

**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.	antrykot	kg	15
2.	boczek parzony	kg	15
3.	boczek wędzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa	kg	15
4.	frakfurterki	kg	90
5.	kabanosy drobiowe lub wieprzowe- mięso (135 g mięsa użyto do przygotowania 100 g produktu), sól, przyprawy, osłonka barania	kg	25
6.	karczek wieprzowy b/k	kg	20
7.	kielbasa biała parzona, zawartość mięsa minimum 95%	kg	10
8.	kielbasa kminkowa, w plastrach, zawartość mięsa minimum 95%	kg	20
9.	kielbasa krakowska sucha, w plastrach, zawartość mięsa 100%	kg	40
10.	kielbasa szynkowa, w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%	kg	50
11.	kielbasa śląska gruba zawartość mięsa minimum 90%	kg	25
12.	kielbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki zawartość mięsa minimum 90%	kg	180
13.	łopatka wieprzowa b/k	kg	210
14.	parówki z szynki, zawartość mięsa minimum 90% skład: woda, mięso z szynki wieprzowej, susz z aceroli, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, glukoza, przyprawy, sól, kolagenowe białko wieprzowe	kg	20
15.	połędwica sopocka w plastrach - zawartość mięsa minimum 80%	kg	25
16.	połędwiczki wieprzowe	kg	25
17.	schab b/k	kg	190
18.	szponder wołowy	kg	25

19.	Szynka bezglutenowa, bez E, dodatków, laktozy, soi, barwników, fosforanów, glutaminianów. Ze 107g mięsa wp 100g produktu	kg	38
20.	szynka drobiowa z kurczaka lub indyka, w plastrach, zawartość mięsa minimum 90%	kg	20
21.	szynka wieprzowa (wędlina) - w plastrach, zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii	kg	38
22.	Szynka wieprzowa bez kości (myszka)	kg	180
23.	szynka wieprzowa gotowana w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%	kg	30
24.	wołowina b/k zrazowa górna	kg	55
25.	żeberka wieprzowe wędzone paski	kg	5

## Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	180
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości, chrząstek	kg	210
3.	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	100
4.	podudzia z kurczaka	kg	60
5.	Skrzydła z indyka	kg	5
6.	Skrzydła z kurczaka	kg	8
7.	Udziec z indyka	kg	30
8.	udzik z kurczaka	kg	60
9.	Wątroba drobiowa	kg	2

## 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.	Jogurt naturalny wiaderko skład tylko mleko i żywe kultury bakterii	1000g	szt.	260
2.	Jogurt naturalny typu greckiego	400g	szt.	40
3.	Jogurt owocowy - wsad owocowy min.20% bez sztucznych aromatów i barwników ,bez syropu glukozowo fruktozowego zaw. Tłuszczu do 3g cukier do 12g w 100 g produktu	125g	szt.	700
4.	Jogurt owocowy do picia bez barwników, bez sztucznych aromatów, bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. tłuszczu 1,6g cukru 10,5g w 100g produktu	100ml	szt.	700
5.	Jogurt probiotyczny naturalny do picia zaw. tłuszczu 1,5 g cukru 11,6 w 100g produktu	100ml	szt.	850
6.	Jogurt z mleka koziego	125g	szt.	30
7.	Kefir skład: mleko i żywe kultury bakterii	1000ml	szt.	80
8.	masło bez laktozy 82 % tłuszczu	200g	szt.	30
9.	Masło śmietankowe zawartość tłuszczu 82% bez konserwantów i barwników	200g	szt.	50
10.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200g	szt.	1000
11.	Maślanka	1000ml	szt.	70
12.	Mleko 2,0% UHT	1000ml	szt.	2500
13.	Mleko bez laktozy 2,0% tłuszczu	1000ml	szt.	30
14.	Mleko ryżowe	1000ml	szt.	20
15.	Mleko sojowe	1000ml	szt.	40
16.	Mleko waniliowe w składzie tylko mleko cukier naturalny aromat waniliowy zaw.tł.1,5%	200ml	szt.	500
17.	Puszysty serek twarogowy różne smaki bez zagęstników, barwników i konserwantów	150g	szt.	190
18.	ser feta w kawałku	270g	szt.	20
19.	ser gouda plastry bez laktozy	150g	szt.	30
20.	Ser kozi do smarowania	125g	szt.	10
21.	Ser mozarella	125g	szt.	10
22.	Ser topiony kremowy	100g	szt.	10
23.	Ser wędzony (plastry)	500g	szt.	30
24.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, barwnik: karoteny) PLASTRY	500g	szt.	190
25.	serek homogenizowany bez laktozy	150g	szt.	40
26.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. Tłuszczu do 7g cukru do14g w 100g produktu 88% sera twarogowego bez sztucznych barwników i konserwantów tylko trzy składniki serek twarogowy cukier wsad owocowy	150g	szt.	600
27.	Śmietana 30% w kartoniku z zakrętką, w składzie śmietanka i kultury bakterii mlekowych	500ml	szt.	80
28.	Śmietana kwaśna 18% kubek (Śmietanka, Żywe Kultury Bakterii Mlekowych)	330ml	szt.	130
29.	Twaróg półtłusty krajanka	250g	szt.	150
30.	Twaróg sernikowy waniliowy (wiaderko)	1000g	szt.	30

#### Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.

- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Ananas świeży	1 sztuka - minimum 1500 g	szt.	180
2.	Arbuz		kg	150
3.	Awocado		szt.	30
4.	banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń		kg	500
5.	Borówka amerykańska		kg	30
6.	Botwinka pęczek		szt.	70
7.	Brokuł		szt.	20
8.	Brzoskwinie		kg	40
9.	Brzoskwinie ufo		kg	30
10.	Buraki czerwony (korzeń)		kg	180
11.	Cebula		kg	180
12.	Cebulka zielona pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	30
13.	Cukinia		kg	80
14.	Cytryny		kg	280
15.	Czosnek polski główka		szt.	180
16.	Dynia		kg	80
17.	Granat		szt.	30
18.	Gruszka		kg	130
19.	Jabłka krajowe, klasy I		kg	680
20.	Kaki		szt.	50
21.	Kalafior		szt.	40
22.	Kalarepa		szt.	80
23.	Kapusta biała (główka)		kg	180
24.	Kapusta biała młoda		szt.	80
25.	Kapusta czerwona		kg	145
26.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)		kg	150
27.	Kapusta pekińska		szt.	75
28.	Kapusta włoska		szt.	5
29.	Kiełki	50g	szt.	15
30.	Kiwi		kg	80
31.	Koperek zielony pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	150
32.	Lubczyk świeży	1 pęczek - minimum 80 g	szt.	15
33.	Malina		kg	10
34.	Mandarynki		kg	270
35.	Mango		kg	20

36.	Marchew korzeń		kg	480
37.	Melon żółty miodowy	1 sztuka - minimum 1500 g	szt.	90
38.	Migdały		kg	5
39.	Mix sałat (pakowane 500g)	500g	szt.	40
40.	Morele		kg	40
41.	Nektarynki		kg	80
42.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)		kg	120
43.	Ogórek zielony		kg	210
44.	Orzechy nerkowca		kg	15
45.	Orzechy włoskie		kg	3
46.	Orzeszki ziemne niesolone		kg	3
47.	Papryka czerwona		kg	120
48.	Papryka żółta		kg	40
49.	Pieczarki		kg	50
50.	Pietruszka korzeń		kg	185
51.	Pietruszka zielona (pęczek)	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	180
52.	Pomarańcze		kg	230
53.	Pomidor koktajlowy		kg	30
54.	Pomidory		kg	200
55.	Por		szt.	120
56.	Rzodkiewka pęczek		szt.	130
57.	Sałata lodowa	1 sztuka - minimum 500g	szt.	150
58.	Sałata zielona		szt.	110
59.	Seler korzeń		kg	200
60.	Szcypiorek (pęczek)	1 pęczek - minimum 30 g	szt.	80
61.	Śliwki krajowe		kg	80
62.	Truskawki		kg	110
63.	Winogrona (bezpestkowe)		kg	40
64.	Ziemniaki krajowe kl. I		kg	2100
65.	Zioła świeże - bazylia		szt.	10
66.	Żurawina suszona		kg	10

