

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 bladnoróżowa 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.

Lp.	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	120
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, świeża o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10 %, barwa mięsa jasnoróżowa	kg	340
3	Szynka wieprzowa bez kości (kita), mięso świeże	kg	60
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	30
5	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	290
6	Frankfurterki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	70
7	Boczek wędzony	kg	10
8	Polędwiczki wieprzowe	kg	120
9	Wołowina extra świeża, bez kości i skór, mięso chude o czerwonej barwie	kg	100
10	Żeberka świeże z kością	kg	6
11	Rolady wieprzowe	kg	70
12	Mięso wołowe rosółowe z kością	kg	120
13	Szynka konserwowa	kg	30
14	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	100
15	Parówki z szynki (bez glutamianu)	kg	100
16	Kiełbasa szynkowa	kg	60

17	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	120
18	Kiełbasa krakowska pieczona	kg	50
19	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	50
20	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	60
21	Polędwica sopocka	kg	50
22	Pieczeń rzymska	kg	30
23	Paszтет zapiekany	kg	40
24	Schab z beczki	kg	40
25	Szynka z indyka (min. 85% Mięsa)	kg	70
26	Szynka wędzona (min. 85% mięsa)	kg	70
27	Pieczeń Tyrolska	kg	30

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 bladorożowa, 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	Korpusy drobiowe	kg	200
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	100
3	Pałka kurczaka	kg	160
4	Udka z kurczaka	kg	60
5	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	160
6	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	22
7	Szyje z indyka	kg	10
8	Mielone drobiowe 100%	kg	50
9	Wątróbka drobiowa	kg	60

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum /waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Mleko 3,2% UHT	szt.	1 l	700
2	Mleko 2 %	szt.	1 l	700
3	Ser żółty Gouda(ser podpuszczkowy, dojrzewający typu holenderskiego)	kg	kg	170
4	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	150 g	1500
5	Serek do kieszonki	szt.	80 g	600
6	Serki komplet 4x50g	szt.	4x 50 g	450
8	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200 g	1700
9	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1 l	30
10	Maślanka smakowa (np. truskawkowa)	szt.	1 l	120
11	Serek twarogowy śmietankowy puszysty	kg	150 g	120
12	Ser twarogowy półtłusty	kg		80
13	Ser topiony kremowy	szt.	100 g	50
14	Kefir kubek	szt.	400 ml 1 szt.	7000
15	Śmietana 12%	szt.	300 ml	20
16	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	400 ml 1 szt.	20
17	Śmietana 30% (kartonik)	szt.	500 ml	100
18	Ser Mozarella kulka	szt.	100 g	100
19	Jogurt naturalny	szt.	1000 g	60
20	Ser twarogowy mielony w wiaderku	szt.	1 kg	30
21	Serek twarogowy smakowy mix. np. z ziołami, suszonymi pomidorami	szt.	135 g	50

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	700
2	Borówka amerykańska	kg	50
3	Brzoskwinie	kg	50
4	Ciecierzycza	kg	20
5	Cytryny	kg	50
6	Gruszka	kg	300
7	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1000
8	Kiwi	szt.	400
9	Mandarynki	kg	150
10	Morele	kg	40
11	Nektarynki	kg	50
12	Pomarańcze	kg	80
13	Śliwki krajowe	kg	120
14	Brokuł	szt.	120
15	Buraki czerwony (korzeń)	kg	60
16	Cebula	kg	90
17	Cukinia	kg	40
18	Czereśnie (czerwiec , lipiec)	kg	80
19	Czosnek polski główka	szt.	50
20	Dynia	kg	12
21	Kalafior	szt.	120
22	Kalarepa	szt.	10
23	Kapusta biała (główka)	kg	80
24	Kapusta biała młoda	szt.	60
25	Kapusta czerwona	kg	50
26	Kapusta pekińska	szt.	100
27	Kapusta włoska	szt.	10
28	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	200
29	Koperek zielony pęczek	szt.	150
30	Marchew korzeń	kg	400
31	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	130
32	Ogórek zielony (zakup w miesiącu VII, VIII, IX)	kg	70
33	Ogórek zielony szklarniowy	kg	100
34	Papryka czerwona (zakup w miesiącu VII, VIII, IX)	kg	30
35	Papryka czerwona	kg	20
36	Papryka zielona	kg	2
37	Papryka żółta	kg	10

