

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/parzony, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego)	kg	60
2.	karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże - niemrożone	kg	320
3.	kielbasa podwawelska, /z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	20
4.	Kielbasa szynkowa (w składzie mięso wieprzowe min. 76%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	30

5.	Kiełbasa śląska (min. 80% mięsa), kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	100
6.	Kiełbasa Żywiecka z indyka (w składzie mięso indyka min. 76%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	30
7.	Kiełbaski białe cienkie, parzone (min 82 % mięsa) kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona. Osłonka: jelito baranie. Bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych.	kg	10
8.	kiełbaski wiedeńskie, kiełbasa wieprzowo-drobiowa, homogenizowana, wędzona, parzona, w jadalnych jelitach baranich, 83% mięsa (mięso z kurczaka (44%), mięso wieprzowe (39%), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	40
9.	Kości wieprzowa świeże	kg	300
10.	Kości wieprzowa wędzone	kg	100
11.	Łopátka wieprzowa bez kości /mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	25
12.	Parówki śląskie, zawartość mięsa min. 90%, bez glutamianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	20
13.	parówki z szynki, zawartość mięsa min. 95%, bez glutamianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów) bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	150
14.	Polędwica ciemna, krojona w plastry (zawartość mięsa min. 90%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych.	kg	100
15.	Polędwica sopocka, krojona w plastry (zawartość mięsa min. 90%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	100

16.	połędwica z indyka krojona w plastry (filet z indyka min. 75%) połędwica rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem wody. Osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	40
17.	Poładwiczki wieprzowe, mięso świeże, niemrożone, I gatunku	kg	120
18.	schab bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	135
19.	schab pieczony, krojony w plastry (w składzie: schab wieprzowy bez kości 95%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	100
20.	szponder, mięso wołowe /mięso świeże - niemrożone/	kg	50
21.	Szynka gotowana , krojona w plastry (w składzie mięso wieprzowe min. 95%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	110
22.	szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca/	kg	500
23.	szynka z puszki krojona w plastry (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min. 76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa". Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	10
24.	Żeberka świeże wieprzowe bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	50
25.	Żeberka wędzone wieprzowe bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	50

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 świeży, niemrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka	kg	270
2.	Filet z piersi kurczaka mięso świeże niemrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	150
3.	Golonka z indyka, mięso świeże, niemrożone	kg	50
4.	Korpus z kurczaka, świeże niemrożone, oczyszczone ze skór, kuprów, piór i wnętrzności.	kg	300
5.	kurczak tuszka I gatunku, bez zwisających skór i tłuszczu, mięso świeże	kg	70
6.	Noga z kurczaka świeże, niemrożone (udziec + pałeczka)	kg	130
7.	Pałka z kurczaka mięso świeże, niemrożone	kg	200
8.	Podudzie z indyka, mięso świeże, niemrożone	kg	75
9.	porcja rosółowa z kaczki, świeże niemrożone, oczyszczone ze skór, kuprów, piór i wnętrzności.	kg	100
10.	Skrzydło z indyka świeże, niemrożone	kg	120
11.	skrzydło z kaczki, świeże, niemrożone	kg	50
12.	udo z indyka	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.	Jogurt naturalny bez laktozy	150g	szt.	30
2.	Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego,	330 g	szt.	200
3.	Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek.	130 g	szt.	500
4.	jogurt pitny butelka z możliwością ponownego zamknięcia, smak kiwi - truskawka	500 ml	szt.	100
5.	Jogurt typu greckiego, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu	1 kg	szt.	300

