

## 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, ostony 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 kiełbasy – 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 kiełbas 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	450
2.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	250
3.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	450
4.	Mięso drobno mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, niepeklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	850
5.	Boczek wędzony	kg	30
6.	Szponder wołowy	kg	30
7.	Parówki wieprzowe ( min.85% zawartości mięsa)	kg	30
8.	Kiełbasa podwawelska, min 95% mięsa wieprzowego	kg	150
9.	Kiełbasa biała parzona, min 95% mięsa wieprzowego	kg	70
10.	Kości wędzone	kg	40
11.	Słonina mielona bez skóry	kg	24
12.	Mięso wołowe gulaszowe	kg	58
13.	Mortadela, 85% mięsa wieprzowego bez skór, bez kości	kg	180

**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.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	750
2.	Pałka kurczaka -podudzie	kg	100
3.	Udka z kurczaka-ćwiartka tylnia	kg	60
4.	Udziec z kurczaka bez skóry, bez kości	kg	200
5.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	350
6.	Udzie z indyka bez skóry, bez kości	kg	300
7.	Mięso drobno mielone drobiowe 100% mięsa, niepeklowane, bez zawartości skór	kg	60

**Część 3: NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mleko 2% UHT	1l	szt.	250
2.	Ser feta do sałatek w kostkach	1kg	szt.	25
3.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	180
4.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda		kg	20
5.	Mozzarella mini w solance 750g	750g	szt.	24
6.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy, ciasteczka lub owocowy	90g	szt.	1430
7.	Śmietana kwaśna 18% kubek, składniki: śmietanka(z mleka), żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej	150g	szt.	200

8.	Śmietana 18% do zup i sosów w kartoniku	500ml	szt.	100
9.	Śmietana 30% (kartonik)	500 ml	szt.	100
10.	Śmietana 36 %	500 ml	szt.	75
11.	Twaróg półtłusty krajanka Składniki: Mleko pasteryzowane, Kultury bakterii mlekowych		kg	140
12.	Twaróg sernikowy mielony skład: serek śmietankowy, twaróg	1kg	kg	100
13.	jogurt pitny owocowy z wit. B6 i D, z bakteriami L.casei, butelka 100 ml	100ml	szt.	1280
14.	Jogurt owocowy: MLEKO, cukier, owoce 9%(wiśnie, sok wiśniowy z koncentratu), MLEKO zagęszczone odtłuszczone, koncentrat soku z buraków czerwonych, koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat, żywe kultury bakterii	150g	szt.	890
15.	Jogurt naturalny typu greckiego, gęsty: mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych	400g	szt.	120
16.	jogurt naturalny- skład mleko, odtłuszczone mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii	180g	szt.	630
17.	Maślanka owocowa butelka, Składniki: Mleko, maślanka, wsad owocowy truskawka (cukier, truskawki 2,45% w maślanie, skrobia kukurydziana, owocowo roślinne koncentraty: koncentrat soku z marchwi, koncentrat z marchwi; naturalny aromat, substancja zagęszczająca: pektyny; zagęszczony sok cytrynowy); cukier, serwatka w proszku, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny; żywe kultury bakterii mlekowych.	330g	szt.	1140
18.	Maślanka naturalna karton/butelka(możliwość ponownego zamknięcia), składniki: maślanka, mleko, żywe kultury bakterii mlekowych.	330g	szt.	580
19.	kefir w butelce skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych	250ml	szt.	580
20.	serek waniliowy skład: mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, błonnik cytrusowy, ekstrakt wanilii, zagęszczony sok z cytryny, naturalny aromat, kultury bakterii mlekowych.	125g	szt.	855
21.	<b>serek owocowy skład:</b> <b>mleko</b> pasteryzowane, <b>śmietanka</b> pasteryzowana, przecier z malin 12 %, cukier, błonnik cytrusowy, naturalne aromaty, kultury bakterii mlekowych	125g	szt.	855
22.	Serek homogenizowany mango Składniki: twaróg odtłuszczony, śmietanka, cukier, woda, mango 6%, skrobia kukurydziana, sok z cytryny zagęszczony, koncentrat z marchwi, aromat.	130g	szt.	855
23.	Serek homogenizowany o smaku waniliowym tuba, skład TWARÓG odtłuszczony, ŚMIETANKA, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony	120g	szt.	1740
24.	Serek naturalny zawiera w swoim składzie tylko mleko i żywe kultury bakterii mleczarskich. Bez dodatku cukru, soli, substancji zagęszczających i konserwujących.	150g	szt.	180

