

**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 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, mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej/	kg	60
2.	łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - nie mrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości	kg	80
3.	szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca/	kg	550
4.	karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże - nie mrożone	kg	250
5.	boczek wędzony /parzony, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego)	kg	25
6.	szponder, mięso wołowe /mięso świeże - nie mrożone/	kg	15

7.	kiełbasa podwawelska, /z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona i wędzona. Produkt w jelicie wieprzowym, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego)	kg	30
8.	frankfurterki (min. 80 % mięsa) Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego)	kg	15
9.	parówki z szynki, zawartość mięsa min. 93%, bez glutamianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów)	kg	60
10.	kiełbaski wiedeńskie, kiełbasa wieprzowo-drobiowa, homogenizowana, wędzona, parzona, w jadalnych jelitach baranich, 83% mięsa (mięso z kurczaka (44%), mięso wieprzowe (39%),	kg	50
11.	Kiełbasa śląska (min. 70% mięsa), kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona	kg	70
12.	Szynka gotowana, krojona w plastry (w składzie mięso wieprzowe min. 76%) Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	70
13.	Polędwica sopocka, krojona w plastry( zawartość mięsa min. 75%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	100
14.	Kiełbaski białe cienkie, parzone (min 82 % mięsa) kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona. Osłonka: jelito baranie. Bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych.	kg	15
15.	Polędwica ciemna, krojona w plastry( zawartość mięsa min. 75%) zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych.	kg	70
16.	Polędwiczkę wieprzową, mięso świeże, nie mrożone	kg	20

17.	połędwica z indyka krojona w plastry (filet z indyka min. 51%) połędwica rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem wody. Osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	20
18.	schab pieczony, krojony w plastry ( w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%) wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	30
19.	szynka kurczak złoty, krojone w plastry( min. 80% filet z kurczaka) produkt blokowy, drobniony, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa". Osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	20
20.	szynka z puszki krojona w plastry (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min. 76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony "z połączonych kawałków mięsa". Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, Emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	10
21.	Kości wieprzowa wędzone	kg	10
22.	Kości wieprzowa świeże	kg	200

## 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.	Korpus drobiowy, świeże nie mrożone	kg	200

2.	Filet z piersi kurczaka mięso świeże nie mrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	250
3.	Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka	kg	50
4.	Skrzydło z indyka świeże, nie mrożony	kg	30
5.	Udło z kurczaka świeże, nie mrożone (udziec + pałeczka)	kg	80
6.	Pałka z kurczaka mięso świeże, nie mrożone	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.

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny bez laktozy	150g	szt	30
2.	Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego,	330 g	szt	200
3.	Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów , bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek,	130 g	szt	1200
4.	Jogurt typu greckiego, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu	1 kg	szt	100
5.	kremowy serek kanapkowy śmietankowy z dodatkiem szczypiorku w kubeczku plastikowym. Bez dodatku regulatorów kwasowości. Opakowanie z możliwością ponownego zamknięcia	150g	szt.	250
6.	Masło śmietankowe zawartość tłuszczu i mleka minimum 82% mleka, bez dodatków i konserwantów	200g	szt.	1200
7.	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	1l	szt.	150
8.	Mleko 2,0 % UHT karton, (możliwość ponownego zamknięcia)	1 l	szt.	3700
9.	Mleko bez laktozy 1,5%UHT karton(możliwość ponownego zamknięcia)	1 l	szt.	40

10.	Napój mleczny kokosowy - Składniki i wartości odżywcze Woda, krem kokosowy z wodą 5,3%, ryż 3,3%, wapń, stabilizatory (guma guar, guma gellan, guma ksantanowa), sól morską, aromaty, witaminy (B12, D2) Produkt bezglutenowy. naturalnie nie zawiera laktozy. Karton, możliwość ponownego zamknięcia	1l	szt.	30
11.	Napój owsiany bez dodatku cukru, produkt UHT, składniki woda, 10% owies, olej słonecznikowy, sól, Karton, możliwość ponownego zamknięcia	1 l	szt.	30
12.	Ser żółty blok pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	2,5 kg	szt.	250
13.	Ser żółty krojony pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	0,5 kg	szt.	20
14.	Śmietana 36% , (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. Możliwość ponownego zamknięcia	500 ml	szt	60
15.	Śmietana kwaśna 12% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, i karagenu	330 ml	szt.	250
16.	Twaróg biały, twardy półtłusty , świeży bez konserwantów	1 kg	szt.	70
17.	Twaróg Śmietankowy sernikowy półtłusty, mielony o zawartości 4% tłuszczu	1kg	szt	15

#### 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień		kg	500
2.	Brzoskwinia gat. I, bez przebarwień i odgnieceń, świeże i dojrzałe		kg	130
3.	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka		kg	120

