

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 bladoróżowa 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 błon 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab wieprzowy bez kości, bez tłuszczu, świeży o barwie jasnoróżowej	kg	100
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, świeża o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10 %, barwa mięsa jasnoróżowa	kg	110
3	Szynka wieprzowa bez kości (kita), mięso świeże	kg	120
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	20
5	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	200
6	Frankfurterki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	60
7	Boczek wędzony	kg	6
8	Polędwiczki wieprzowe	kg	90
9	Wołowina extra świeża, bez kości i skór, mięso chude o czerwonej barwie	kg	150
10	Biała kielbasa parzona	kg	10
11	Szynka dębicka	kg	60
12	Mięso wołowe rosółowe z kością	kg	70

13	Szynka konserwowa	kg	40
14	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	80
15	Parówki z szynki (100 g mięsa na 100 g produktu, bez dodatku glutenu i barwników)	kg	80
16	Kabanosy drobiowe	kg	24
17	Kabanosy wieprzowe	kg	24
18	Kiełbasa szynkowa	kg	40
19	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	50
20	Kiełbaski białe parzone cienkie	kg	20
21	Kiełbasa krakowska sucha	kg	50
22	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa, delikatna)	kg	40
23	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	50
24	Polędwica sopocka w plastrach	kg	30
25	Kiełbasa żywiecka	kg	20
26	Pasztet zapiekany	kg	22
27	Schab z beczi plastry	kg	20
28	Szynka z indyka (min. 85% mięsa)	kg	40
29	Szynka wędzona (min. 85% mięsa)	kg	70
30	Kiełbasa żywiecka drobiowa (zaw. 85% mięsa)	kg	30

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Korpusy drobiowe	kg	220
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	110
3	Pałka kurczaka	kg	120
4	Udka z kurczaka	kg	30
5	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	120
6	Serca drobiowe	kg	40
7	Mielone drobiowe 100%	kg	100

8	Kurczak	kg	20
9	Wątróbka drobiowa	kg	50

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 3,2% UHT	szt.	1 l	1 200
2	Mleko 2%	szt.	1 l	200
3	Ser żółty Gouda (ser podpuszczkowy, dojrzewający typu holenderskiego)	kg	kg	90
4	Ser wędzony rolada ustrzycka	kg	kg	60
5	Serek homogenizowany, mix smaków z dodatkiem naturalnych aromatów	szt.	150 g	320
6	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200 g	1 400
7	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1 l	130
8	Serek twarogowy śmietankowy puszysty	kg	150 g	150
9	Ser twarogowy półtłusty	kg		50
10	Jogurt typu greckiego 0% tłuszczu, bez sztucznych barwników i innych ulepszaczy, truskawkowy	szt.	125 g	210
11	Kefir kubek	szt.	1 000 ml	400
12	Jogurt typu greckiego naturalny	szt.	400 ml 1 szt.	30
13	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	400 ml 1 szt.	110
14	Śmietana 36%	szt.	500 ml	20
15	Ser Mozzarella kulka	szt.	100 g	160
16	Jogurt naturalny	szt.	1 000 g	400
17	Ser feta	szt.	100 g	30
18	Ser twarogowy mielony w wiaderku	szt.	1 kg	200

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, zamarznęte, 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	700
2	Borówka amerykańska	kg	80
3	Brzoskwinie	kg	50
4	Ciecierzycyca	kg	20
5	Cytryny	kg	55
6	Gruszka	kg	250
7	Jabłka krajowe, klasy I	kg	800
8	Kiwi	szt.	600
9	Mandarynki	kg	150
10	Morele	kg	50
11	Maliny (poza sezonem)	kg	50
12	Mięta świeża w doniczkach	szt.	30
13	Maliny (okres sezonowy)	kg	50
14	Śliwki krajowe	kg	150
15	Brokuł	szt.	120
16	Buraki czerwony (korzeń)	kg	50
17	Cebula czerwona	kg	10
18	Cebula	kg	160
19	Cukinia	kg	50
20	Czereśnie (czerwiec, lipiec)	kg	100
21	Czosnek polski główka	szt.	70
22	Dynia (zakup w X)	kg	12
23	Kalafior	szt.	150
24	Kalarepa	szt.	10
25	Kapusta biała (główka)	kg	60
26	Kapusta biała młoda (zakup VI,VII)	szt.	60
27	Kapusta czerwona	kg	40
28	Kapusta pekińska	szt.	120
29	Kapusta włoska	szt.	20