6.	kremowy serek kanapkowy, śmietankowy z dodatkiem szczypiorku w kubeczku plastikowym. Bez dodatku regulatorów kwasowości. Opakowanie z możliwością ponownego zamknięcia	150g	szt.	200
7.	Margaryna twarda	200	szt.	30
8.	Masło śmietankowe zawartość tłuszczu i mleka minimum 60% mleka, bez dodatków i konserwantów	200g	szt.	800
9.	Masło zawartość tłuszczu i mleka minimum 82% mleka, bez dodatków i konserwantów	200	szt.	200
10.	Maślanka naturalna (w składzie maślanka, mleko, żywe kultury bakterii mlekowych karton (możliwość ponownego zamknięcia)	1l	szt.	250
11.	Mleko 2,0 % UHT karton, (możliwość ponownego zamknięcia)	1 l	szt.	3000
12.	Mleko bez laktozy 1,5% UHT karton(możliwość ponownego zamknięcia)	1 l	szt.	70
13.	Napój owsiany bez dodatku cukru, produkt UHT, składniki woda, 10% owies, olej słonecznikowy, sól, Karton, możliwość ponownego zamknięcia	1 l	szt.	10
14.	ser mozzarella mini	300 g	szt.	45
15.	Ser żółty blok pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	2,5 kg	szt.	200
16.	Ser żółty krojony pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	0,5 kg	szt.	200
17.	serek homogenizowany o obniżonej zawartości cukru do 10 g na 100 g produktu	125g	szt.	100
18.	skyr naturalny	1kg	szt.	15
19.	Śmietana 30%, (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. Możliwość ponownego zamknięcia	500 ml	szt.	100
20.	Śmietana 36%, (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. Możliwość ponownego zamknięcia	500 ml	szt.	50
21.	Śmietana kwaśna 12% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu	330 ml	szt.	350
22.	Śmietana kwaśna 18%, świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu	330 ml	szt.	300
23.	Twaróg biały, twardy półtłusty, świeży bez konserwantów	1 kg	szt.	200
24.	Twaróg Śmietankowy sernikowy półtłusty, mielony o zawartości 4% tłuszczu	1kg	szt.	100

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 więdnienia, 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.

- Ziemiaki – 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Agrest		kg	5
2.	ananas		szt.	20
3.	Arbuz czerwony bezpestkowy gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	100
4.	Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień		kg	250
5.	Borówka amerykańska świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	45
6.	Botwinka świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 5 szt.	szt.	15
7.	Brzoskwinia gat. I, bez przebarwień i odgnieceń, świeże i dojrzałe		kg	100
8.	Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń		kg	220
9.	Cebula czerwona gat. I		kg	5
10.	Cebula gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	350
11.	Cukinia gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	10
12.	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka		kg	55
13.	Czosnek główka polski		szt.	350
14.	Dynia gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	15
15.	Fasolka szparagowa żółta, zielona świeża, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	50
16.	Gruszka konferencja, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień	waga ok. 150 g	kg	200
17.	Jabłko sezonowe, krajowe "Ligol" lub "Cortland", gat. I, jednakowej wielkości, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń	waga ok. 150g	kg	500
18.	Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów		szt.	15
19.	Kalarepa świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 5 szt.	szt.	45
20.	Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych		kg	180
21.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu, chrupiąca, biała, w zamkniętym wiaderku z możliwością ponownego zamknięcia	opak. 5 kg	kg	300
22.	Kapusta biała młoda, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	75
23.	Kapusta czerwona główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	250
24.	Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	70

25.	Kapusta włoska gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	50
26.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		kg	140
27.	Koperek zielony, świeży, pęczek	pęczek min. 10 szt. (waga ok. 70 – 100g)	szt.	250
28.	Lubczyk	pęczek min. 10 szt.	szt.	200
29.	Malina świeża sezonowo czerwiec- sierpień		kg	20
30.	Mandarynka gat. I, bez pestek, słodkie, cienka skórka,	waga ok.100-120g	kg	200
31.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	550
32.	Mięta		szt.	5
33.	Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	150
34.	Ogórek zielony gruntowy - sezonowo (lipiec-wrzesień), gat. I, prosty, bez odgnieceń		kg	60
35.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń		kg	250
36.	Ogórki kwaszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu, twarde, w zamkniętym wiaderku z możliwością ponownego zamknięcia	opak. min.3 kg	kg	450
37.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	150
38.	Papryka żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	45
39.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	100
40.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	300
41.	Pietruszka zielona, natka świeża	pęczek min. 10 szt.(waga ok. 70 – 100g)	szt.	350
42.	Pomarańcza gat. I Słodka, cienka skórka,	waga ok.150g 1 szt.	kg	230
43.	Pomidor koktajlowy typu cherry (okrągłe, podłużne) gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	50
44.	Pomidor malinowy sezonowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	60
45.	Pomidor malinowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	250
46.	Por świeży, gat. I gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	400
47.	rabarbar		kg	15
48.	Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	150
49.	Sałata lodowa, gat. I, duże główki , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	55
50.	Sałata zielona, gat. I, duże główki , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	300
51.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	350