### 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	kg	110
2.	Brukselka	kg	30

3.	Dynia kostka	kg	30
4.	Fasolka szparagowa zielona cięta	kg	50
5.	Fasolka szparagowa żółta cięta	kg	25
6.	Groszek zielony	kg	45
7.	Jagoda czarna	kg	25
8.	Kalafior	kg	100
9.	Malina mrożona w całości	kg	70
10.	Marchew z groszkiem	kg	70
11.	Marchewka mini	kg	45
12.	Mieszanka kompotowa (owocowa)	kg	420
13.	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	15
14.	Szpinak	kg	65
15.	Śliwki połówki bez pestki	kg	50
16.	Truskawki w całości	kg	230
17.	Wiśnia drylowana	kg	20

### 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, puszka	565g	szt.	40
2.	Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	1000g	kg	15
3.	Batonik owocowy -płatki bananowe* 29%, zagęszczony sok jabłkowy* 29%, pełnoziarnista mąka owsiana*, zmielone płatki pszenne*, wafelek pszenny* (mąka pszenna*, skrobia ziemniaczana*, zagęszczony sok marchwiowy*), olej słonecznikowy*, zagęszczony sok malinowy* 3%, zagęszczony sok z aronii* 2%, *z rolnictwa ekologicznego	23g	szt.	600
4.	Bazylia suszona	10g	szt.	20
5.	Biskopty	120g	szt.	150
6.	Brzoskwinia w puszcze	800 g	szt.	50
7.	Budyń czekoladowy- Skrobia, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, aksamitny budyń bez dodatku cukru	38g	szt.	150
8.	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	szt.	150
9.	Chleb bezglutenowy ciemny skład: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko sojowe, olej rzepakowy, substancje zagęszczające: hydroksypropylometyloceluloza, guma ksantanowa; błonnik z babki płesznik, glukoza, drożdże, sól, mąka gryczana, ekstrakt jabłkowy, regulator kwasowości: octany sodu. Może zawierać sezam.	300g	szt.	60
10.	Chrupki kukurydziane	300g	szt.	80
11.	Chrupsy jabłkowe	18g	szt.	180
12.	Ciastka zbożowe- zboża pełnoziarniste 40% (mąka pszenna pełnoziarnista 20,1%, płatki owsiane 8,9%, mąka jęczmienna pełnoziarnista 6,4%, mąka żytnia pełnoziarnista 3,6%, mąka orkiszowa pełnoziarnista 1,0%)	300g	szt.	150
13.	Ciecierzycza w zalewie	300g	szt.	20
14.	Cukier biały kryształ	1000g	kg	160
15.	Cukier puder	500 g	szt.	40
16.	Cukier z prawdziwą wanilią	30g	szt.	20
17.	Curry	20g	szt.	20
18.	Cynamon	18g	szt.	32
19.	Cząber	10g	szt.	5
20.	Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki	800g	szt.	10
21.	Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500g	szt.	10
22.	Drożdże świeże	100g	szt.	25
23.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, cukier tylko z owoców bez cukru dodanego - zawartość owoców 100g w 100 g produktu extra gładki	225g	szt.	220
24.	fasola czerwona w puszcze	400g	szt.	30
25.	Fasola drobna kolorowa	500g	szt.	25
26.	Fasola Jaś średnia	500g	szt.	25
27.	Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)	71g	szt.	60
28.	Gałka muskatołowa	10g	szt.	10
29.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	500g	szt.	60
30.	Groszek ptysiowy bez oleju palmowego	125g	szt.	30
31.	Herbata czarna aromatyzowana w saszetkach po 2g	100 szt. X 2g	op.	50
32.	Herbata mięta w saszetkach	25szt x1,3g	op.	50
33.	Herbata owocowa 50%-60% suszu owocowego w saszetkach tylko naturalne składniki 100% kawałków owoców różne smaki 20saszetek po 2,7g	20 szt. X 2,7g	op.	620
34.	Herbata zielona w saszetkach 100% susz, bez konserwantów	20x1,3g	szt.	35
35.	Humus-pasta z ciecierzycy różne smaki	125g	szt.	25
36.	Imbir mielony	15g	szt.	5
37.	Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	1000g	kg	25
38.	Kakao gorzkie extra ciemne	160g	szt.	180
39.	Karob	1000g	szt.	8
40.	Kasza bulgur	1000g	kg	50
41.	Kasza gryczana	1000g	kg	20
42.	Kasza jagłana	1000g	kg	30
43.	Kasza jęczmienna wiejska	1000g	kg	100
44.	Kasza kuskus	350g	szt.	100