30	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	160
31	Koperek zielony pęczek	szt.	130
32	Marchew korzeń	kg	650
33	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	130
34	Ogórek zielony (zakup w miesiącu VII, VIII, IX)	kg	60
35	Ogórek zielony szklarniowy	kg	80
36	Papryka czerwona (zakup w miesiącu VII, VIII, IX)	kg	30
37	Papryka czerwona	kg	100
38	Papryka zielona	kg	20
39	Papryka żółta	kg	50
40	Pieczarki	kg	50
41	Pietruszka korzeń	kg	120
42	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	150
43	Pomidory	kg	250
44	Pomidory (okres letni)	kg	60
45	Pomidory koktajlowe	kg	50
46	Por	szt.	110
47	Rzodkiewka pęczek	szt.	200
48	Sałata zielona	szt.	200
49	Sałata rukola	szt.	60
50	Sałata roszponka	szt.	50
51	Sałata lodowa	szt.	50
52	Mix sałat	szt.	100
53	Ogórki małosolne	kg	20
54	Truskawki (zakup w miesiącu VI,VII)	kg	200
55	Soczewica czerwona	kg	30
56	Soczewica zielona	kg	6
57	Seler korzeń	kg	150
58	Szcypiorek pęczek	szt.	100
59	Pomarańcze	kg	120
60	Nektarynki	kg	60
61	Owoc granatu	szt.	30
62	Winogron	kg	250
63	Botwinka pęczek	szt.	20
64	Brukselka	kg	20
65	Arbuz (zakup w okresie letnim)	kg	150
66	Fasolka biała drobna	kg	20
67	Fasolka szparagowa żółta (zakup w okresie sezonowym)	kg	10
68	Melon żółty	szt.	50
69	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	2 000
70	Kiełki	op. 150 g	20
71	Ziemniaki młode (zakup w VI, VII)	kg	200
72	Żurek śląski na naturalnym zakwasie żytnim	szt. 470 g	120

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1	Brokuły mrożone	kg	80
2	Brukselka mrożona	kg	50
3	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	10
5	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	50
6	Groszek zielony mrożony	kg	60
7	Kalafior mrożony	kg	60
8	Marchewka mini mrożona	kg	80
9	Marchew z groszkiem mrożona	kg	50
10	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	200
11	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	50
12	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	100
13	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	70
14	Truskawki mrożone	kg	160
15	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	120
16	Wiśnia drylowana mrożona	kg	150
17	Frytki	500 g	12
18	Kluski śląskie	kg	50
19	Maliny mrożone	kg	30
20	Czarna porzeczka	kg	30

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).

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas w puszcze plastry	szt.	565 g puszka	150
2	Barszcz czerwony koncentrat bez octu	szt.	150 ml	6
3	Brzoskwinia w puszcze	szt.	820 g puszka	180
4	Czekolada gorzka 64%	szt.	90 g	40
5	Biszkopty podłużne	szt.	150 g	130
6	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	85
7	Cukier puder	szt.	500 g	4
8	Czosnek granulowany	szt.	15 g	100
9	Dżem 100% z owoców bez dodatku cukru i konserwantów. Różne smaki	szt.	220 g	120
10	Fasola czerwona puszka	szt.	400 ml	100
11	Fasola biała puszka	szt.	400 ml	40
12	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		70
13	Groszek konserwowy	szt.	400 g	60
14	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	88 saszetek	85
15	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	25 saszetek	130
16	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	150 g	60
17	Kawa zbożowa rozpuszczalna	szt.	150 g	20
18	Kasza gryczana	1 kg	kg.	45
19	Kasza jaglana	op.	4 x 100 g	40
20	Kasza jęczmienna wiejska	kg	1 kg	90
21	Kasza manna błyskawiczna	kg	0,5 kg	150
22	Ketchup łagodny bez octu i konserwantów	szt.	280 g	170
23	Kasza pęczak	kg.		40
24	Kokos wiórki	szt.	100 g	30
25	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	200 g	200
26	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	80
27	Liść laurowy	szt.	20 g	100
28	Majeranek	szt.	20 g	50
29	Majonez	szt.	310 g	5
30	Makarony kolorowy świderki	szt.	500 g	40
31	Makarony zacierka (lub w kształcie ryżu)	szt.	250 g	100
32	Makarony nitki	szt.	250 g	60

