

**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 błon 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab bez kości	kg	120
2	Łopatką wieprzową bez kości, bez skóry, tłuszczu nie więcej niż 10%	kg	350
3	Szynka wieprzowa bez kości (typu myszka)	kg	350
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	60
5	Kości wieprzowe, kości z schabu	kg	150
6	Antrykot	kg	50
7	Kiełbasa śląska exclusive (min. 95% mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	120
8	Kiełbasa biała gruba (95% mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	15

9	Kiełbasa cienka (95%mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	15
10	Kiełbasa szynkowa (95% mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	15
11	Szynka wieprzowa (min. 95% mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	40
12	Polędwica sopocka (min. 95% mięsa krojona)	kg	100
13	Parówki z szynki (min.95% mięsa, bez tłuszczu i skórek wieprzowych, wzmacniacza smaku, bez skrobi, białka sojowego)	kg	240
14	Boczek wędzony	kg	130
15	Frankfurterki (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów)	kg	100
16	Szynka wędzona (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	23
17	Polędwica ciemna (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	12
18	Szynka gotowana (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) (bez glutamianu sodu) – krojona	kg	35
19	Szynka konserwowa (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) (bez konserwantów) – krojona	kg	23
20	Szynka pieczona (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	34
21	Filet z kurczaka (bez glutamianu sodu) – krojona	kg	20
22	Schab pieczony (bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	23
23	Szynka z pieca (95% mięsa bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	15
24	Szynka gotowana (min. 95% mięsa bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) - krojona	kg	40
25	Filet z indyka (95% mięsa, bez stabilizatorów np. cytrynian sodu, bez fosforanów bez zagęstników, azotanów, azotynów) – krojona	kg	80
26	Szponder	kg	80

## 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 bladoróżowa, 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	FILET Z PIERSI KURCZAKA BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	570
2	FILET Z INDYKA BEZ SKÓRY, BEZ KOŚCI	kg	550
3	UDKA Z KURCZAKA	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	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 2% UHT	1 l	szt.	3 000
2	Mleko bez laktozy	1 l	szt.	200
3	Jogurt naturalny kubek	370 ml	szt.	250
4	Jogurt bez laktozy	350 ml	szt.	12
5	Jogurt grecki	400 g	szt.	20
6	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	200 g	szt.	980
7	Masło śmietankowe zawartość tłuszczu 60%	200 g	szt.	980
8	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	1 l	szt.	185
9	Mozarella w kulce (skład: mleko pasteryzowane, sól bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna)	min.200 g	szt.	25
10	Mozarella w bloku (skład: mleko pasteryzowane, sól bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna)	1 kg	kg	10
11	Margaryna w płynie – tłuszcz roślinny 40% (olej słonecznikowy, barwnik karoten) do użycia w piecach konwekcyjno-parowych.	3,7 l	szt.	10

12	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min 25% typu gouda krojony	min.0,5 kg	kg	130
13	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min 25% typu gouda w całości	min.0,5 kg	kg	35
14	Ser typu feta	270 g	szt.	40
15	Serek homogenizowany zawierający mleko pasteryzowane, preparat smakowy (bez: cukier, woda, skrobia modyfikowana, syrop glukozowo - fruktozowy z pszenicy, substancje zagęszczające: pektyna, guma guar; aromat, koncentrat z krokosza barwierskiego, barwnik - karoten), czyste kultury mleczarskie	150 g	szt.	70
16	Serek homogenizowany waniliowy	200 g	szt.	100
17	Śmietana kwaśna 18% kubek	330 g	szt.	180
18	Śmietana 30% (kartonik)	500 ml	szt.	310
19	Serek śmietankowy kanapkowy w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia (bez sztucznych barwników, bez gumy guar)	150 g	szt.	150
20	Serek śmietankowy kanapkowy bez laktozy z możliwością ponownego zamknięcia (bez sztucznych barwników, bez gumy guar)	150 g	szt.	25
21	Serek naturalny o konsystencji kremowej lekkiej, wolny od zagęszczaczy i wzmacniaczy smaku, bez laktozy	150 g	szt.	25
22	Twaróg półtłusty krajanka		kg	120