52.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 10 szt.	szt.	250
53.	Śliwka świeża duża czerwona, żółta, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	50
54.	Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	60
55.	Truskawka świeża sezonowo maj- sierpień, gat. I, czerwona, duża, bez odgnieceń		kg	120
56.	Winogrono ciemne bezpestkowe, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń		kg	20
57.	Winogrono jasne bezpestkowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	50
58.	wiśnia		kg	15
59.	Ziemniak gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	2500
60.	Ziemniak młody gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	400

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, niezbrylone.
- 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Agrekta klasa I,	450g	kg	10
2.	Brokuły mrożone różyczki klasa 1	2500 g	szt.	60
3.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona, klasa I	2500 g	szt.	80
4.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona klasa I	2500 g	szt.	25
5.	Jagody leśne, klasa I,	2500 g	szt.	20
6.	Kalafior różyczki mrożony klasa I	2500 g	szt.	50
7.	Maliny całe, klasa I	2500 g	kg	10
8.	Marchew z groszkiem mrożona, klasa I	2500 g	szt.	35
9.	Marchewka mini, klasa I	2500 g	szt.	20
10.	Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce w zmiennych proporcjach (100%) (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie), klasa I	450g	szt.	1500
11.	Mieszanka warzywna, Wykaz składników: marchew, kalafior, fasola szparagowa, kapusta brukselska, por, seler, klasa I	2500 g	kg	35
12.	Szpinak rozdrobniony, klasa I	2500 g	kg	6

13.	Truskawki bez szypulek, klasa I	2500 g	kg	80
14.	Warzywa na patelnię, klasa I	2500 g	szt.	20
15.	Wiśnia bez pestek, klasa I	450 g	kg	10

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 plastry, w lekkim syropie ,w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	460 ml	szt.	35
2.	Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu Glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia	300 ml	szt.	100

3.	batonik mleczna kanapka, SKŁADNIKI: pasteryzowane MLEKO (40%), olej palmowy, cukier, mąka PSZENNA (10,5%), MLEKO odtłuszczone w proszku (9%), miód (5%), MASŁO odwodnione, JAJA w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, otręby PSZENNE drobne, substancje spulchniające	28g	szt.	125
4.	Bazyliia suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	230 g	szt.	2
5.	Biszkopty okrągłe	140 g	szt.	40
6.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	465 ml	szt.	35
7.	Budyń waniliowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	63g	szt.	40
8.	Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu	40 g	szt.	100
9.	Chrzan tarty słoik	300 g	szt.	10
10.	Ciasto francuskie chłodzone, niemrożone	375g	szt.	80
11.	cukier biały kryształ	1kg	szt.	250
12.	Cukier puder	400 g	szt.	15
13.	Cukier waniliowy	16g	szt.	60
14.	cukierki galaretka w czekoladzie mlecznej		kg	5
15.	Cynamon mielony, opakowanie PET	320 g	szt.	3
16.	czekolada gorzka	80g	szt.	10
17.	czekolada mleczna	90g	szt.	140
18.	Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) PET	320 g	szt.	15
19.	Daktyle suszone bez pestek	1 kg	kg	2
20.	Drożdże świeże	100 g	szt.	10
21.	Dżem z brzoskwiń extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	45
22.	Dżem z truskawek extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	150
23.	Fasola Jaś średnia	1 kg	op.	5

