

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab wieprzowy bez kości, bez tłuszczu, świeży o barwie jasnoróżowej	kg	130
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, świeża o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10 %, barwa mięsa jasnoróżowa	kg	60
3	Szynka wieprzowa bez kości (kita), mięso świeże	kg	260
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	20
5	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, niepeklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	45
6	Frankfurterki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	20
7	Boczek wędzony	kg	10
8	Polędwiczki wieprzowe	kg	90
9	Wołowina extra świeża, bez kości i skór, mięso chude o czerwonej barwie	kg	100
10	Biała kielbasa parzona	kg	6
11	Szynka dębicka	kg	20
12	Mięso wołowe rosółowe z kością	kg	70

13	Szynka konserwowa	kg	30
14	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	60
15	Parówki z szynki (100 g mięsa na 100g produktu, bez dodatku glutenu i barwników)	kg	60
16	Kabanosy drobiowe	kg	10
17	Kabanosy wieprzowe	kg	24
18	Kiełbasa szynkowa	kg	20
19	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	50
20	Kiełbaski białe parzone cienkie	kg	10
21	Kiełbasa krakowska sucha	kg	40
22	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa, delikatna)	kg	20
23	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	50
24	Polędwica sopocka w plastrach	kg	20
25	Kiełbasa żywiecka drobiowa (85% zaw. mięsa)	kg	20
26	Pasztet zapiekany	kg	6
27	Schab z beczi plastry	kg	20
28	Szynka z indyka (min. 85% mięsa)	kg	20
29	Szynka wędzona (min. 85% mięsa)	kg	70

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Korpusy drobiowe	kg	210
2	Filet z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	150
3	Pałka z kurczaka	kg	160
4	Udka z kurczaka	kg	30
5	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	150
6	Serca drobiowe	kg	20
8	Kurczak	kg	60
9	Wątróbka drobiowa	kg	50

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 3,2% UHT	szt.	1 l	1700
2	Mleko 2 %	szt.	1 l	100
3	Ser żółty Gouda (ser podpuszczkowy, dojrzewający typu holenderskiego)	kg	1 kg	110
4	Ser wędzony rolada ustrzycka	kg	1 kg	40
5	Serek homogenizowany, mix smaków z dodatkiem naturalnych aromatów	szt.	150 g	220
6	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200 g	1200
7	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1 l	140
8	Serek twarogowy śmietankowy puszysty	kg	150 g	150
9	Ser twarogowy półtłusty	kg		50
10	Jogurt typu greckiego, 0% tłuszczu, bez sztucznych barwników i innych ulepszaczy, truskawkowy	szt.	125 g	200
11	Kefir	szt.	1000 ml	400
12	Śmietana 12%	szt.	330 ml	30
13	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	400 ml - 1szt	120
14	Śmietana 36 %	szt.	500 ml	30
15	Ser Mozarella kulka	szt.	100 g	90
16	Jogurt naturalny	szt.	1000 g	400
17	Ser feta	szt.	100 g	60
18	Ser twarogowy mielony w wiaderku	szt.	1 kg	280

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.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	650
2	Borówka amerykańska	kg	50
3	Brzoskwinie	kg	50
4	Ciecierzycy	kg	15
5	Cytryny	kg	50
6	Gruszka	kg	100
7	Jabłka krajowe, klasy I	kg	750
8	Kiwi	szt.	600
9	Mandarynki	kg	150
10	Morele	kg	50
11	Maliny (poza sezonem)	kg	50
12	Mięta świeża w doniczce	szt.	10
13	Maliny (okres sezonowy)	kg	50
14	Śliwki krajowe	kg	150
15	Brokuł	szt.	120
16	Buraki czerwony (korzeń)	kg	50
17	Cebula czerwona	kg	10
18	Cebula	kg	160
19	Cukinia	kg	50
20	Czereśnie (czerwiec, lipiec)	kg	100
21	Czosnek polski główka	szt.	150
22	Dynia (zakup w X)	kg	30
23	Kalafior	szt.	80
24	Kalarepa	szt.	10
25	Kapusta biała (główka)	kg	60
26	Kapusta biała młoda (zakup VI, VII)	szt.	60
27	Kapusta czerwona	kg	50
28	Kapusta pekińska	szt.	50
29	Kapusta włoska	szt.	15
30	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	120
31	Koperek zielony pęczek	szt.	120
32	Marchew korzeń	kg	450
33	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	100

