

**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 bez kości	kg	270
2.	Łopátka wieprzowa bez kości	kg	300
3.	Szynka b/k myszka	kg	300
4.	Karczek wieprzowy b/k	kg	200
5.	Boczek wędzony	kg	28
6.	Kiełbaski śląskie cienkie	kg	260
7.	Kiełbasa śląska	kg	85
8.	Półdwica sopocka	kg	24
9.	Szynka gotowana	kg	22
10.	Szynka z pieca	kg	32
11.	Kiełbasa krakowska	kg	22
12.	Szynka Bohuna	kg	22
13.	Szynka ciemna	kg	62
14.	Żeberka wędzone	kg	8
15.	Wołowina bez kości	kg	52
16.	Szynka z indyka plastry	kg	52
17.	Mięso wołowe gulaszowe	kg	52

**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.	Pałki z kurczaka	kg	60
2.	Filet z indyka	kg	130
3.	Piersi z kurczaka	kg	200

**Część 3: NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone 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 mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników i bez syropu glukozofruktozowego.	1kg	szt.	200
2.	Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, bez barwników, bez syropu glukozofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10g w 100g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek.	125g	szt.	240
3.	Masło ekstra, zawartość tłuszczu mlecznego minimum 82%, bez dodatków i konserwantów.	200g	szt.	1200
4.	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	1l	szt.	20
5.	Mleko 2% UHT karton	1l	szt.	3200
6.	Ser mozzarella kulka w zalewie	125g	szt.	60

7.	Ser żółty typu gouda krojony pełnotłusty o zaw. Tłuszczu min. 25%	500g	szt.	350
8.	Serek homogenizowany o smaku waniliowym. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowofruktozowego. Opakowanie kubeczek.	150g	szt.	200
9.	Serek kanapkowy śmietankowy w opakowaniu plastikowym. Bez dodatku regulatorów kwasowości, bez GMO.	200g	szt.	200
10.	Serek naturalny w kubeczku plastikowym. Bez sztucznych konserwantów ani zagęstników. Skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie.	150g	szt.	200
11.	Śmietana 30% (kartonik), świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu.	500ml	szt.	80
12.	Śmietana kwaśna 18%, świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu.	500ml	szt.	90
13.	Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów.		kg	50

#### 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, zamrożone, 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas		szt.	100
2.	Arbuz czerwony bezpestkowy.		kg	90
3.	Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień.		kg	300
4.	Brokuł, gat. I.		szt.	5
5.	Brzoskwinia gat. I, bez przebarwień i odgnieceń, świeże i dojrzałe.		kg	30
6.	Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń.		kg	200
7.	Cebula gat. I.		kg	140
8.	Cukinia		kg	100
9.	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka.		kg	150
10.	Czosnek główka polski		szt.	100
11.	Gruszka konferencja, gat. I, jednakowej wielkości, waga ok. 150 g, dojrzała, bez przebarwień.		kg	170

12.	Jabłko sezonowe, krajowe typu "Lobo" lub "Cortland", gat. I, jednakowej wielkości, waga ok.. 150g, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	380
13.	Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów		szt	5
14.	Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych.		kg	250
15.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu.	550g	szt	220
16.	Kapusta czerwona główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.		kg	150
17.	Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych.		szt	100
18.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń.		szt	450
19.	Koperek zielony , świeży, pęczek waga ok.. 70-100g.		szt	190
20.	Mandarynka gat. I, bez pestek, słodkie, cienka skórka, waga ok. 100-120g.		kg	60
21.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości.		kg	350
22.	Melon miódowy		szt.	100
23.	Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	20
24.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń.		kg	250
25.	Ogórki kiszane, skład: ogórki gruntowe, koper, czosnek, gorczyca, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól pochodzące z upraw ekologicznych, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu.	700g	szt	200
26.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	110
27.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	60
28.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości.		kg	20
29.	Pietruszka zielona, natka świeża (pęczek 70-100g)		szt	100
30.	Pomarańcza gat. Słodka, cienka skórka, waga ok.150g 1 szt.		kg	50
31.	Pomidor, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	150
32.	Rzodkiewka pęczek, gat. I.		szt	150
33.	Sałata lodowa, gat. I, duże główki.		szt	150
34.	Sałata zielona, gat. I, duże główki.		szt	200
35.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień.		kg	20
36.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek ( min.10 szt.).		szt	100
37.	Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek.		kg	50
38.	Truskawka świeża, gat. I, czerwona, duża.		kg	50
39.	Winogrono jasne/ ciemne bezpestkowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń.		kg	150
40.	Ziemniak		kg	1700