38	Pieczarki	kg	70
39	Pietruszka korzeń	kg	70
40	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	350
41	Pomidory	kg	250
42	Pomidory (okres letni)		100
43	Pomidory koktajlowe	kg	40
44	Por	szt.	80
45	Rzodkiewka pęczek	szt.	150
46	Sałata zielona	szt.	220
47	Sałata rukola	szt.	50
48	Sałata roszponka	szt.	50
49	Sałata lodowa	szt.	80
50	Mix sałat	szt.	80
51	Ogórki małosolne	kg	40
52	Truskawki (zakup w miesiącu VI,VII)	kg	120
53	Soczewica czerwona	kg	10
54	Soczewica zielona	kg	10
55	Seler korzeń	kg	70
56	Szczypiorek pęczek	szt.	90
57	Zielona cebulka	szt.	40
58	Botwinka pęczek	szt.	20
59	Brukselka	kg	20
60	Arbuz (zakup w okresie letnim)	kg	100
61	Fasolka biała drobna	kg	20
62	Fasolka szparagowa żółta (zakup w okresie sezonowym)	kg	10
63	Melon żółty	szt.	60
64	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	2800
65	Ziemniaki młode (zakup w VI, VII,)	kg	500
66	Żurek śląski na naturalnym zakwasie żytnim	szt.	150

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, sypane, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej

bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).

- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Brokuły mrożone	kg	100
2	Brukselka mrożona	kg	20
3	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	30
4	Bób	kg	30
5	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	70
6	Groszek zielony mrożony	kg	20
7	Kalafior mrożony	kg	70
8	Marchewka mini mrożona	kg	70
9	Marchew z groszkiem mrożona	kg	60
10	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	200
11	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	10
12	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	50
13	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	80
14	Truskawki mrożone	kg	100
15	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	100
16	Wiśnia drylowana mrożona	kg	100
17	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	20
18	Frytki	500g	15
19	Kluski śląskie	kg	250
20	Czarna porzeczka	kg	20

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.

- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.

- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.

- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.

- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.

- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas w puszcze plastry	szt.	565g puszka	130
2	Barszcz czerwony koncentrat	szt.	150 ml	6
3	Brzoskwinia w puszcze	szt.	820g puszka	130
4	Budyń z cukrem	szt.	40 g	420
5	Biszkopty podłużne	szt.	150 g	60
6	Cukier biały kryształ	kg	1kg	460
7	Cukier puder	szt.	0,5kg	8
8	Czosnek granulowany	szt.	15g	20
9	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	szt.	280g	220
10	Fasola czerwona puszka	szt.	400ml	80
11	Galaretka smak do wyboru	szt.	71g	350
12	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		60
13	Groszek konserwowy	szt.	400 g	60
14	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 saszetek	130
15	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	25 saszetek	210
16	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	150g	50
17	Kawa zbożowa (Inka) rozpuszczalna	szt.	150g	20
18	Kasza gryczana	op.	4x 100g	30
19	Kasza jaglana	op.	4 x 100g	20
20	Kasza jęczmienna wiejska	kg	1kg	120
21	Kasza manna błyskawiczna	kg	0,5kg	70
22	Ketchup łagodny, bez konserwantów i dodatku skrobi	szt.	560g	190
23	Krem czekoladowo orzechowy	szt.	350g	20
24	Kisiel z cukrem	szt.	38g	450
25	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 28 %	szt.	200g	350
26	Kukurydza konserwowa	szt.	400g	60
27	Liść laurowy	szt.	20g	40
28	Majeranek	szt.	20g	20
29	Majonez	szt.	310g	2
30	Mus owocowy do picia w tubce	szt.	100ml	800
31	Makaron zacierka (lub w kształcie ryżu)	kg	250g	100
32	Makaron nitki	kg	250g	120
33	Makarom I (literki małe)	kg	250g	110
34	Makaron (świdarki, pióra, muszelki)	kg	400g	260

35	Mąka na żur	kg	1 kg	15
36	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1 kg	60
37	Mąka pszenna tortowa	kg	1 kg	160
38	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski	kg	1 kg	50
39	Chrupki kukurydziane kręcone	szt.	25g	180
40	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr	1 l	220
41	Oliwa z oliwek	litr	1 l	6
42	Tymianek suszony	szt.	20g	20
43	Oregano suszone	szt.	20g	20
44	Orzech włoski łuskany	kg		14
45	Papryka mielona słodka	szt.	20g	70
46	Przyprawa do zup warzywna bez dodatku soli	szt.	200g	40
47	Pieprz ziołowy	szt.	20g	30
48	Pieprz czarny mielony	szt.	20g	70
49	Płatki czekoladowe	szt.	500g	70
50	Płatki kukurydziane	szt.	500g	70
51	Płatki z dodatkiem miodu	szt.	500g	70
52	Pomidory w puszcze bez skóry	szt.	400g	100
53	Przecier pomidorowy z ziołami	szt.	500g	50
54	Kminek mielony	szt.	20g	20
55	Cząber suszony	szt.	20g	12
56	Bazylia suszona	szt.	20g	30
57	Przyprawa do mięsa wieprzowego bez soli	szt.	20g	30
58	Przyprawa do ryb	szt.	20g	30
59	Zioła prowansalskie	szt.	20g	20
60	Ziele angielskie ziarna	szt.	20g	50
61	Zioła do sałatek	szt.	20g	20
62	Rodzynki sułtańskie	kg	1 kg	20
63	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	kg	1kg	130
64	Ryż brązowy	kg	1 kg	20
65	Soczewica czerwona puszka	szt.	400g	20
66	Seler w słoiku	szt.	370ml	50
67	Syrop malinowy	szt.	500ml	30
68	Sok pomarańczowy 100%	szt.	1 l	60
69	Sok jabłkowy tłoczony	litr	3 l	120
70	Sos do spaghetti Boloneze (sypki)	szt.	44g	75
71	Sok marchewkowy owocowy	szt.	900ml	460

