

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.	Boczek wędzony	kg	80
2.	Kiełbasa krakowska sucha (min. 80% zawartości mięsa)	kg	100
3.	Kiełbasa śląska ekstra (min 70% mięsa)	kg	170
4.	Kiełbaski wieprzowe franfuterki (min. 80% zawartości mięsa)	kg	30
5.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	500
6.	Mięso wołowe na pieczeń	kg	170
7.	kiełbaski wiedeńskie mięso z szynki wieprzowej 91% mięso cielęce 4%, skrobia, sól, przypraw, aromaty (w tym aromat dymu wędzarniczego) cukier, białko wieprzowe przeciwutleniacz: kwas askorbinowy substancja konserwująca: azotyn sodu, Osłonka jadalna - jelito baranie	kg	55
8.	Polędwiczki wieprzowe	kg	290
9.	Schab bez kości	kg	680
10.	szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	37
11.	Szynka gotowana extra. (min. 85% mięsa)	kg	28
12.	Szynka wieprzowa bez kości "myszka" "kulka"	kg	600
13.	Szynka wieprzowa wędzona (min. 85% mięsa)	kg	160
14.	Wołowe rosołowe (szponder lub antrykot)	kg	230

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.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	400
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	700
3.	kurczak cały(mięso obrane, bez piór i krwi, min. Waga 1,5kg)	kg	450
4.	Pałka kurczaka	kg	340
5.	skrzydło z indyka	kg	155

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

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 acydofilne owocowe (skład: kultury bakterii fermentacji mlekowej oraz Lactobacillus acidophilusaromat koncentraty: z marchwi, winogron i aronii skrobia, sok z truskawki, owoce leśne - 2,8% (jeżyny i sok z jeżyn, jagody, sok z malin)cukier, mleko	250g	szt.	2000
2.	jogurt naturalny	180g	szt.	1500
3.	Jogurt naturalny kubek	370g	szt.	30
4.	Jogurt naturalny typu greckiego	350g	szt.	250
5.	Jogurt owocowy typu greckiego, z zmieloną laską wanilii, bez barwników i syropu glukozowo-fruktozowego Skład: mleko pasteryzowane, wsad truskawkowy lub z innych owoców(przecier z truskawek lub innych owoców 12 % w jogurcie, cukier, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus	125g	szt.	3000
6.	kefir kubek	400g	szt.	120

7.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	1100
8.	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	1l	szt.	30
9.	mleczko kokosowe, puszka skład: ekstrakt z orzecha kokosowego 83%, woda	400g	szt.	30
10.	Mleko 2,0% UHT	1l	szt.	1200
11.	mleko bez laktozy 2,0% UHT	1L	szt.	25
12.	Mozarella mini	150g	szt.	50
13.	ser mozzarella(mleko paster. Sól, kultury bakterii mlekowych)	1000g	kg	65
14.	ser żółty gouda w plastrach		kg	50
15.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% gouda		kg	50
16.	serek mascarpone śmietankowo-kremowy skład: ŚMIETANKA pasteryzowana, MLEKO pasteryzowane, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	270g	szt.	170
17.	serek twarogowy puszysty do pieczywa, smakowy różne smaki w tym też owocowe	150g	szt.	1500
18.	serek wiejski ziarnisty z owocami	150g	szt.	70
19.	Śmietana 30% (kartonik)	500ml	szt.	208
20.	Śmietana 18% słodka	500ml	szt.	100
21.	Śmietana kwaśna 18% kubek	500ml	szt.	60
22.	Twaróg półtłusty krajanka		kg	130

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 sparciałe, 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.	3.	4.
1.	ananas 800g	szt	15
2.	arbuz sezon letni	kg	40
3.	arbuz sezon zima, jesień, wiosna	kg	25
4.	awokado	szt	60
5.	Banany	kg	2000
6.	botwinka	szt	30
7.	Brokuł	szt.	40
8.	Brzoskwinie	kg	40