## 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.	Brokuły mrożone różyczki	kg	100
2.	Kalafior mrożony różyczki	kg	90
3.	Fasolka szparagowa żółta cała mrożona	kg	10
4.	Fasolka szparagowa zielona cała mrożona	kg	15
5.	Marchew mrożona kostka	kg	120
6.	Włoszczyzna mrożona	kg	550
7.	Mieszanka kompotowa mrożona	kg	550
8.	Szpinak mrożony brykiet	kg	50
9.	Groszek zielony mrożony	kg	20
10.	Truskawki mrożone	kg	200
11.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	100
12.	Pierogi z truskawkami mrożone	kg	50
13.	Pierogi ruskie mrożone	kg	120
14.	Dynia kostka mrożona	kg	90
15.	Morela połówka mrożona	kg	40

### 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).	565g	szt.	120
2.	Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia.	300ml	szt.	30
3.	Biszkopty podłużne ladyfingers. Skład: mąka PSZENNA, JAJA, cukier, sól.	220g	szt.	200
4.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości).	820g	szt.	100
5.	Budyń śmietankowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna.	5x37g	opk	120
6.	Budyń waniliowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna.	5x37g	opk	120
7.	Bułka hot-dog pszenna w stylu francuskim. Skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże, sól pszeniczny, emulgator: E472e, cukier, regulator kwasowości: E262, środek do przetwarzania mąki: E300.	3x60g	opk	200
8.	Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego.	500g	szt.	100
9.	Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu.	50g	szt.	260
10.	Chrzan tarty.	220g	szt.	30
11.	Cukier biały kryształ.	1kg	szt.	500
12.	Cynamon mielony, opakowanie PET.	320g	szt.	1
13.	Dżem z brzoskwiń 100% owoców 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 przeciwutleniaaczy) produktu.	235g	szt.	40
14.	Dżem z truskawek 100% owoców extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji.	235g	szt.	210
15.	Fasola w puszcze biała.		szt.	24
16.	Fasola w puszcze czerwona.		szt.	24
17.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki.	250g	szt.	12
18.	Groszek ptysiowy.	125g	szt.	100
19.	Grzanki.		kg	90
20.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach.	100x2g	szt.	80
21.	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji.	20x2,7g	szt.	200
22.	Jabłko naturalne suszone chipsy crispy natural. 100% jabłek, suszone bez smażenia i pieczenia, bez dodatku cukrów, bez glutenu.	18g	szt.	350
23.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%).	150g	szt.	8
24.	Kasza gryczana biała niepalona.	1kg	szt.	20
25.	Kasza gryczana palona/prażona.	1kg	szt.	20
26.	Kasza jaglana.		kg	40
27.	Kasza jęczmienna perłowa.		kg	30
28.	Kasza jęczmienna pęczak.		kg	40
29.	Kasza manna 100% pszenicy.		kg	80
30.	Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja.	150g	szt.	120