24.	Galaretka brzoskwiowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71g	szt.	25
25.	Galaretka o smaku malinowa, Skład: żelatyna, kwas cytrynowy, barwniki: kurkumina, kompleksy miedziowe, chlorofil i chlorofilin	71 g	szt.	25
26.	Galaretka truskawkowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71g	szt.	25
27.	Granola z owocami - chrupiące płatki owsiane, suszone owoce tj: truskawka, żurawina, wiśnia, orzechy	350g	szt.	10
28.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	1 kg	kg	60
29.	Groszek konserwowy puszka	340 g	szt.	30
30.	Groszek ptysiowy	125g	szt.	10
31.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	90 szt. x 2g	szt.	120
32.	Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium)	25 szt. x 1,3 g	szt.	20
33.	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji	20 szt. x 2 g	szt.	150
34.	Herbatniki	400g	szt.	20
35.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	100
36.	Kasza jęczmienna wiejska	1 kg	szt.	100
37.	Kasza manna	1 kg	szt.	5
38.	Kawa zbożowa, rozpuszczalna składniki: zboża 78%(jęczmień, żyto), cykorja bez dodatku cukru, może zawierać naturalnie występujące cukry	150 g	szt.	100
39.	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), Bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych Aromatów i barwników	500 g	szt.	120
40.	Kminek mielony, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. Opakowanie PET	20g	szt.	30
41.	Kokos wiórki	200 g	szt.	5
42.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	200g	szt.	250
43.	Krem czekoladowo - orzechowy	400 g	szt.	5
44.	Kukurydza konserwowa w puszcze	400g	szt.	50
45.	kurkuma	20g	szt.	3
46.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, opakowanie PET	10g	szt.	15

47.	lubczyk liście suszone zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. Opakowanie PET	120 g	szt.	25
48.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	15
49.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	310 g	szt.	40
50.	Makaron alfabet, gwiazdki składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum)jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	80
51.	Makaron krajanka pięciojajeczny, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	400 g	szt.	25
52.	Makaron łazanki guadretti, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500 g	szt.	45
53.	Makaron muszelki Canhigliette piccole składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	400g	szt.	50
54.	Makaron nitka cienka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	75
55.	Makaron penne piórka, składniki: Mąka pszenna semolina (100%)	400 g	szt.	200
56.	makaron ryżowy Składniki: Kaszka pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum), jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma.	250g	szt.	70
57.	Makaron świderki elich, muszelki, kolanka, wstęgi), składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum)jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	200
58.	Makreła wędzona	1kg	szt.	65
59.	marmolada wieloowocowa słoik	330g	szt.	10
60.	Mąka pszenna tortowa typ 450,500,650	1 kg	szt.	140
61.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej	1 kg	szt.	100
62.	Mieszanka przypraw do gyros , składniki: sól jodowana, cebula, papryka czosnek, oregano, cukier, pieprz, rozmaryn system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	30 g	szt.	20
63.	migdały płatki	100g	szt.	5
64.	Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	3
65.	mus owocowy 100% owoców, bez dodatku cukru	80g	szt.	125
66.	Ocet balsamiczny, opakowanie szkło	250g	szt.	3
67.	Ocet spirytusowy 10 %, butelka szklana	500 ml	szt.	10