9.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	370
10.	Cebula	kg	210
11.	cebula czerwona	kg	50
12.	cukinia cena na sezon letni	kg	20
13.	cukinia cena na sezon zima wiosna jesień	kg	10
14.	Cytryny	kg	200
15.	Czosnek polski główka	szt.	190
16.	Gruszka	kg	1000
17.	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1000
18.	Kalafior	szt.	15
19.	kalarepa	szt.	90
20.	Kapusta biała (główka)	kg	350
21.	Kapusta biała młoda	szt.	40
22.	Kapusta czerwona	kg	370
23.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	275
24.	Kapusta pekińska	szt.	218
25.	kiełki mieszane 50g	op	35
26.	Kiwi	szt.	3000
27.	Koperek zielony pęczek	szt.	350
28.	maliny	kg	12
29.	Mandarynki	kg	1000
30.	mango waga min. 280g	szt.	250
31.	Marchew korzeń	kg	700
32.	melon żółty	kg	23
33.	Morele	kg	200
34.	Nektarynki	kg	200
35.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	310
36.	Ogórek zielony cena na sezon letni	kg	140
37.	ogórek zielony cena na sezon zima, wiosna, jesień	kg	290
38.	Papryka czerwona	kg	250
39.	Papryka żółta	kg	80
40.	Pieczarki	kg	50
41.	Pietruszka korzeń	kg	300
42.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	350
43.	Pomarańcze	kg	1500
44.	Pomidory cena na sezon letni	kg	40
45.	pomidor cena na sezon zima, wiosna, jesień	kg	200
46.	Pomidory koktajlowe	kg	50
47.	Por	szt.	450
48.	Rzodkiewka pęczek	szt.	320
49.	Sałata lodowa	szt.	145
50.	Sałata masłowa	szt.	100
51.	Seler korzeń	kg	450
52.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	40
53.	Śliwki krajowe	kg	25
54.	truskawki	kg	30
55.	winogrona jasne	kg	140
56.	zielona cebulka pęczek	szt.	10
57.	Ziemniaki krajowe kl. I sezonowe	kg	6400
58.	żurawina	kg	3

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, nie zbrylone.
- 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.	3.	4.
1.	barszcz ukraiński mrożony	kg	65
2.	Brokuły mrożone	kg	150
3.	ciasto francuskie kartonik (opakowanie minimum 450g)	szt.	30
4.	cukinia kostka mrożona	kg	55
5.	dynia kostka mrożona	kg	130
6.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	65
7.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	200
8.	grozek zielony mrożony	kg	125
9.	jagoda czarna mrożona	kg	40
10.	Kalafior mrożony	kg	280
11.	malina mrożona	kg	40
12.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	125
13.	Marchewka mini mrożona	kg	125
14.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	400
15.	szpinak rozdrobniony, brykiet, mrożony	kg	170
16.	Truskawki mrożone	kg	205
17.	włoszczyzna paski mrożona	kg	100
18.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	100

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.	40
2.	Barszcz czerwony koncentrat	300 ml	szt.	12
3.	Bazylija suszona	600g	szt.	2
4.	brzoskwinia puszka	850g	szt.	40
5.	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	200
6.	CHIA nasiona suche		kg	2
7.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	360
8.	Cukier puder	500 g	szt.	5
9.	Cynamon	15g	szt.	15
10.	Czosnek granulowany	800g	szt.	8
11.	Drożdże świeże	100g	szt.	130
12.	Dżem 100% owoców (skład: w 100g dżemu 100g owoców, bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych zagęszczaczy)	280g	szt.	80
13.	fasola czerwona konserwowa	400g	szt.	40
14.	filet z makreli w oleju roślinnym puszka z kółeczkiem do otwierania	175g	szt.	110
15.	filet z makreli w sosie pomidorowym puszka z kółeczkiem do otwierania	175g	szt.	110
16.	Groszek konserwowy	400g	szt.	60
17.	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach ze sznurkiem w 100% z naturalnych składników.	100 szt. x 1,3g	op.	40
18.	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	20 szt. x 2g	op.	30
19.	Kakao gorzkie extra ciemne naturalne o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12%	150 g	szt.	70
20.	kasza jaglana		kg	15
21.	kasza jęczmienna pęczak		kg	200
22.	Kasza jęczmienna wiejska gruba i średnia		kg	290
23.	Kasza manna błyskawiczna	500g	szt.	30
24.	Kasza manna pszenna		kg	30
25.	kaszka kukurydziana		kg	30
26.	kawa zbożowa rozpuszczalna w puszcze	200g	szt.	14
27.	Ketchup łagodny, bez konserwantów	480 g	szt.	30
28.	kminek mielony	20g	szt.	3
29.	koncentrat pomidorowy w słoiku	1kg	szt.	70
30.	kółka zbożowe miodowe do mleka Składniki: mąka (76%): pszenna pełnoziarnista (52%), kukurydziana, ryżowa, pszenna; cukier, syrop z pszenicy i słoju jęczmiennego, miód (5,1%), skrobia pszenna, olej słonecznikowy, substancja spulchniająca: węglany sodu; sól, barwniki: karmel, karoteny; aromaty, emulgator: lecytyny (z rzepaku); przeciwutleniacz: mieszanina tokoferoli.	1kg	kg	30
31.	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	70