4.	Gruszka konferencja, gat. I, jednakowej wielkości, dojrzała, bez przebarwień	150 g	kg	300
5.	Jabłko sezonowe, krajowe "Eliz" lub "Cortland", gat. I, jednakowej wielkości, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń	150 g	kg	1000
6.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		kg	150
7.	Mandarynka gat. I, bez pestek, słodkie, cienka skórka	100-120g	kg	200
8.	Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	130
9.	Pomarańcza gat. I Słodka, cienka skórka,	150g	kg	250
10.	Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	60
11.	Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń		kg	200
12.	Cebula gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	250
13.	Cebula czerwona gat. I		kg	10
14.	Cukinia gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	30
15.	Czosnek główka polski		szt.	300
16.	Dynia gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	30
17.	Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów		szt.	20
18.	Kapusta biała młoda, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	50
19.	Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych		kg	220
20.	Kapusta czerwona główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	130
21.	Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	50
22.	Koperek zielony, świeży, pęczek, (pęczek min. 10 szt)	ok.70-100g,	szt.	250
23.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	500
24.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	200
25.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń		kg	270
26.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	130
27.	Papryka żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	30
28.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	80
29.	Pietruszka zielona, natka (pęczek min. 10 szt.)	(pęczek 70-100g)	szt.	350
30.	Pomidor malinowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	230
31.	Por świeży, gat. I gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	250
32.	Pomidor koktajlowy typu cherry (okrągłe, podłużne) gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	20
33.	Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	200
34.	Sałata lodowa, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	55
35.	Sałata zielona, gat. I, duże główki, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	200
36.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	240
37.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 10 szt.	szt.	400
38.	Ziemniak młody gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	300
39.	Ziemniak gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	2200
40.	Arbuz czerwony bezpestkowy gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	70

41.	Winogrono jasne bezpestkowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	100
42.	Winogrono ciemne bezpestkowe, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń		kg	30
43.	Truskawka świeża, gat. I, czerwona, duża		kg	70
44.	Kapusta włoska gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	35
45.	Lubczyk, pęczek ( min. 10 szt)	pęczek min. 10 szt.	szt.	60
46.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamkniętym wiaderku	opak. 5 kg	szt.	250
47.	Kalarepa świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 5 szt	kg	25
48.	Fasolka szparagowa żółta, ZIELONA świeża, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	50
49.	Borówka amerykańska świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	opak.250 g	szt.	20
50.	Botwinka świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	pęczek min. 5 szt	szt.	25
51.	Ogórki kwaszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamkniętym wiaderku	opak. min.3 kg	szt.	200

### 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Brokuły mrożone różyczki klasa 1	2,5 kg	kg	60
2.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona klasa I	2,5 kg	kg	50
3.	Kalafior różyczki mrożony klasa I ,	2,5 kg	kg	50
4.	Marchew z groszkiem mrożona, klasa I ,	2,5 kg	kg	35
5.	Marchewka mini, klasa I ,	2,5 kg	kg	20
6.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona, klasa I ,	2,5 kg	kg	50
7.	Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce w zmiennych proporcjach (100%) (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie), klasa I,	450 g	szt	900
8.	Jagody leśne , klasa I,	2,5 kg	kg	10
9.	Truskawki bez szypulek, klasa I,	2,5 kg	kg	50
10.	Maliny całe, klasa I,	2,5 kg	kg	10
11.	Mieszanka warzywna, Wykaz składników: marchew, kalafior, fasola szparagowa, kapusta brukselska, por, seler, klasa I ,	2,5 kg	kg	35
12.	Szpinak rozdrobniony, klasa I,	2,5 kg	kg	10

**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.	Kawa zbożowa, rozpuszczalna z składnikami: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorii bez dodatku cukru, może zawierać naturalnie występujące cukry	150 g	szt.	100
2.	Ananas plastry, w lekkim syropie ,w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	460 ml	szt.	25
3.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	465 ml	szt.	25
4.	Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu Glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia	300 ml	szt.	50
5.	Bazylija suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	230 g	szt.	4
6.	Groszek konserwowy puszka	340 g	szt.	50
7.	cukier biały kryształ	1kg	szt.	250