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

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	750
2.	Burak czerwony	kg	200
3.	Botwinka pęczek	szt.	20
4.	Cytryny	kg	150
5.	Cukinia	kg	40
6.	Daktyle	kg	15
7.	Dynia	kg	40
8.	Gruszka	kg	200
9.	Jabłko polskie luz	kg	650
10.	Mandarynki	kg	450
11.	Morele	kg	80
12.	Nektarynki	kg	120
13.	Pomarańcze	kg	450
14.	śliwki krajowe	kg	120
15.	Cebula	kg	250
16.	Cebula czerwona	kg	50
17.	Cebulka dymka pęczek	szt.	50
18.	Czosnek polski główka	szt.	400
19.	Imbir świeży	kg	2
20.	Kapusta biała (główka)	kg	200
21.	Kapusta biała młoda	szt.	80
22.	Kapusta pekińska	szt.	150
23.	Kapusta czerwona	kg	150
24.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	300
25.	kapusta włoska	szt.	20
26.	Koperek zielony pęczek	szt.	350
27.	Kalarepa	szt.	20
28.	Kiwi	szt.	600
29.	Marchew korzeń	kg	300
30.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	200
31.	Ogórek zielony	kg	280
32.	Pieczarki	kg	30
33.	Pietruszka korzeń	kg	60
34.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	300
35.	Pomidory malinowy	kg	100
36.	Pomidorki koktajlowe	kg	30
37.	Papryka czerwona	kg	40
38.	Por	szt.	150
39.	Rzodkiewka pęczek	szt.	30
40.	Salata lodowa	szt.	250
41.	Seler korzeń	kg	60
42.	Seler naciowy	szt.	40
43.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	40

44.	Surówka po żydowsku, skład: kapusta biała, marchew, jabłka, por, seler, cebula, olej roślinny, natka pietruszki, przyprawy.	kg	75
45.	Surówka z czerwonej kapusty	kg	11,4
46.	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	3500
47.	Ziemniaki młode	kg	140
48.	Zioła doniczkowe	szt.	20
49.	Truskawki	kg	80
50.	Winogrona różowe	kg	120
51.	Salatka warzywna 900ml, skład: papryka czerwona, marchew, ogórek, cebula (do hamburgerów i hot dogów)	szt.	20

### 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	kg	150
2.	Dynia kostka	kg	50
3.	Jagody	kg	80
4.	Kalańfior mrożony	kg	100
5.	Kukurydza	kg	60
6.	Marchewka mini mrożona	kg	100
7.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	45
8.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	120
9.	Mieszanka leczo	kg	90
10.	Papryka kolorowa	kg	50
11.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	100
12.	Truskawki mrożone	kg	180
13.	Włoszczyzna mrożona, skład: warzywa w zmiennych proporcjach: marchew, seler, pietruszka, por	kg	480
14.	Włoskie warzywa na patelnię: brokuły, marchew, kukurydza, groch cukrowy oraz seler, a smak podkreśli aromatyczna mieszanka włoskich ziół i przypraw.} Mieszanka warzywna z przyprawami.	kg	30
15.	Zupa pieczarkowa	kg	150
16.	Zupa meksykańska	kg	50
17.	Zupa jarzynowa 7 składnikowa	kg	120

### Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas w puszcze	3050g	szt.	20
2.	Bazylija suszona	10 g	szt.	30
3.	Bułka tarta, skład: mąka pszenna; sól; drożdże	500g	kg	150
4.	Buraczki suszone, Składniki. 100% burak czerwony suszony, produkt nie zawiera żadnych dodatków.	100g	szt.	5
5.	Brzoskwinia plastry w puszcze, Skład: brzoskwinia, woda, cukier	2650g	szt.	20
6.	Chrzan tarty	860g	szt.	2
7.	Cukier biały kryształ	1kg	kg	120
8.	Cukier puder, skład: sacharoza	500g	szt.	50
9.	Cukier wanilinowy, cukier, etylowanilina, ekstrakt wanilii	16g	szt.	200
10.	Curry, skład: sól, kurkuma - 16.2%, kozieradka, kolendra - 15,9%, czosnek granulowany, kmin rzymski, gorczyca biała, cynamon, imbir, goździki, papryka słodka, gałka muszkatołowa, chili	20g	szt.	50
11.	Cynamon	15g	szt.	30
12.	Cząber	10g	szt.	20
13.	Czosnek granulowany	20g	szt.	150
14.	Cebula prażona	500g	szt.	6
15.	Drożdże świeże	100g	szt.	40
16.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	280g	szt.	130
17.	Groch łuskany połówki	500g	kg	15
18.	Fasola Jaś średnia	500g	kg	15
19.	Fasola biała w puszcze	400g	szt.	50
20.	Fasolka czerwona puszka	400g	szt.	20
21.	Gałka muszkatołowa mielona	10g	szt.	20
22.	Groszek konserwowy, groszek, woda, cukier, sól	400g	szt.	20
23.	Grzanki pszenne	500g	kg	12
24.	Herbata czarna ekspresowa 70 g (50 torebek)	70g ( 50 szt.)	op.	100

25.	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach, smaki owoce leśne ,truskawka, malina	20szt	op.	200
26.	Herbata miętowa,100% liść mięty pieprzowej,40TB X 2G	40szt	op.	40
27.	Herbata melisa,100% liści melisy. Melissa folium,20 torebek x 2 g	20szt	op.	40
28.	Kasza bulgur, 100% kasza bulgur	1kg	kg	120
29.	Kasza gryczana prażona	1kg	kg	120
30.	Kasza jaglana	1kg	kg	20
31.	Kasza jęczmienna pęczak	1kg	kg	120
32.	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	kg	120
33.	Kurkuma	20g	szt.	20
34.	Kasza manna błyskawiczna	400g	szt.	30
35.	Kminek mielony	20g	szt.	60
36.	Kasza kuskus	1kg	kg	120
37.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %,Zawartość ekstraktu 28-30%	950g	szt.	300
38.	Ketchup łagodny, min.100g produktu wyprodukowane ze 192g pomidorów	900ml	szt.	80
39.	Ketchup łagodny w tubie, przecier pomidorowy 62%, cukier, ocet spirytusowy, sól, skrobia kukurydziana modyfikowana, aromat naturalny	700g	szt.	15
40.	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	50
41.	kolendra	20g	szt.	20
42.	Liść laurowy	6g	szt.	80
43.	Lubczyk	8g	szt.	80
44.	Mandarynki w puszcze całe, Skład: mandarynki, woda, cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy	2650g	szt.	20
45.	Majeranek	8g	szt.	200
46.	Majonez stołowy, Skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%). Bez substancji konserwujących.	700 ml	szt.	40
47.	Makaron jajeczny nitki, skład: mąka makaronowa pszenna, jaja z chowu ściółkowego (21,6%) (5 jaj na 1 kg mąki), przyprawa: kurkuma,	400g	kg	50
48.	Makaron spaghetti , skład: mąka pszenna, mąka duru,	400g	kg	220
49.	Makaron trójkolorowy (świderki, rurki),mąka z pszenicy durum, pomidory w proszku (1,8%), szpinak w proszku (0,3%).	400g	kg	30
50.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi) skład : mąka pszenna , mąka duru	400g	kg	250
51.	Makaron pełnoziarnisty (świderki, rurki, wstęgi) , skład: mąka makaronowa PSZENNA pełnoziarnista	400g	kg	30
52.	Makaron pszenny w kształcie ryżu, skład: mąka makaronowa PSZENNA, masa JAJOWA pasteryzowana 9,9%	500g	kg	60
53.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	20
54.	Mąka pszenna typ 550 luksusowa, Składniki: mąka pszenna 100 %	1kg	kg	180
55.	Mieszanka suszonych warzyw 100% zawiera w zmiennych proporcjach, marchew, pasternak, pietruszka korzeń, pietruszka liść, por, bez sztucznych dodatków	1kg	kg	5
56.	Miód wielokwiatowy, płynny	900g	szt.	30
57.	Musztarda delikatesowa stołowa, skład: woda, mieszanka octowa (ocet spirytusowy, ocet winny biały), gorczyca 15%, cukier, sól, przyprawy, barwnik: ekstrakt z kurkumy.	900ml	szt.	20
58.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia na zimno. Certyfikat jakości Q przyznawanym przez PCBC ( Polskie Centrum Badań Certyfikacji) produktom o ponadstandardowej jakości i sprawdzonym corocznie w akredytowanych laboratoriach.	1L	litr	250
59.	Oliwa z oliwek	1L	litr	10
60.	Oregano	8g	szt.	20
61.	Papryka mielona ostra	20g	szt.	150
62.	Papryka mielona słodka	20g	szt.	150
63.	Papryka mielona słodka wędzona	20g	szt.	150
64.	Pieprz ziołowy mielony	20g	szt.	50
65.	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	400
66.	Pomidory krojone w puszcze bez skóry masa netto 400g, po odsączeniu 260g - skład : pomidor krojony 65%, sok pomidorowy 34,9%, sól	400g	szt.	80
67.	Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią	15g	szt.	100

