowe ekspandowane Skład: mąka pszenna 97,2% mąka ryżowa 1%	30g	szt.	100
108.	Wafle kukurydziane ekspandowane trójkątne Skład: kasza kukurydziana 99%	100g	szt.	100
109.	Wafelki kukurydziano-gryczane Skład: kaszka kukurydziana 85% mąka gryczana 13%	200g	szt.	50
110.	Pieczywo chrupkie ryżowe Skład: grysik ryżowy 99%	120g	szt.	100

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja świeże L	szt.	4500

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb zwykły krojony, naturalny zakwas żytni, bez mieszanek, niemrożony	1100g	szt.	500
2.	Chleb wieloziarnisty z mąki żytniej typ 2000 na naturalnym zakwasie żytnim, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna, niemrożony	400g	szt.	400

3.	Chleb marchewkowy na naturalnym zakwasie żytnim, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna	400g	szt.	10
4.	Chleb zielony/mąka pszenna , drożdże, zakwas żytni naturalny, szpinak, kiełki rzodkiewki	400g	szt.	10
5.	Chałka półcukiernicza	500g	szt.	150
6.	Kołocz z serem	500g	kg	10
7.	Ciasto bezglutenowe bez jaj na bazie emulgatu z ciecierzycy na mące gryczanej	300	szt.	10
8.	Baton wrocławski mąka pszenna typu 500 i 650 bez mieszanek, niemrożone	400g	szt.	2000
9.	chleb tostowy	400g	szt.	90
10.	rogalik drożdżowy mąka pszenna typ 500 mak, drożdże, olej	100g	szt.	500
11.	bułka maślana	60g	szt.	500
12.	pączek	80g	szt.	150
13.	drożdżówka z owocami	100g	szt.	1300

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Łuski – bez uszkodzeń, przylegające do skóry.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	mintaj filet 100% bez dodatków klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury S VAC	kg	110
2.	Makrela wędzona	kg	30
3.	paluszki rybne z fileta ryb białych min.65% bez sztucznych dodatków, skrobi modyfikowanej i oleju palmowego	kg	150
4.	łosoś wędzony świeży niemrożony	kg	30
5.	filet z miruny bez skóry glazura min. 2 %	kg	190

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz

ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 3: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 5: MROŻONKI: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 7: JAJA: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 9: RYBY: 5 razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:00 do 6:30.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 2 w Mikołowie, ul. W. Janasa 7, 43-190 Mikołów.**

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Iwona Podgórska, e-mail: intendent@p2.mikolow.eu, sekretariat@p2.mikolow.eu
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
- b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
- c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
- d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
- f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
- g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),

m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),

o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. 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.

26. 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.).

27. 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.

28. 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.

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

30. 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.