45.	Kasza manna błyskawiczna	500g	szt.	80
46.	Kasza orkiszowa	400g	szt.	30
47.	kaszka kukurydziana	1000g	kg	10
48.	kawa zbożowa (składa się z prażonych ziaren zbóż: żyta, jęczmienia, cykorii oraz buraka cukrowego)	150g	szt.	150
49.	Ketchup łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g	200g	szt.	35
50.	Kminek mielony	20g	szt.	28
51.	Kolendra	15g	szt.	10
52.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % b/z substancji konserwujących	200g	szt.	240
53.	Konfitura niskosłodzona	240g	szt.	270
54.	Kukurydza konserwowa	400g	szt.	100
55.	Kurkuma	20g	szt.	10
56.	Kwasek cytrynowy w proszku	20g	szt.	10
57.	Laska wanilii	2,5g	szt.	4
58.	Liść laurowy	10g	szt.	35
59.	Lubczyk	1000g	szt.	8
60.	Majeranek	10g	szt.	35
61.	Majonez bez octu spirytusowego	170ml	szt.	30
62.	Mąka gryczana	1000g	kg	5
63.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi, łazanki) 100%semoliny z pszenicy durum	400g	szt.	280
64.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	250g	szt.	50
65.	Makaron bezglutenowy	400g	szt.	25
66.	Makaron nitki	250g	szt.	110
67.	Makaron pełnoziarnisty	400g	szt.	70
68.	Makaron ryżowy	200g	szt.	30
69.	Makaron spaghetti	400g	szt.	30
70.	Makaron zacierka	250g	szt.	70
71.	Marmolada wieloowocowa	500g	szt.	15
72.	Mąka do pizzy typ 00	1000g	szt.	30
73.	Mąka gryczana	1000g	kg	10
74.	Mąka jaglana	1000g	kg	10
75.	Mąka kukurydziana	1000g	kg	10
76.	Mąka na żur	500g	kg	5
77.	Mąka pszenna typ 405 tortowa	1000g	kg	200
78.	Mąka ryżowa	1000g	kg	15
79.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	90
80.	Mieszanka suszonych warzyw 100% zawierająca zmiennych proporcjach marchew, pasternak, por, pietruszka korzeń, pietruszka liść , bez sztucznych dodatków	100g	szt.	30
81.	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	1200g	szt.	225
82.	Mleczko kokosowe	500ml	szt.	20
83.	Morele suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	1000g	kg	12
84.	Musztarda miodowa	200g	szt.	28
85.	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	20
86.	Ocet jabłkowy	500ml	szt.	3
87.	Ogórki konserwowe w słoiku skład: ogórki, ocet spirytusowy, cukier trzcinowy, przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, koper), sól	800 g	szt.	13
88.	Olej rzepakowy 100% do smażenia	1000ml	litr	210
89.	Oregano	10g	szt.	30
90.	Paluszki kukurydziane	50g	szt.	100
91.	Papryka mielona słodka	20g	szt.	65
92.	Paszтет drobiowy- mięso drobiowe (mięso z kur 18%, mięso z indyka 12%), podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta (zawiera gluten), cebula suszona, sól, przyprawy	200g	szt.	25
93.	Pieczywo chrupkie jaglane	170g	szt.	30
94.	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	60
95.	Pieprz ziołowy	800g	szt.	3
96.	Płatki jaglane	400g	szt.	40