33	Makaron (literki małe)	szt.	250 g	110
34	Makaron (świderki, pióra) z mąki pszennej makaronowej bez konserwantów i barwników	szt.	400 g	200
35	Makaron świderki pełne ziarno	szt.	400 g	100
36	Mandarynka puszka	szt.	312 g	50
37	Migdały płatki	szt.	100 gr	50
38	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1 kg	90
39	Mąka pszenna tortowa	kg	1 kg	120
40	Miód pszczeni, wielokwiatowy, naturalny, polski	kg	1 kg	50
41	Chrupki kukurydziane plecione	szt.	70 g	150
42	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr	1 l	200
43	Oliwa z oliwek	litr	500 ml	6
44	Musli bez dodatku cukru	szt.	300 g	30
45	Przyprawa Zioła polskie	szt.	20 g	100
46	Orzech nerkowca	kg		20
47	Orzech włoski łuskany	kg		40
48	Papryka mielona słodka	szt.	20 g	200
49	Papryka mielona ostra	szt.	20 g	15
50	Pieprz ziołowy	szt.	20 g	50
51	Pieprz czarny mielony	szt.	20 g	100
52	Płatki o smaku czekoladowym (muszelki, kulki) pełne ziarno, bez oleju palmowego i syropu glukozowego	szt.	500 g	70
53	Płatki kukurydziane	szt.	500 g	70
54	Płatki z dodatkiem miodu (pełne ziarno) bez dodatku oleju palmowego i syropu glukozowego	szt.	500 g	70
55	Pomidory w puszcze bez skóry	szt.	400 g	100
56	Płatki owsiane	szt.	500 g	50
57	Kasza bulgur	kg.	1 kg.	30
58	Kminek mielony	szt.	20 g	20
59	Cynamon mielony	szt.	20 g	15
60	Przyprawa bazylii suszona	szt.	20 g	20
61	Zioła prowansalskie	szt.	20 g	20
62	Ziele angielskie ziarna	szt.	20 g	100
63	Zioła do sałatek	szt.	20 g	20
64	Rodzynki sułtańskie	kg	1 kg	60
65	Ryż paraboliczny	kg	1kg	150
66	Ryż brązowy	kg	1 kg	50
67	Ciecierzycy puszka	szt.	400 g	20
68	Seler w stoiku	szt.	370 ml	100
69	Nektar ananasy	szt.	1 l	70
70	Sok pomarańczowy 100%	szt.	1 l	70
71	Sok jabłkowy tłoczony	szt.	1 l	70
72	Słonecznik łuskany	szt.	500 g	10
73	Sok marchewkowo owocowy	szt.	1 l	200
74	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	35
75	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	350 g	20
76	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120 g	200
77	Tuńczyk w sosie własnym	szt.	185 g	50
78	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach	szt.	185 g	100
79	Filet z makreli w pomidorach	szt.	170 g	70
80	Filet z makreli w oleju	szt.	170 g	40
81	Filet śledziowy w pomidorach puszka	szt.	170 g	30
82	Filet śledziowy w oleju puszka	szt.	170 g	20
83	Szprotki w oleju puszka	szt.	100 g	20

84	Rumianek w saszetkach	szt.	20 saszetek	10
85	Mięta w saszetkach	szt.	20 saszetek	10
86	Drożdże kostka	szt.	100 g	10
87	Żelatyna	szt.	20 g	180
88	Żurawina suszona	kg		40

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1	Jaja świeże roz. L (z wolnego wybiegu)	szt.	2 700

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb duży krojony na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, na zakwas, drożdże)	szt.	0,90 kg	600
2	Chleb wieloziarnisty na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, otręby pszenne, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże)	szt.	0,50 kg	240
3	Chleb kresowy krojony	szt.	0,50 kg	60
4	Bułka marchewkowa	szt.	0,07 kg	200
5	Chleb żytni 100% mąki żytniej	szt.	0,50 kg	10
6	Chleb graham krojony na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna ciemna, mąka żytnia, drożdże)	szt.	0,50 kg	30
7	Chleb z dynią krojony	szt.	0,50 kg	50
8	Bułki duże	szt.	0,10 kg	100
9	Bułki małe	szt.	0,05 kg	600
10	Bułki kajzerki	szt.	0,05 kg	900
11	Bułki grahamki małe	szt.	0,05 kg	400
12	Bułka typu Hot-Dog	szt.	0,10 kg	500
13	Bulka maślana	szt.	0,05 kg	300

14	Chałka krojona	szt.	0,50 kg	160
15	Bułka owsiana	szt.	0,08 kg	200
16	Baton krojony	szt.	0,40 kg	220
17	Drożdżówki mix	szt.		250
18	Pączki z marmoladą	szt.	0,07kg	105
19	Rogal mały	szt.	0,05 kg	300
20	Chleb tygrysi krojony (skł. mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, sezam, siemię lniane, ziarna soi, płatki kukurydziane, drożdże)	szt.	0,45 kg	80
21	Bułka tarta	szt.	0,50 kg	80
22	Chleb razowy z soją	szt.	0,50 kg	30
23	Chleb dworski krojony (skł. mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże)	szt.	0,50 kg	70
24	Bagietka	szt.	0,30 kg	50
25	Ciasto drożdżowe z jabłkiem	kg		15
26	Bezy	kg		3

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Miruna filet ze skórą mrożona 2% glazury	kg		150
2	Dorsz filet mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury	kg		150
3	Paluszki rybne z fileta w panierce pszennej	kg		20
4	Łosoś kostka panierowana	kg		30
5	Łosoś wędzony brzuszki	kg		15
6	Śledź Matjas tacka	szt.	250g	20

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Pierogi z serem twarogowym	kg	1 kg	45
2	Pierogi z owocami (truskawkami)	kg	1 kg	45
3	Pierogi ze szpinakiem i serem	kg	1 kg	40
4	Pierogi z mięsem min farsz 25 %	kg	1 kg	60
5	Pierozki wigilijne mini z pieczarkami	kg	1 kg	5

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 7:00 do 8:00 (konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy)

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00 (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy)

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00 (konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy)

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2** razy w tygodniu (poniedziałek, środa) – w godzinach od 7:00 do 9:00

Część 5: MROŻONKI: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 10:00 (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy)

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) – w godzinach od 7:00 do 9:00

Część 7: JAJA: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00 (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy)

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 10:00 (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy)

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 10:00 (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony 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 3, ul. Konstytucji 3 Maja 40, 43-190 Mikołów.**

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

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

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

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Iwona Fuchs e-mail: sekretariat@p3.mikolow.eu , intendent@p3.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.