31.	Ketchup łagodny/ pikantny. Bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności.	450g	szt.	90
32.	Koncentrat pomidorowy 30%, w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów.	200g	szt.	150
33.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu.	500g	szt.	2
34.	Lubczyk suszony.	1kg	szt	2
35.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu.	150g	szt.	4
36.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu.	310ml	szt.	40
37.	Makaron kokardki.	400g	szt.	150
38.	Makaron krajanka pięćcio-jajeczny.	250g	szt.	70
39.	Makaron literki, gwiazdki zacierka, łezki.	250g	szt.	70
40.	Makaron łazanka.	500g	szt.	60
41.	Makaron penne pióra.	400g	szt.	60
42.	Makaron świderki.	500g	szt.	60
43.	Mąka pszenna tortowa typ 450.	1kg	szt.	160
44.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej.	1kg	szt.	140
45.	Miód pszczeli wielokwiatowy naturalny, polski.	1kg	szt.	25
46.	Musli z owocami.	1kg	szt	30
47.	Musztarda delikatesowa stołowa.	185g	szt.	30
48.	Napój kakaowy instant, w składzie: cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (20%), glukoza, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromat, witamina E, witamina C, tiamina, ryboflawina, witamina B6, niacyna, witamina B12, biotyna, kwas pantotenowy, kwas foliowy, węglan magnezu, węglan wapnia, tlenek cynku.	600g	szt.	30
49.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K.	1l	szt	250
50.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu.	500g	szt.	4
51.	Paszтет drobiowy w słoiku. Skład: Mięso drobiowe (mięso z kur 18%, mięso z indyka 12%), podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta (zawiera <b>gluten</b> ), cebula suszona, sól, przyprawy.	200g	szt.	100
52.	Paszтет sojowy.	113g	szt.	30
53.	Pieczywo lekkie żytnie.	170g	szt.	80
54.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu.	1kg	szt.	1
55.	Pietruszka natka suszona.	1kg	szt.	2
56.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości.	1kg	szt.	20
57.	Płatki owsiane górskie.	500g	szt.	80
58.	Przyprawa warzywna do potraw w składzie: Sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, SELER, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Nie zawiera glutenu.	3kg	szt.	12
59.	Rodzynki sułtańskie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów.		kg	15
60.	Ryż biały.	1kg	szt.	80
61.	Ryż paraboliczny, suchy, bez połamanych ziaren i mączki.	5kg	szt.	25
62.	Sos do spaghetti bolognese. Skład: Pomidory (109 g pomidorów użyto do wyprodukowania 100 g produktu), cebula, marchew, przecier z czosnku, przecier jabłkowy, cukier, skrobia modyfikowana ziemniaczana, olej rzepakowy, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, zioła (w tym bazylią), koncentrat czarnej marchwi, aromaty może zawierać seler.	500g	szt.	144
63.	Sól spożywcza warzona jodowana.	1kg	szt.	70
64.	Śląskie oblaty tradycyjne słodkie. Skład: mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, mleko odtłuszczone w proszku.	30g	szt.	500
65.	Woda niegazowana.	1,5lx6	opk	600
66.	Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu.	1kg	szt.	1
67.	Żelatyna spożywcza.	1kg	szt.	1
68.	Żur - butelka, w składzie tylko: zakwas żytni, mąka razowa, czosnek.	470g	szt.	140

**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 M	szt	5000

**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	0,4 kg	szt	330
2.	Bułka grahamka	0,1 kg	szt	500
3.	Bułka maślana duża	0,1 kg	szt	400
4.	Bułka maślana mała	0,05 kg	szt	800
5.	Bułka zwykła mała	0,05 kg	szt	1600
6.	Bułka kajzerka (bez posypki)	0,05 kg	szt	75
7.	Chałka krojona	0,5 kg	szt	290
8.	Chleb wieloziarnisty krojony	0,5 kg	szt	585
9.	Chleb graham krojony	0,4 kg	szt	50
10.	Chleb orkiszowy krojony	0,4 kg	szt	200
11.	Chleb zwykły duży krojony	1,0 kg	szt	150
12.	Chleb żytni krojony	0,4 kg	szt	550
13.	Drożdżówka jabłko/ ser/ mak/ marmolada	0,05 kg	szt	500
14.	Pączek z marmoladą	0,03 kg	szt	250
15.	Rogal duży	0,1 kg	szt	500
16.	Babeczka piaskowa	0,04 kg	szt	625
17.	Bułka hamburger	0,1 kg	szt	2400
18.	Chleb tostowy, krojony	0,4 kg	szt	40



**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.	Filet z makreli w pomidorach	170g	szt.	200
2.	Filety śledziowe w sosie pomidorowym	170g	szt.	180
3.	Łosoś wędzony		kg	6
4.	Mintaj filet mrożony, bez skóry		kg	40
5.	Miruna filet mrożony, bez skóry, 0% glazury		kg	238

**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	400g	opk	210

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże 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: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 7: JAJA: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

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

Część 9: RYBY: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

### **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 1 w Mikołowie, ul. Żwirki i Wigury 29, 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 Marzena Sosna, e-mail: sekretariat@p1.mikolow.eu, info@p1.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.