34	Ogórek zielony (zakup w miesiącu VII,VIII, IX)	kg	50
35	Ogórek zielony szklarniowy	kg	100
36	Papryka czerwona (zakup w miesiącu VII, VIII, IX)	kg	30
37	Papryka czerwona	kg	90
38	Papryka zielona	kg	10
39	Papryka żółta	kg	20
40	Pieczarki	kg	30
41	Pietruszka korzeń	kg	120
42	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	130
43	Pomidory szklarniowe	kg	120
44	Pomidory (okres letni)	kg	50
45	Pomidory koktajlowe	kg	40
46	Por	szt.	110
47	Rzodkiewka pęczek	szt.	120
48	Sałata zielona	szt.	150
49	Sałata rukola	szt.	30
50	Sałata roszponka	szt.	10
51	Sałata lodowa	szt.	40
52	Mix sałat	szt.	40
53	Ogórki małosolne	kg	30
54	Truskawki (zakup w miesiącu VI,VII)	kg	80
55	Soczewica czerwona	kg	30
56	Soczewica zielona	kg	6
57	Seler korzeń	kg	150
58	Szcypiorek pęczek	szt.	60
59	Pomarańcze	kg.	120
60	Nektarynki	kg.	30
61	Owoc granatu	szt.	20
62	Winogrona	kg.	120
63	Botwinka pęczek	szt.	20
64	Brukselka	kg	20
65	Arbuz (zakup w okresie sezonowym)	kg	100
66	Fasolka biała drobna	kg	20
67	Fasolka szparagowa żółta (zakup w okresie sezonowym)	kg	10
68	Melon żółty	szt.	20
69	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	2000
70	Awokado	szt.	30
71	Ziemniaki młode (zakup w VI, VII)	kg	200
72	Truskawki poza sezonem	kg	50
73	Żurek śląski na naturalnym zakwasie żytnim	szt.	80

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.

- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1	Brokuły mrożone	kg	70
2	Brukselka mrożona	kg	50
3	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	10
4	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	50
5	Groszek zielony mrożony	kg	50
6	Kalafior mrożony	kg	60
7	Marchewka mini mrożona	kg	80
8	Marchew z groszkiem mrożona	kg	50
9	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	200
10	Włoszczyzna krojona w paski	kg	50
11	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	70
12	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	70
13	Truskawki mrożone	kg	160
14	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	20
15	Wiśnia drylowana mrożona	kg	140
16	Frytki	500 g	12
17	Kluski śląskie	kg	30
18	Maliny mrożone	kg	30
19	Jagoda czarna	kg	30
20	Brzoskwinia bez pestki	kg	30
21	Agrest	kg	20
22	Śliwka węgierka bez pestki	kg	30
23	Mango	kg	30
24	Czarna porzeczka	kg	25

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 twarde i sprężyste, 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, mętej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

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

29	Majonez	szt.	310 g	5
30	Makaron kolorowy (świdry, pióra)	szt.	500 g	100
31	Makaron zacierka (lub w kształcie ryżu)	szt.	250 g	80
32	Makaron nitki	szt.	250g	60
33	Makaron I (literki małe)	szt.	250 g	80
34	Makaron (świdarki, pióra) z mąki pszennej makaronowej bez konserwantów i barwników	szt.	400 g	150
35	Kasza kuskus	szt.	400 g	60
36	Mandarynka puszka	szt.	312 g	50
37	Migdały płatki	szt.	100 gr	30
38	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1 kg	100
39	Mąka pszenna tortowa	kg	1 kg	130
40	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	kg	1 kg	160
41	Chrupki kukurydziane plecione	szt.	70 g	150
42	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr	1 l	160
43	Oliwa z oliwek	litr	500 ml	5
44	Mieszanka warzyw suszonych do zup i sosów (bez soli)	szt.	500 g	30
45	Przyprawa Zioła polskie	szt.	20 g	100
46	Orzech nerkowca	kg		10
47	Orzech włoski łuskany	kg		10
48	Papryka mielona słodka	szt.	20 g	200
49	Wanilia laska	szt.	5 g	15
50	Pieprz ziołowy	szt.	20 g	50
51	Pieprz czarny mielony	szt.	20 g	100
52	Płatki o smaku czekoladowym (muszelki, kulki) pełne ziarno, bez oleju palmowego i syropu glukozowego	szt.	500 g	45
53	Płatki kukurydziane	szt.	500 g	50
54	Płatki z dodatkiem miodu (pełne ziarno) bez dodatku oleju palmowego i syropu glukozowego	szt.	500 g	45
55	Pomidory w puszcze bez skóry	szt.	400 g	140
56	Płatki owsiane	szt.	500 g	30
57	Kurkuma	szt.	20 g	20
58	Gałka muszkatołowa	szt.	20 g	15
59	Imbir	szt.	20 g	20
60	Cynamon mielony	szt.	20 g	20
61	Przyprawa bazylią suszona	szt.	20 g	20
62	Zioła prowansalskie	szt.	20 g	20
63	Ziele angielskie ziarna	szt.	20 g	100
64	Daktyle suszone	szt.	200 g	20
65	Rodzynki sułtańskie	kg	1 kg	50
66	Ryż paraboliczny	kg	1kg	150
67	Ryż biały	kg	1 kg	20
68	Ciecierzycza puszka	szt.	400 g	20
69	Pieprz cytrynowy	szt.	20 g	20
70	Nektar anansowy	szt.	1 l	70
71	Sok pomarańczowy 100%	szt.	1 l	70
72	Sok jabłkowy tłoczony	szt.	3 l	70
73	Słonecznik łuskany	szt.	500 g	5
74	Sok marchewkowo owocowy	szt.	1 l	150
75	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	35
76	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	350 g	50
77	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120 g	100
78	Tuńczyk w sosie własnym	szt.	185g	50
79	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach	szt.	185 g	100