8.	Cukier waniliowy	16g	szt.	30
9.	Cukier puder	400 g	szt.	15
10.	Passata pomidorowa szklana butelka składniki: pomidory, bazylia, zioła prowansalskie, czosnek.	754 g	szt.	50
11.	Cynamon mielony, opakowanie PET	320 g	szt.	3
12.	Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) PET	320 g	szt.	10
13.	Drożdże świeże	100 g	szt.	20
14.	Dżem z truskawek extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	130
15.	Dżem z brzoskwiń extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	70
16.	Fasola Jaś średnia	1 kg	op	10
17.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	400 g	kg	30
18.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	90 szt x 2g	szt.	120
19.	Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium)	25 szt x 1,3 g	szt.	20
20.	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji	20 szt x 2 g	szt.	200
21.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	100
22.	Kasza jęczmienna wiejska	1 kg	szt.	120
23.	Kasza manna	1 kg	szt.	20
24.	Kminek mielony, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. Opakowanie PET	20g	szt.	30
25.	lubczyk liście suszony zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania. Opakowanie PET	120 g	szt.	25
26.	Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	200g	szt.	120
27.	Chrzan tarty słoik	300 g	szt.	10
28.	przyprawa warzywna do potraw (składniki: sól morską, warzywa suszone 32%- marchew pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, papryka , natka pietruszki, cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper)	300g	szt.	20
29.	Kukurydza konserwowa w puszcze	400g	szt.	50

30.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, opakowanie PET	10g	szt.	15
31.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	15
32.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	310 g	szt.	40
33.	Makaron krajanka pięciojajeczny, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	400 g	szt.	25
34.	Makaron muszelki Canhiglette piccole składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	400g	szt.	50
35.	Makaron łazanki guadretti, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500 g	szt.	25
36.	Makaron nitka cienka składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	60
37.	Makaron penne piórka, składniki: Mąka pszenna semolina (100%)	400 g	szt.	150
38.	Makaron alfabet, gwiazdki składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum) jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	80
39.	Makaron świderki elich, muszelki, kolanka, wstęgi), składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum)jaja 5 szt na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	500g	szt.	150
40.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej	1 kg	szt.	60
41.	Mąka pszenna tortowa typ 450,500,650	1 kg	szt.	100
42.	Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	10
43.	Oceć spirytusowy 10 %, butelka szklana	500 ml	szt.	10
44.	Pomidory krojone w puszcze, bez skórki, w gęstym soku pomidorowym, bez substancji konserwujących	400g	szt.	50
45.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K,Olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości Kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	3 l	szt.	150
46.	Pieprz cytrynowy mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	10
47.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie, opakowanie PET	550 g	szt.	10
48.	Oregano zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	8g	szt.	5
49.	orzechy włoskie bez łupinek, pakowane hermetycznie, gatunek I	100 g	szt.	10
50.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	20g	szt.	40
51.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, , z obniżoną zawartością soli i cukru. Bez dodatku regulatorów kwasowości, składniki: mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, barwniki : karoteny, karmel	250 g	szt.	80

52.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	30
53.	Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów	500 g	szt.	5
54.	Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	1 kg	szt.	150
55.	Soczewica czerwona, sucha nie połamana	1 kg	kg	5
56.	Soda oczyszczona	70g	szt.	10
57.	Sól morską jodowaną, gruboziarnista, w składzie: Sól morską, jodan potasu, substancja przeciwzbrylająca: E535, opakowanie PET.	1 kg	szt.	15
58.	Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	10
59.	Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	15g	szt.	30
60.	Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	10g	szt.	15
61.	Żur śląski zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	470 g	szt.	250
62.	Budyń czekoladowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	63g	szt.	175
63.	przyprawa w płynie, szklana butelka bez dozownika	1l	szt.	45
64.	Biszkopty okrągłe	140 g	szt.	40
65.	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości),Bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych Aromatów i barwników	500 g	szt.	120
66.	Syrop malinowy, szklana butelka z dozownikiem, z możliwością ponownego zamknięcia	420ml	szt.	10
67.	Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu	40 g	szt.	300
68.	Płatki śniadaniowe, miód kółka bez oleju palmowego i syropu glukozowego skład ( mąka pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa pszenna, cukier, syrop z pszenicy i siodu jęczmiennego miód, skrobia pszenna, olej słonecznikowy, witaminy, sól	250g	szt.	55
69.	Płatki śniadaniowe kulki czekoladowe bez oleju palmowego i syropu glukozowego skład ( mąka pszenna pełnoziarnista, kukurydziana, ryżowa pszenna, cukier, syrop z pszenicy i siodu jęczmiennego , kakao ciemne, skrobia pszenna, olej słonecznikowy, witaminy, sól	250g	szt.	50
70.	Woda niegazowana, butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	5 l	szt.	100
71.	Woda niegazowana butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	0,5 l	szt.	200
72.	Przyprawa do potraw w proszku, w składzie: Sól, warzywa suszone (15,5%): marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka; wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe; cukier, skrobia, pieprz czarny, barwnik: ryboflawina.	1kg	szt.	50
73.	Makreła wędzona	1kg	szt.	65
74.	Tuńczyk w oleju słonecznikowym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, olej słonecznikowy , sól	160 g	szt.	150