#### 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, zapełnione.
- 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	ARBUZ	kg	100
2	ANANAS	kg	24

3	AVOCADO	szt.	55
4	BANANY	kg	700
5	BOTWINKA	pęczek	25
6	BORÓWKA AMERYKAŃSKA	0,50kg	24
7	burak suszony op.80g	szt.	55
8	BURAK CZERWONY (KORZEŃ)	kg	225
9	BROKUŁ	szt.	25
10	BRZOSKWINIE	kg	25
11	CUKINIA	kg	75
12	CEBULA CZERWONA	kg	6
13	CEBULA	kg	240
14	CZOSNEK POLSKI GŁÓWKA	szt.	220
15	CYTRYNY	kg	225
16	DYNIA	kg	65
17	GRUSZKA	kg	225
18	GRANAT	szt.	10
19	JABŁKA KRAJOWE, KLASY I	kg	750
20	KALAFIOR	szt.	25
21	KALAREPA	szt.	45
22	KAPUSTA BIAŁA (GŁÓWKA)	kg	135
23	KAPUSTA BIAŁA MŁODA	kg	50
24	KAPUSTA CZERWONA	kg	110
25	KAPUSTA CZERWONA MŁODA	kg	17
26	KAPUSTA KISZONA BEZ DODATKU OCTU	kg	220
27	KAPUSTA KISZONA BEZ DODATKU OCTU W WORECZKU FOLIOWYM OP.MIN. 0,65kg	szt.	50
28	KAPUSTA PEKIŃSKA	szt.	55
29	KAPUSTA WŁOSKA	szt.	22
30	KIEŁKI (różne rodzaje)	op.	24
31	KIWI	op.	36
32	KOPEREK ZIELONY	szt.	300
33	MELON	kg	45
34	MANDARYNKI	kg	225
35	MORELE	kg	25
36	MARCHEW	kg	660
37	NEKTARYNKI	kg	25
38	OGÓREK KISZONY BEZ DODATKU OCTU	kg	135
39	OGÓREK KISZONY BEZ DODATKU OCTU W WORECZKU FOLIOWYM MIN.OP 0,50kg	szt.	50
40	OGÓREK ZIELONY	kg	180
41	PAPRYKA CZERWONA	kg	45
42	PIECZARKI	kg	60
43	PIETRUSZKA KORZEŃ	kg	200
44	PIETRUSZKA ZIELONA (PĘCZEK)	szt.	700
45	POMARAŃCZE	kg	60
46	POMIDORY	kg	60
47	POMIDORY KOKTAJLOWE	kg	90
48	POR	szt.	150
49	ROZMARYN	pęczek	3

50	RZODKIEWKA	szt.	160
51	SAŁATA ZIELONA	szt.	55
52	SAŁATA LODOWA	szt.	55
53	SAŁATA ROSZPONKA	szt.	28
54	SAŁATA RUKOLA	szt.	28
55	SELER KORZEŃ	kg	135
56	ŚLIWKI	kg	40
57	SZCZAW	op.	30
58	SZCZYPIOREK PĘCZEK	szt.	125
59	TRUSKAWKA	kg	120
60	WINOGRONA BIAŁE I RÓŻOWE	kg	225
61	ZIEMNIAKI	kg	4 000

### 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.	3.	4.
1	Brokuły mrożone 2500g	szt.	30
2	Cebula plastry 2500g	szt.	6
3	Dynia mrożona 2500g	szt.	25
4	Fasolka szparagowa żółta, zielona cięta mrożona 2500g	szt.	20
5	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona 2500g	szt.	250
6	Groszek zielony mrożony 2500g	szt.	8
7	Marchewka mini 2500g	szt.	20
8	Marchew mrożona kostka 2500g	szt.	28
9	Papryka paski czerwona, zielona, żółta mix 2500g	szt.	17
10	Pierogi z truskawkami	kg	180
11	Szpinak rozdrobniony mrożony 2500g	szt.	40
12	Truskawki mrożone 2500g	szt.	40
13	Wiśnie mrożone 2500g	szt.	10
14	Włoszczyzna mrożona krojona w paski 2500g	szt.	30
15	Zupa jarzynowa wieloskładnikowa (marchew, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, kalafior) mrożona 2500g	szt.	20
16	Zupa kalafiorowa 2500g	szt.	15