32.	Liść laurowy	80g	szt.	2
33.	majeranek	120g	szt.	5
34.	majonez (Skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.)	350ml	szt.	60
35.	Makaron (świderki, muszelki duże i małe, rurki, kolanka, koła, falki, wstęg, gwiazdki, kokardki,) z mąki durum		kg	430
36.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)z mąki durum		kg	30
37.	Makaron łożanka z mąki durum	500g	szt.	100
38.	Makaron nitki 4 jajeczny	250g	szt.	220
39.	Makaron spaghetti z mąki durum		kg	200
40.	Makaron zacierka	250g	szt.	52
41.	mandarynki w puszcze	300g	szt.	40
42.	mango pulpa/puree puszka	425g	szt.	20
43.	marmolada	550g	szt.	10
44.	mąka kukurydziana		kg	40
45.	Mąka na żur		kg	18
46.	Mąka pszenna typu 450-550		kg	300
47.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej		kg	70
48.	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski		kg	45
49.	Mus owocowy w tubce do wyciskania Bez substancji konserwujących oraz bez dodatku cukru.	100 g	szt.	3000
50.	musli do mleka(płatki zbożowe z orzechami i suszonymi owocami) 350g	350g	szt.	15
51.	musli w formie batonu smak truskawka (Składniki zbożowe 45% (płatki owsiane pełnoziarniste, grys kukurydziany, ziarno pszenicy, ryż, mąka pszenna, mąka ryżowa, kasza kukurydziana, otręby pszenne, ziarno żyta krojone, ziarno owsa krojone, kasza jęczmienna), inulina, maltodekstryna, substancja wiążąca: maltitole; prażone nasiona komosy ryżowej (quinoa) 4,5%; truskawki liofilizowane kawałki 3,8%; olej palmowy, substancja utrzymująca wilgoć: sorbitole; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; naturalny aromat truskawkowy; sól.)	40g	szt.	4000
52.	musztarda stołowa słoiczek	175g	szt.	30
53.	Ocet jabłkowy	750ml	szt.	15
54.	Olej rzepakowy 100% do smażenia		litr	300
55.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia		litr	2
56.	Oregano	120g	szt.	3
57.	orzechy włoskie	100g	szt.	230
58.	Papryka czerwona mielona słodka	600g	szt.	12
59.	passata pomidorowa w kartoniku	500g	szt.	50
60.	pasztet drobiowy w słoiku- mięso drobiowe (z kur 18%, z indyka 12%)- woda (rosół),podgardle wieprzowe, wątroba wieprzowa, bułka tarta, cebula, przyprawy, śladowe ilości selera	160g	szt.	38
61.	pieczywo chrupkie pszenne kartonik	140g	szt.	50
62.	Pieprz czarny mielony	600g	szt.	5
63.	Płatki kukurydziane Składniki: kaszka kukurydziana 87%, inulina, ekstrakt słodowy jęczmienny, sól. Zawiera naturalnie występujące cukry.		kg	5
64.	płatki owsiane górskie, błyskawiczne	500g	szt.	45
65.	pomidory w puszcze bez skóry	2,5kg	szt.	160
66.	Rodzynki sułtańskie	100g	szt.	32
67.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	50
68.	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	400
69.	soczewica czerwona 100%	400g	szt.	160
70.	sok 100% różne smaki	1l	szt.	1000
71.	sok przecierowy 900ml w plastikowej butelce	900ml	szt.	600
72.	sok w butelce plastikowej z dziubkiem do picia, smak marchewkowy, jabłko, banan, truskawka	300ml	szt.	3000
73.	sok ze słomką kartonik 100% z dodatkiem witamin, różne smaki	200ml	szt.	3000
74.	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	190
75.	suszone owoce chipsy, bez dodatków cukrów, suszone owoce bez smażenia i pieczenia, 100% owoc w postaci chipsa	18g	szt.	300
76.	suszone pomidory w oleju	0,9kg	szt.	15
77.	śliwka suszona	100g	szt.	15