97.	Płatki kukurydziane bezglutenowe ( mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, cukier, sól, barwniki: karoteny, karmel)	500g	szt.	90
98.	Płatki kukurydziane czekoladowe bezglutenowe z witaminami gryś kukurydziany 99,9% cukry 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g	500g	szt.	90
99.	Płatki owsiane	500g	szt.	80
100.	Pomidory suszone w oleju	300ml	szt.	10
101.	Pomidory w puszcze	400g	szt.	190
102.	Powidła śliwkowe	220g	szt.	5
103.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	80
104.	Przyprawa do pierników bez glutaminianu sodu subst. Konserwujących i barwników	20g	szt.	5
105.	Przyprawa pomidory suszone z czosnkiem i bazylią	15g	szt.	10
106.	Przyprawa warzywna b/z glutaminianu sodu, glutenu	300g	szt.	12
107.	Rodzynki sułtańskie	500g	szt.	10
108.	Rozmaryn suszony	15g	szt.	10
109.	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki	1000g	kg	30
110.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	1000g	kg	80
111.	Słonecznik łuskany	200g	szt.	30
112.	Soczewica czerwona	400g	szt.	45
113.	Soczki w kartoniku 200ml 100%	200ml	szt.	100
114.	Soda oczyszczona	70g	szt.	15
115.	Sok różne rodzaje 100%	1000ml	szt.	250
116.	Sos sojowy	300ml	szt.	10
117.	Sól z potasem 70% sól 30%	1000g	kg	5
118.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	1000g	kg	30
119.	Syrop klonowy	189ml	szt.	20
120.	Tłuszcz roślinny do smarowania	500 g	szt.	10
121.	Tymianek suszony	10g	szt.	10
122.	Wafle kukurydziane	120g	szt.	10
123.	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	180
124.	Wafle tortowe niesłodzone	300g	szt.	30
125.	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	500 g	szt.	10
126.	Woda do picia butelka 18,9L	18,9L	szt.	300
127.	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	500 ml	szt.	200
128.	Ziele angielskie	12g	szt.	30
129.	Zioła prowansalskie	10g	szt.	15
130.	Żelatyna uniwersalna	50g	szt.	100
131.	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	500ml	szt.	150

### 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.	2600

### 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 wrocławski mąka pszenna typu 500 i 650 bez mieszanek, niemrożone	400g	szt.	450
2.	Bułka graham	100g	szt.	400
3.	Bułka kajzerka	50g	szt.	600
4.	Bułka kukurydziana	50g	szt.	300
5.	bułka maślana, rogalik maślany	60g	szt.	1500
6.	Bułka wieloziarnista	90g	szt.	200
7.	Bułka zwykła	50g	szt.	450
8.	Chąłka półcukiernicza krojona	500g	szt.	350
9.	Chleb tostowy	400g	szt.	50
10.	Chleb wieloziarnisty z mąki żytniej typ 2000 na naturalnym zakwasie żytnim, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna, niemrożony	500g	szt.	380
11.	Chleb zwykły krojony waga 1,1kg naturalny zakwas żytni, bez mieszanek, niemrożony	1000g	szt.	450
12.	Chleb żytni z mąki żytniej, na naturalnym zakwasie, niemrożony	400g	szt.	280
13.	Drożdżówka z owocami	50g	szt.	500
14.	Pączek	80g	szt.	100

### Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Dorsz filet klasa I, mrożony max 2% glazury, bez skóry, bez polifosforanów		kg	40
2.	Kostka-steki z łososia mrożone panierowane		kg	90
3.	makreła w pomidorach	170g	szt.	50
4.	Makreła wędzona		kg	30

5.	Mintaj filet 100% bez dodatków klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury S VAC		kg	40
6.	Miruna filet mrożony max 2% glazury, bez skóry		kg	225
7.	tuńczyk w oleju, kawałki	170g	szt.	50

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

### 3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 3: NABIAŁ: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 5: MROŻONKI: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 7: JAJA: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

### 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: **Przedszkole nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 132, 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 Weronika Nowrot, e-mail: [sekretariat@p4.mikolow.eu](mailto:sekretariat@p4.mikolow.eu) , [intendent@p4.mikolow.eu](mailto:intendent@p4.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.