68.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia na zimno, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K, Olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości Kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	1l	szt.	450
69.	Oregano zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	8g	szt.	5
70.	orzechy laskowe bez łupinek, pakowane hermetycznie, gatunek I	1kg	kg	3
71.	orzechy nerkowca bez łupinek, pakowane hermetycznie, gatunek I	1 kg	kg	5
72.	orzechy włoskie bez łupinek, pakowane hermetycznie, gatunek I	100 g	szt.	10
73.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie, opakowanie PET	550 g	szt.	10
74.	Passata pomidorowa szklana butelka składniki: pomidory, bazylia, zioła prowansalskie, czosnek.	754 g	szt.	50
75.	pestki dyni gatunek pierwszy	1 kg	kg	2
76.	Pieprz cytrynowy mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	10
77.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	40
78.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, , z obniżoną zawartością soli i cukru. Bez dodatku regulatorów kwasowości, składniki mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, barwniki : karoteny, karmel	250 g	szt.	100
79.	Płatki owsiane błyskawiczne	400g	szt.	10
80.	Płatki śniadaniowe kulki czekoladowe bez oleju palmowego i syropu glukozowego skład (mąka pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa pszenna, cukier, syrop z pszenicy i słodu jęczmiennego , kakao ciemne, skrobia pszenna, olej słonecznikowy, witaminy, sól	250g	szt.	75
81.	Płatki śniadaniowe miód kółka bez oleju palmowego i syropu glukozowego skład (mąka pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa pszenna, cukier, syrop z pszenicy i słodu jęczmiennego miód, skrobia pszenna, olej słonecznikowy, witaminy, sól	250g	szt.	75
82.	Pomidory krojone w puszcze, bez skórki, w gęstym soku pomidorowym, bez substancji konserwujących	400g	szt.	75
83.	powidła śliwkowe słoik	290g	szt.	5
84.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	50
85.	Przyprawa do piernika, ciast i deserów - suszona mieszanka przyprawowa, składniki : cukier, cynamon, goździki, kakao o zmniejszonej zawartości tłuszczu, owoc kolendry, ziele angielskie,, gałka muszkatołowa system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	20g	szt.	5

86.	Przyprawa do potraw w proszku, w składzie: Sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik: ryboflawina.	1kg	szt.	50
87.	przyprawa w płynie, szklana butelka bez dozownika	1l	szt.	60
88.	przyprawa warzywna do potraw (składniki: sól morską, warzywa suszone 32%- marchew pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, papryka, natka pietruszki, cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper)	300g	szt.	20
89.	Rodzyńki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów	500 g	szt.	5
90.	Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	1 kg	szt.	180
91.	Słonecznik łuskany	200g	szt.	5
92.	Soda oczyszczona	70g	szt.	5
93.	sok jabłkowy 100% o maksymalnej ilości cukru 10 g na 100 g produktu	1l	szt.	300
94.	sok jabłkowy 100% o maksymalnej ilości cukru 10 g na 100 g produktu	0,2 l	szt.	250
95.	sok marchewkowo, jabłkowo, bananowy 100% o obniżonej zawartości cukru maksymalnie 10 g na 100 g produktu	0,33 l	szt.	250
96.	sok pomarańczowy 100% o maksymalnej ilości cukru 10 g na 100 g produktu	1 l	szt.	120
97.	sok pomarańczowy 100% o maksymalnej ilości cukru 10 g na 100 g produktu	0,2 l	szt.	400
98.	Sos pomidorowy typu spaghetti, słoik	500g	szt.	80
99.	Sos sojowy ciemny - SOJA 35%, woda, sól, barwnik: E 150a, mąka PSZENNA, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, bez dodatku glutaminianu monosodowego. Opakowanie - Szkło	150ml	szt.	5
100.	Sól morską jodowaną, gruboziarnista, w składzie: Sól morską, jodan potasu, substancja przeciwzbrylająca: E535, opakowanie PET.	1 kg	szt.	15
101.	Syrop malinowy, szklana butelka z dozownikiem, możliwość ponownego zamknięcia	420ml	szt.	10
102.	Tuńczyk w sosie własnym	170g	szt.	10
103.	Tuńczyk w oleju słonecznikowym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, olej słonecznikowy, sól	160 g	szt.	150
104.	Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	10
105.	wafelki nadziewane bez czekolady mlecznej, w składzie: nugat, orzechy laskowe, mleko, orzeszki ziemne, mąka pszenna, skrobia w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz mleczny, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, o obniżonej zawartości cukru 10g na 100 g produktu	25g	szt.	125