**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 PUSZCE	560g	szt.	10
2	BAKALIE-MIESZANKA STUDENCKA Z ŻURAWINĄ	150g	szt.	22
3	BARSZ CZERWONY	300nl	szt.	8
4	BAZYLIA SUSZONA	10g	szt.	12
5	BISZKOPTY	200g	szt.	200
6	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	kg	255
7	BRZOSKWINIE	820g	szt.	20
8	CHIPSY JABŁKOWE	18g	szt.	445
9	CIECERZYCA	1000g	kg	10
10	CUKIER BIAŁY KRYSTAŁ	1000g	kg	775
11	CUKIER PUDER	500G	szt.	38
12	CUKIER WANILIOWY	16g	szt.	68
13	CURRY	20g	szt.	20
14	CYNAMON	15g	szt.	16
15	CZARNUSZKA	50g	op.	5
16	CZOSNEK GRANULOWANY	25g	szt.	115
17	SOK Z ZAGĘSZCZONEGO SOKU CYTRYNOWEGO	500ml	litr	50

18	DROŻDŻE ŚWIEŻE	10g	szt.	45
19	DŻEM Z OWOCÓW 100% SŁODZONY Z SOKIEM Z OWOCÓW	220g	szt.	225
20	FASOLA CZERWONA W PUSZCE	425g	szt.	45
21	FASOLA JAŚ	500g	kg	44
22	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	20g	op.	17
23	GRANOLA OWOCOWA, CZEKOLADOWA, ORZECHOWA	500g	op.	7
24	GROCH ŁUSKANY (POZBAWIONY ŁUSKI, POŁÓWKI)	500g	kg	38
25	GROSZEK PTYSIOWY	125g	op.	45
26	GROSZEK W PUSZCE	400g	szt.	25
27	GRUSZKI W SYROPIE	820g	szt.	20
28	HERBATA EKSPRESOWA W SASZETKACH	300 szt..x2g	szt.	55
29	HERBATA ZIELONA W SASZETKACH	1,75g	op.	115
30	HERBATA MIĘTOWA W SASZETKACH	20 szt.x2g	op.	115
31	HERBATA WIELOOWOCOWA Z SUSZU OWOCOWEGO W SASZETKACH	20szt.x2g	op.	23
32	HERBATA OWOCOWA Z SUSZU W SASZETKACH	20 szt.x2g	op.	12
33	JABŁKO PRAŻONE	900ml	szt.	60
34	JAŁOWIEC	15g	op.	5
35	KAWA ZBOŻOWA ROZPUSZCZALNA	150g	szt.	70
36	KMINEK CAŁY	20g	szt.	12
37	KOPER SUSZONY	6g	szt.	6
38	KAKAO GORZKIE EKSTRA CIEMNE	150g	szt.	28
39	KAKAO INSTANT Z WITAMINAMI I CUKREM	300g	szt.	13
40	KASZA AMARANTUS	500g	kg	18
41	KASZA BULGUR	1000g	kg	20
42	KASZA GRYCZANA	1000g	kg	10
43	KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA	1000g	kg	40
44	KASZKA KUKURYDZIANA	1000g	kg	30
45	KASZA KUSKUS	1000g	kg	20
46	KASZA MANNA PSZENNA	1000g	kg	20
47	KASZA PĘCZAK	1000g	op.	80
48	Ketchup łagodny bez konserwantów, bez octu, wzbogacony w żelazo, aromaty naturalne (pomidory 185g na 100g keczupu): brak konserwantów, skrobi, mąki, stabilizatorów, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy guar, gumy ksantanowej	200g	szt.	445
49	LIŚĆ LAUROWY	6g	szt.	33
50	MAJERANEK	8g	szt.	45
51	MAGII NATUR W PŁYNIE	204g	szt.	45
52	MAJONEZ KIELECKI	310g	szt.	22
53	MAKARON FUSILI-ŚWIDERKI Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM (100% mąki pszennej, semolina, sprężysty, nie sklejający się po ugotowaniu, stabilny w beamarze	3000g	szt.	93
54	MAKARON KOKARDKI (FARFALLE) Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM ( 100% mąki pszennej, semolina, sprężysty, nie sklejający się po ugotowaniu, stabilny w beamarze	3000g	szt.	65
55	MAKARON PEŁNOZIARNISTY SEMOLINOWY – semolina z pszenicy durum pełnoziarista	5000g	kg	30
56	MAKARON ORKISZOWY	400g	kg	35
57	MARMOLADA WIELOOWOCOWA	900g	szt.	18
58	MĄKA PSZENNA TYP 450 TORTOWA	1000g	kg	280
59	Makaron ŁAZANKI – nie sklejający się	500g	szt.	20
60	MAKARON NITKI	500g	kg	90
61	MAKARON ALFABET (literki duże, literki małe)	500g	kg	15
62	MĄKA NA ŻUR	1000g	kg	17
63	MĄKA ZIEMNIACZANA 100% SKROBI ZIEMNIACZANEJ	1000g	kg	115