68.	Przyprawa do ryb i owoców morza: sól, natka pietruszki, cebula, czosnek, GORCZYCA biała, papryka słodka, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, owoc kolendry, bazylija, tymianek, nasiona kopru, pieprz czarny, korzeń lubczyku	20g	szt.	60
69.	Przyprawa kuchni meksykańskiej, Składniki: Sól, papryka słodka, czosnek, pomidor suszony, cebula, chili, cukier, kminek, kolendra, oregano, cynamon, gałka muskatołowa	20g	szt.	50
70.	Przyprawa do drobiu bez dodatku glutaminianu sodu: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek (5%), cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki	30g	szt.	150
71.	Przyprawa do wieprzowiny klasyczna: sól, czosnek, papryka słodka, kminek, gorczyca biała, owoc kolendry, cebula, tymianek, majeranek, cząber, rozmaryn, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, liść lauowy	20g	szt.	150
72.	Passata pomidorowa w butelce 100%	500g	szt.	100
73.	Pestki dyni bez łupin	500g	kg	5
74.	Ryż jaśminowy	1kg	kg	350
75.	Sok zagęszczany 100%, pasteryzowany	0,2 l	szt.	1452
76.	Sok w butelce marchew jabłko, sok jabłkowy (56%) z zagęszczonego soku, przecieri z: marchwi (30%) i bananów (14%), witamina C	300ml	szt.	855
77.	Sól morską o niskiej zawartości sodu	1kg	kg	40
78.	Sól ziołowa	35g	szt.	40
79.	Słonecznik łuskany	500g	kg	5
80.	Tymianek	10g	szt.	20
81.	Ziele angielskie 15g	15g	kg	120
82.	Zioła prowansalskie	10g	szt.	50
83.	Ekstrakt naturalny waniliowy z Madagaskaru z ziarenkami wanilii	500ml	szt.	3
84.	Barszcz biały na zakwasie butelka, Skład: woda, mąka pszenna, zakwas pszenny (woda, mąka pszenna, mąka żytnia razowa) - 3,88% mąka pszenna graham, czosnek, majeranek, ziele angielskie, liść lauowy.	480ml	szt.	90
85.	Żur śląski - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, czosnek świeży polski, przyprawy, bez konserwantów. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	1L	szt.	100
86.	Sos sojowy, skład: nasiona soi (26%), woda, sól, mąka pszenna, cukier. zawiera gluten i soję.	500ml	szt.	20
87.	Tortilla pszenna 30cmx18szt,skład: mąka pszenna (60%), woda, oleje roślinne: oleje (palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, tłuszcz roślinny (palmowy) częściowo utwardzony, substancja utrzymująca wilgoć.	1125kg	op.	20

## Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja świeże L	szt.	6500

## 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.	Bułka ziołowa - czosnkowa	0,07kg	szt.	600
2.	Bułka korn szpic	0,07kg	szt.	600
3.	Bułka zwykła duża, skład : mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier ,olej, woda	0,1kg	szt.	100
4.	Bułka zwykła mała, skład : mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier ,olej, woda	0,05kg	szt.	600
5.	Bułka mała, typu hot-dog skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, tłuszcz, sól	0,1kg	szt.	300
6.	drożdżówka z serem, skład: mąka pszenna, margaryna, jaja, cukier, drożdże, cukier waniliowy, twaróg ( budyń śmietankowy, rodzynki, skórka pomarańczowa, miód)	100g	szt.	300
7.	drożdżówka z marmoladą, mąka pszenna, margaryna, jajka, drożdże, sól, cukier waniliowy, marmolada	100g	szt.	300
8.	pączek z marmoladą, skład: mąka pszenna, margaryna, jajka, mleko, cukier , drożdże, sól, woda, marmolada	100g	szt.	300

### Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1.	Filet z miruny bez skóry każdy pakowany osobno	kg	230
2.	Paluszki rybne panierowane 100% filetu 900g	kg	300
3.	Miruna kostka, bez ości, bez skóry	kg	320
4.	Kostka z łososia, Składniki: Łosoś pacyficzny 63,2%, panier sypki 16,8% (mąka pszenna, woda, sól, drożdże, naturalny aromat papryki), olej rzepakowy, mąka pszenna, woda, skrobia pszenna, sól. Produkt może zawierać mleko, jaja, soję, sezam, łubin, skorupiaki i mięczaki.	kg	60

### Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- Wyroby garmazeryjne 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, skład: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, jaja, serwatka w proszku( z mleko) cukier, sól.	9 szt.	op.	380
2.	pierogi z mięsem, <b>ciasto</b> : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól , <b>farsz</b> : mięso: mięso wieprzowe 90%, cebula 3%, sól, pieprz		kg	180
3.	pierogi na słodko z serem białym <b>ciasto</b> : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól, <b>farsz</b> : twaróg półtłusty 95%, cukier		kg	180
4.	Gołąbki z mięsem, skład: kapusta biała (40%), topatka wieprzowa(35,5%), ryż biały(18%), cebula, olej rzepakowy, mieszanka przypraw		kg	50
5.	pierogi ruskie <b>ciasto</b> : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól ziemniaki 85%, twaróg półtłusty 10%, cebula 3%, sól, pieprz		kg	50
6.	Naleśniki, skład: mąka pszenna, jaja, mleko, woda, olej		kg	110
7.	Chrupiące kotleciki z kurczaka, chickensy - składniki: mięso z piersi kurczaka 60%, mąka PSZENNA, woda, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, sól, cukier, drożdże, czosnek, sos - składniki: woda, przecier morelowy, glukoza, cukier, ocet spirytusowy 10%, ocet z czerwonego wina 10%, skrobia kukurydziana, sól, sos SOJOWY (woda, SOJA, PSZENICA, sól), przyprawy (czosnek, cebula, papryka, pieprz, goździki, gałka muszkatołowa)		kg	72
8.	Kluski śląskie, świeże, ziemniaki 64 %, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, pasteryzowane jaja płynne		kg	60

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: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 3: NABIAŁ: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 7: JAJA: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 8: PIECZYWO: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

**Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.**

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

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

5. Miejscem dostawy będzie: **Szkoła Podstawowa nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 122, 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 Alina Walach, e-mail: [sekretariat@sp4.mikolow.eu](mailto:sekretariat@sp4.mikolow.eu), [intendent@sp4.mikolow.eu](mailto:intendent@sp4.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.