72	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	100
73	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	350g	40
74	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120g	150
75	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach	szt.	185g	120
76	Filet z makreli w pomidorach	szt.	170g	60
77	Filet z makreli w oleju	szt.	170g	60
78	Filet śledziowy w pomidorach puszka	szt.	170g	35
79	Filet śledziowy w oleju puszka	szt.	170g	35
80	Marmolada wieloowocowa	szt.	500g	30
81	Rumianek w saszetkach	szt.	20 saszetek	30
82	Mięta w saszetkach	szt.	20 saszetek	30
83	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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Jaja świeże L	szt.	3000

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	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	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	750
2	Chleb mały krojony (skład jak wyżej)	szt.	0,65 kg	60
3	Chleb wieloziarnisty na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, otręby pszenne, słonecznik. Siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże)	szt.	0,5 kg	300
4	Chleb orkiszowy	szt.	0,3 kg	30
5	Chleb żytni 100% mąki żytniej	szt.	0,5 kg	30
6	Chleb graham krojony na naturalnym	szt.	0,5 kg	60

	zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna ciemna, mąka żytnia, drożdże)			
7	Chleb z dynią krojony	szt.	0,5 kg	60
8	Bułki duże	szt.	0,1 kg	100
9	Bułki małe	szt.	0,05 kg	1300
10	Bułki kajzerki	szt.	0,05 kg	1300
11	Bułki grahamki małe	szt.	0,05 kg	500
12	Bułka typu Hod-Dog	szt.	0,1 kg	700
13	Bułka maślana	szt.	0,05 kg	600
14	Chąłka krojona	szt.	0,50 kg	150
15	Babka piaskowa duża	szt.	500g	140
16	Baton krojony	szt.	0,40 kg	280
17	Drożdżówki mix	szt.		700
18	Pączki z marmoladą	szt.	0,30 kg	125
19	Rogal mały	szt.	0,05 kg	500
20	Chleb tygrysi krojony (skł. mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik. Sezam, siemię lniane, ziarna soi, płatki kukurydziane, drożdże)	szt.	0,45kg	120
21	Ciasto drożdżowe z kruszonką	kg	1 kg	30
22	Bułka tarta	kg	0,50kg	80
23	Chleb razowy z soją	szt.	0,5 kg	50
24	Chleb Dworski krojony (skł. mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam. Otręby pszenne, drożdże)	szt.	0,50 kg	50
25	Chleb marchewkowy krojony	szt.	0,40g	40
26	Chleb kresowy krojony	szt.	0,50g	30

Część 9: RYBY

03310000-5 Ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Miruna filet ze skórą mrożona 2% glazury	kg	130
2	Dorsz filet mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury	kg	140
3	Paluszki rybne z fileta w panierce pszennej	kg	60

4	Łosoś kostka panierowana	kg	60
5	Łosoś wędzony brzuszki	kg	20
6	Makrela wędzona	kg	30
7	Śledź Matjas tacka	szt.	20

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	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Pierogi z serem twarogowym	kg	1 kg	50
2	Pierogi z owocami (truskawkami)	kg	1 kg	50
3	Pierogi ze szpinakiem i serem	kg	1 kg	40
4	Pierogi z mięsem min farsz 25%	kg	1 kg	80
5	Pierogi ruskie	kg	1 kg	40
6	Pierozki wigilijne mini z pieczarkami	kg	1 kg	5
7	Gołąbki z ryżem i mięsem	kg	1 kg	80
8	Knedle z owocami	kg	1 kg	40
9	Kluski z mięsem	kg	1 kg	80

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy faksem, 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 8:00Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00Część 3: NABIAŁ: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 11:00Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00Część 5: MROŻONKI: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 11:00Część 7: JAJA: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 9:00Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu - w godzinach od 7:00-7.30Część 9: RYBY: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 9:00Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **3** razy w miesiącu - w godzinach od 7:00-8.00

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: **Iwona Fuchs sekretariat@p3.mikolow.eu , intendent@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.