75.	Sól warzona spożywcza jodowana	1 kg	szt.	40
76.	Przyprawa do piernika, ciast i deserów - suszona mieszanka przyprawowa, składniki : cukier, cynamon, goździki, kakao o zmniejszonej zawartości tłuszczu, owoc kolędry, ziele angielskie,, gałka muskatołowa system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	20g	szt.	5
77.	Paszтет z mięsa drobiowego. Produkt sterylizowany. Składniki : mięso drobiowe ( mięso z kur18%, mięso z indyka 12%), podgarle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta, cebula suszona, sól, przyprawy. Opakowanie szklane, możliwość ponownego zamknięcia ( słoiczek)	200g	szt.	350
78.	Mieszanka przypraw do gyros , składniki: sól jodowana, cebula, papryka czosnek, oregano, cukier, pieprz, rozmaryn system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	30 g	szt.	20
79.	Ciasto francuskie chłodzone, nie mrożone	375g	szt.	80
80.	Kokos wiórki	200 g	szt.	15
81.	Sos sojowy ciemny - SOJA 35%, woda, sól, barwnik: E 150a, mąka PSZENNA, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, bez dodatku glutamianu monosodowego. Opakowanie - Szkło	150ml	szt.	5
82.	Ocet balsamiczny butelka	250g	szt.	10
83.	żelatyna spożywcza	50g	szt.	10
84.	Galaretka wiśniowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy),aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71 g	szt.	25
85.	Galaretka truskawkowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy),aromat, koncentraty roślinne (hibiskusa i marchwi, krokosza, słodkiego ziemniaka, rzodkiewki, wiśni, jabłka).	71 g	szt.	25
86.	Galaretka cytrynowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy),aromat, barwnik (kurkumina).	71 g	szt.	25
87.	Galaretka pomarańczowa, Skład: Cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), koncentraty roślinne (krokosza, hibiskusa i marchwii), maltodekstryna, aromat.	71 g	szt.	25
88.	Galaretka o smaku kiwi, Skład: żelatyna , kwas cytrynowy, barwniki: kurkumina, kompleksy miedziowe, chlorofil i chlorofilin	71 g	szt.	25

### Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja kurze L	szt.	7000

**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.	Chleb wieloziarnisty krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	10
2.	Chałka krojona - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	10
3.	chleb graham krojony - mąka pszenna typ 1850, ciemna, grubo mielona - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	25
4.	Baton krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400 g	szt.	900
5.	Chleb tostowy krojony mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400 g	szt.	190
6.	Bułka graham - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona, mąka żytnia 2000, zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy- środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50 g	szt.	600

7.	Bułka kajzerka - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże ,sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	50g	szt.	800
8.	pączek z nadzieniem różanym , nie z marmoladą. Smażony na oleju rzepakowym	70 g	szt.	140
9.	drożdżówka z jabłkiem, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego	100 g	szt.	140
10.	drożdżówka z serem, bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego	100 g	szt.	140
11.	chleb zwykły duży krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720,naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	900 g	szt.	450
12.	ciasto drożdżowe z jabłkiem		kg	5
13.	ciasto drożdżowe ze śliwką		kg	5
14.	ciasto drożdżowe z serem		kg	5
15.	chleb dworski - mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	500 g	szt.	90
16.	chleb orkiszowy - mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia, płatki z pszenicy orkiszowej, naturalny zakwas żytni, mąka sojowa, słonecznik, płatki owsiane, ziarno pszenicy, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	300 g	szt.	30
17.	rogal duży bez maku - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	100 g	szt.	350
18.	bułka maślana bez maku - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże , olej, margaryna, sól , woda	50 g	szt.	250
19.	bułka hot- dog , Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności ( głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć )	100 g	szt.	250
20.	chleb marchewkowy , mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, słonecznik, otręby żytnie, siemię lniane, sezam, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	400 g	szt.	10
21.	bułka tarta	500g	szt.	25

**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.	Miruna filet mrożony, bez skóry. 0% glazury	6,8 kg	szt.	15
2.	Dorsz czerniak filet bez skóry, mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury	6,8 kg	szt.	5
3.	Mintaj filet bez skóry, 0% glazury	6,8 kg	kg	3

#### **Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)**

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

- 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.	Pierogi z owocami	2500 g	kg	15
2.	Tortellini uszka z mięsem , z farszem wieprzowo-wołowym, bez dodatku podrobów(min. 30% nadzienia)	opak. 400 g	szt.	15
3.	Kluski na parze bez nadzienia Składniki: mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, drożdże, jaja, serwatka w proszku (z mleka), cukier, sól. Pakowany w atmosferze ochronnej. (op. 12 szt.)	600g	szt.	110

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

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

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

### **3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 3: NABIAŁ: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 5: MROŻONKI: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

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

Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

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

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

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

5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 9 w Mikołowie, ul. K. Miarki 7, 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 Agnieszka Wajda, e-mail: sekretariat@p9.mikolow.eu, intendent@p9.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.