106.	wafelki w czekoladzie mlecznej w składzie mąka pszenna, olej palmowy, miazga kakaowa, skrobia w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu , tłuszcz kakaowy, tłuszcz mleczny, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy, o obniżonej zawartości cukru 10g na 100 g produktu	17,5g	szt.	125
107.	wafle kukurydziane cienkie Składniki: Kukurydza 89,4% (grys kukurydziany, ziarno kukurydzy), ryż biały, sól himalajska.	120g	szt.	30
108.	Wafle misie do deserów i lodów	1kg	szt.	6
109.	wafle ryżowe grube Składniki: Ryż brązowy, słonecznik 5%, sól. Produkt może zawierać sezam.	120g	szt.	30
110.	woda mineralna niegazowana	18,9 l	szt.	130
111.	Woda mineralna niegazowana, butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	5l	szt.	80
112.	Woda niegazowana, butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia z dziubkiem	0,5 l	szt.	200
113.	Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	10
114.	żelatyna spożywcza	50g	szt.	10
115.	Żur śląski zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	470 g	szt.	150
116.	Żurawina suszona pakowana hermetycznie, 1 gatunek	1 kg	szt.	2
117.	Korpusy deserowe słodkie, małe opakowanie	500g	szt.	5
118.	Korpusy deserowe słodkie, duże opakowanie	1300g	szt.	5

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 kurze, klasa L, waga szt. 70 g	szt.	6000

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.	Baton krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400 g	szt.	1000
2.	bułka pszenna mała - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50 g	szt.	500
3.	Bułka graham - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona, mąka żytnia 2000, zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50 g	szt.	1100
4.	bułka hot-dog, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	100 g	szt.	360
5.	Bułka kajzerka - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50g	szt.	1700
6.	bułka maślana bez maku - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	50 g	szt.	700
7.	Bułka pizzowa z serem, mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, sól, woda, - ketchup, ser żółty,	100g	szt.	400
8.	bułka tarta	500g	szt.	150
9.	Chałka krojona - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	600
10.	chleb dworski - mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	400
11.	chleb graham krojony - mąka pszenna typ 1850, ciemna, grubo mielona - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	20

12.	chleb marchewkowy , mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, marchew, słonecznik, otręby żytnie, siemię lniane, sezam, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400 g	szt.	20
13.	chleb orkiszowy - mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia, płatki z pszenicy orkiszowej, naturalny zakwas żytni, mąka sojowa, słonecznik, płatki owsiane, ziarno pszenicy, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	300 g	szt.	20
14.	Chleb tostowy krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400 g	szt.	400
15.	Chleb wieloziarnisty krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	25
16.	chleb zwykły duży krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	900 g	szt.	700
17.	ciasto drożdżowe z jabłkiem		kg	5
18.	ciasto drożdżowe z serem		kg	5
19.	ciasto drożdżowe ze śliwką, truskawką, rabarbar		kg	5
20.	drożdżówka z jabłkiem, truskawką, rabarbarem, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego	100 g	szt.	300
21.	drożdżówka z serem, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego	100 g	szt.	300
22.	rogal duży bez maku - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	100 g	szt.	600

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Dorsz czerniak filet bez skóry, mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury	6,8 kg	szt.	10
2.	Mintaj filet bez skóry, 0% glazury	6,8 kg	szt.	5
3.	Miruna filet mrożony, bez skóry. 0% glazury	6,8 kg	szt.	35

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kluski na parze bez nadzienia Składniki: mąka pszenna, drożdże, woda, olej rzepakowy, , jaja, serwatka w proszku z mleka, cukier, sól. Pakowane w atmosferze ochronnej, opakowanie po 12 sztuk	opak. 600 g	op.	110
2.	Pierogi z mięsem	opak. 2500 g	op.	30
3.	Pierogi z owocami	opak. 2500 g	op.	30
4.	Tortellini uszka z mięsem , z farszem wieprzowo-wołowym, bez dodatku podrobów(min. 30% nadzienia)	opak. 400 g	op.	30

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: **3** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu tj. (poniedziałek – piątek), w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **1** raz w tygodniu, w godzinach od **6:00** do **7:00**.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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 9 w Mikołowie, ul. Karola Miarki 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 Agnieszka Wajda - Kubica, e-mail: sekretariat@p9.mikolow.eu, intendent@p9.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 tłuszczu 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.