64	MAKA KUKURYDZIANA	1000g	kg	15
65	MAKA RYZOWA	1000g	kg	15
66	MIOD PSZCZELI WIELOKWIATOWY , NATURALNT, POLSKI	1000g	kg	210
67	MUS JABŁKO-BANAN	100g	szt.	665
68	MUSZTARDA	200g	szt.	28
69	MORELE SUSZONE	1000g	kg	6
70	NASIONA CHIA	250g	kg	15
71	KMINEK MIELONY	20g	szt.	22
72	KOKOS	200g	szt.	5
73	KOMOSA RYZOWA	1000g	kg	5
74	KONCENTRAT POMIDOROWY W SŁOIKU, pasteryzowany min.30%	200g	szt.	445
75	KUKURYDZA W PUSZCE	400g	szt.	20
76	OCET JABŁKOWY	250ml	litr	5
77	OLIWA Z OLIWEK	1L	litr	5
78	OLEJ RZEPAKOWY	1L	litr	450
79	OREGANO	10g	szt.	11
80	PALUSZKI KUKURYDZIANE	50g	szt.	130
81	PESTKI DYNI ŁUSKANE	100g	szt.	21
82	PŁATKI KÓŁECCZKA WIELOZBOŻOWE O SMAKU MIODOWYM	1000g	szt.	16
83	PŁATKI KULKI WIELOZBOŻOWE O SMAKU CZEKOLADOWYM	100g	szt.	16
84	PŁATKI KUKURYDZIANE	250g	kg	11
85	PŁATKI OWSIANE	500g	szt.	55
86	POMIDODORY W PUSZCE BEZ SKÓRY	240g	szt.	265
87	Przyprawa do piernika	20g	szt.	6
88	PRZYPRAWA WARZYWNA BEZ GLUTAMINU SODU	300g	szt.	155
89	Papryka mielona słodka	20g	szt.	44
90	Papryka mielona ostra	20g	szt.	6
91	PIEPRZ CYTRYNOWY	20g	szt.	20
92	PIEPRZ CZARNY MIELONY	20g	szt.	40
93	Płatki kukurydziane produkowane w procesie ekstruzji z ziaren kukurydzy zawierające żelazo, witaminy B6, B12 oraz witamina D i żelazo	600g	szt.	10
94	PŁATKI MIGDAŁÓW	100g	szt.	25
95	POSYPKA O SMAKU OWOCÓW typu maczek kolorowy	450g	szt.	4
96	RODZYNKI	500g	kg.	10
97	RYŻ PREPAROWANY TERMICZNIE DŁUGOZIARNISTY, WYPRODUKOWANY W TECHNOLOGII ZAPEWNIĄCEJ SYPKOŚĆ PO UGOTOWANIU (bez połamanych ziaren i mączki)	5000g	szt.	35
98	RYŻ BIAŁY BEZ POŁAMANYCH ZIAREN I MAŁCZKI (nie sklejaący się)	1000g	kg	20
99	RYŻ BRĄZOWY	1000g	kg	20
100	SEZAM	200g	szt.	5
101	SMALEC	200g	szt.	20
102	SOCZEWICA CZERWONA	400g	kg	25
103	SODA	70g	szt.	15
104	SOK POMARAŃCZOWY 100%	1000ml	szt.	60
105	SOK OWOCOWY (jabłko, multiwitamina) W KARTONIKU Z DOŁĄCZONĄ SŁOMKĄ DO PICIA	200ml	szt.	340
106	SYROP ZAGĘSZCZONY Z CZERWONYCH OWOCÓW (bez syropu glukozowo-fruktozowego, słodzików aspartan, cyklamianian sodu bez sztucznych barwników)	370g	szt.	68
107	SÓL MORSKA O NISKIEJ ZAWARTOŚCI SODU	1000g	kg	78
108	ŚLEDZIE bez głowy i ogona w pomidorach, min.50% ryby – puszka	170g	szt.	120
109	TUŃCZYK W OLEJU W KAWAŁKACH W PUSZCE	170g	szt.	120
110	WAFELKI WACHLARZE	min. 200 szt.	op.	12