78.	słonecznik łuskany	200g	szt.	15
79.	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach - puszka z kółeczkiem do otwierania	170g	szt.	200
80.	tymianek		kg	1
81.	Wafle ryżowe naturalne	130g	szt.	50
82.	wafle suche tortowe	150g	szt.	12
83.	Przyprawa warzywna – skład: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper, bez dodatku glutaminianu sodu	150g	szt.	30
84.	przyprawa w płynie- skład: woda, sól morską 20,9%, cukier, ocet spirytusowy, naturalne aromaty, ekstrakt drożdżowy, ekstrakt z lubczyka	204g	szt.	150
85.	woda niegazowana	5l	szt.	200
86.	woda niegazowana w plastikowej butelce z dziubkiem	300ml	szt.	280
87.	Ziele angielskie całe ziarna	15g	szt.	20

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 kurze L	szt.	7000

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 skład: mąka pszenna 750, żytnia 720, zakwas, drożdże, sól, woda	900g	szt.	380
2.	Chleb wieloziarnisty - graham krojony skład: mąka pszenna, mąka graham, zakwas, ziarno słonecznika, sól	500g	szt.	492
3.	Baton/weka	500g	szt.	360
4.	bułka pszenna mała skład: mąka pszenna 500, woda, drożdże, cukier, sól	50g	szt.	3216
5.	pączek z marmoladą	60g	szt.	300
6.	bułka pszenna duża skład: mąka pszenna 500, woda, drożdże, cukier, sól	100g	szt.	60
7.	rogal/bułka maślana	50g	szt.	500
8.	tost krojony	400g	szt.	14

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.	filet miruna klasa I bez polifosforanów max 2% glazury bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg	411
2.	filet z łososia pacyficznego ze skórą, mrożony pojedynczo	kg	80
3.	paluszki rybne panierowane z mintaja 100% filet	kg	70

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 - dania gotowe (pierogi naleśniki, kluski na parze, krokiety)

- Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.
- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	kluski na parze	szt	6500
2.	pierogi z truskawkami (skład: mąka pszenna typ400, woda, olej, jaja, truskawki, cukier) dostępne nie zależnie od sezonu	kg	120
3.	pierogi z serem (skład: mąka pszenna typ 400, woda, olej, jajka, ser biały twarogowy półtłusty, cukier, śmietana 18%, cukier wanilinowy)	kg	120
4.	pierogi z mięsem (skład: mąka pszenna typ400, woda, olej, jajka, łopata wieprzowa, sól, pieprz, czosnek granulowany)	kg	160
5.	pierogi włoskie (skład: mąka pszenna typ 400, woda, olej, jaja, mięso wieprzowe z łopatki, masło, marchew, pietruszka korzeń, seler, cebula, koncentrat pomidorowy, zioła i przyprawy)	kg	200

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 (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 12:00.

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

Część 7: JAJA: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

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

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 9:00.

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: **Szkoła Podstawowa nr 8 w Mikołowie, ul. Wolności 27, 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 Anna Musioł, e-mail: sekretariat@sp8.mikolow.eu , intendent@sp8.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 wymagania 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.