80	Filet z makreli w pomidorach	szt.	170 g	70
81	Filet z makreli w oleju	szt.	170 g	40
82	Filet śledziowy w pomidorach puszka	szt.	170 g	30
83	Filet śledziowy w oleju puszka	szt.	170 g	20
84	Groszek ptysiowy	szt.	500 g	30
85	Rumianek w saszetkach	szt.	20 saszetek	10
86	Mięta w saszetkach	szt.	20 saszetek	20
87	Drożdże kostka	szt.	100 g	110
88	Żelatyna	szt.	20 g	50
89	Żurawina suszona	kg		10

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1	Jaja świeże roz. L (z wolnego wybiegu)	szt.	3 200

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb duży krojony na naturalnym zakwasie żytnim, (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, nat. zakwas , drożdże)	szt.	0,9 kg	500
2	Chleb wieloziarnisty na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, otręby pszenne, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże)	szt.	0,5kg	200
3	Chleb kresowy krojony	szt.	0,5 kg	50
4	Bułka marchewkowa	szt.	0,07kg	200
5	Chleb żytni 100% mąki żytniej	szt.	0,5 kg	10
6	Chleb graham krojony na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna ciemna, mąka żytnia, drożdże)	szt.	0,5 kg	20
7	Chleb z dynią krojony	szt.	0,5 kg	25
8	Bułki duże	szt.	0,1 kg	80
9	Bułki małe	szt.	0,05 kg	300

10	Bułki kajzerki	szt.	0,05 kg	1500
11	Bułki grahamki małe	szt.	0,05 kg	100
12	Bułka typu Hot- Dog	szt.	0,10 kg	400
13	Bulka maślana	szt.	0,05 kg	300
14	Chałka krojona	szt.	0,50 kg	160
15	Bułka mała typu hamburger z sezamem	szt.	0,05 kg	400
16	Baton krojony	szt.	0,40 kg	450
17	Drożdżówki mix	szt.	0,10 kg	200
18	Pączki z marmoladą	szt.	0,07 kg	105
19	Rogal mały	szt.	0,05 kg	300
20	Chleb tygrysi krojony (skf. mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, sezam, siemię lniane, ziarna soi, płatki kukurydziane, drożdże	szt.	0,45 kg	100
21	Bułka tarta	szt.	0,50 kg	60
22	Chleb razowy z soją	szt.	0,50 kg	30
23	Chleb Dworski krojony (skf. mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże)	szt.	0,50 kg	50
24	Bagietka	szt.	0,30 kg	60
25	Ciasto drożdżowe z jabłkiem	kg		15

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Miruna bez skóry, mrożona 2% glazury	kg		200
2	Dorsz filet mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury	kg		50
3	Łosoś filet	kg		30
4	Łosoś wędzony brzuszki	kg		6
5	Śledź Matjas tacka	szt.	250g	10

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

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00 (konkretny dzień dostawy zostanie ustalony na etapie realizacji umowy)

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00 (poniedziałek, środa)

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) – w godzinach od 7:00 do 9:00

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 10:00 (konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy)

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) – w godzinach od 7:00 do 10:00

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

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

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 10:00 (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 3, ul. Konstytucji 3 Maja 40, 43-190 Mikołów.**

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Iwona Fuchs e-mail: sekretariat@p3.mikolow.eu , iwona.fuchs@p3.mikolow.eu
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania

gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),

g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),

h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),

i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz 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.