111	WAFLE RYŻOWE NATURALNE	120g	szt.	70
112	WODA ŹRÓDLANA GAZOWANA	1500ml	szt.	340
113	WODA ŹRÓDLANA NIEGAZOWANA	1500ml	szt.	340
114	ZIELE ANGIELSKIE	15g	szt.	42
115	ZIOŁA PROWANSALSKIE	5g	szt.	7
116	ŻURAWINA SUSZONA CAŁA BEZ CUKRU	1000g	kg	6
117	ŻELATYNA	50g	szt.	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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Jaja świeże L	szt.	9 600

### 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	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb duży pszenno-żytni krojony (85% zaw. mąki pszennej, 15% zaw. mąki żytniej na naturalnym zakwasie)	szt.	900g	650
2	Chleb wieloziarnisty krojony (mąka pszenna typ 750, żytnia typ 720, żytnia razowa typ 2000, otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, ziarna, sól, woda)	szt.	500g	650
3	Chleb tygrysi	szt.	450g	45
4	Chleb marchewkowy (mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas żytni, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna, sezam, drożdże, sól, woda)	szt.	400g	35
5	Chleb tostowy krojony	szt.	400g	30
6	Chałka półcukiernicza krojona	szt.	500g	175
7	Baton wrocławski krojony	szt.	400g	1 500
8	Chleb mały pszenno-żytni krojony (85% zaw. mąki pszennej, 15% zaw. mąki żytniej na naturalnym zakwasie)	szt.	650g	780
9	Bułka maślana	szt.	50g	2 000
10	Bułka pszenna – kajzerka	szt.	50g	2 000

11	Bułka grahamka	szt.	50g	2 000
12	Drożdźówka z posypką, z serem, owocami (truskawka, śliwka)	szt.	115g	920
13	Ciasteczka firmowe serowe na wagę	kg	30g	45
14	Pączek z marmoladą wieloowocową	szt.	80g	890
15	Pączusie na wagę	kg	30g	25
16	Suchary	kg	1000g	5
17	Mini pizza	szt.	100g	300
18	Babka piaskowo-kakaowa	szt.	280g	85

### 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	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Miruna mrożona, filet bez skóry, max 2% glazury	szt.	6,81 kg	38
2	Paluszki rybne z filetów mintaja, min. 57% zawartość ryby, panierowane, wstępnie podsmażane	szt.	1350 g	45
3	Łosoś wędzony	kg	1000 g	5
4	Makrela wędzona	kg	1000 g	20

### Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.
- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Kluski na parze	op.	9 szt. w opakowaniu	160
2	Ciasto francuskie	szt.	275g w rulonie	90

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:30

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa), w godzinach od 6:00 do 9:30

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00

Część 5: MROŻONKI: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 10:00

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8:00

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6.00 do 9:00

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **2** razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 9:00

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 11 w Mikołowie, ul. M. Kownackiej 1, 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 Bożena Morys e-mail: [intendent@p11.mikolow.eu](mailto:intendent@p11.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.