

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	schab b/k		kg	250
2	łopatka wieprzowa b/k		kg	400
3	karczek wieprzowy b/k		kg	25
4	boczek wędzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa		kg	40
5	połędwiczki wieprzowe		kg	80
6	antrykot		kg	30
7	parówki cienkie z szynki, zawartość mięsa minimum 90% skład: woda, mięso z szynki wieprzowej, susz z aceroli, ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, glukoza, przyprawy, sól, kolagenowe białko wieprzowe		kg	35
8	kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki zawartość mięsa minimum 90%		kg	80

9	kiełbasa śląska gruba zawartość mięsa minimum 90%		kg	90
10	szynka wieprzowa (wędlina) - w kawałku - zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii		kg	80
11	szynka wieprzowa (wędlina) - w plastrach - zawartość mięsa minimum 98%, produkt wyłącznie z mięsa szynki, skład: mięso wieprzowe: 98%, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii		kg	80
12	szynka drobiowa z kurczaka lub indyka, w kawałku, zawartość mięsa minimum 90%		kg	70
13	szynka drobiowa z kurczaka lub indyka, w plastrach, zawartość mięsa minimum 90%		kg	70
14	szynka wieprzowa gotowana w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%		kg	45
15	szynka wieprzowa gotowana w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%		kg	45
16	połędwica sopocka w kawałku - zawartość mięsa minimum 80%		kg	45
17	połędwica sopocka w plastrach - zawartość mięsa minimum 80%		kg	45
18	kita wieprzowa (szynka myszka)		kg	400
19	wołowe gulaszowe		kg	20
20	wołowe b/k extra		kg	50
21	wołowina b/k zrazowa górna		kg	30
22	wołowina gicz b/k		kg	10
23	boczek parzony		kg	20
24	żeberka wieprzowe wędzone paski skład: żebra wędzone, peklosól, przyprawy naturalne		kg	40
25	frakfurterki skład: mięso wieprzowe, sól, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, glukoza, acerola w proszku, sok z buraka naciowego w proszku, sok cytrynowy w proszku, ekstrakt z kolendry, kultury starterowe, osłonka jadalna		kg	30
26	kabanosy drobiowe skład: mięso z kurczaka, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu		kg	20
27	kabanosy wieprzowe skład: mięso z szynki wieprzowej, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z szynki wieprzowej wyprodukowano 100 g produktu		kg	20
28	metka łososiowa	100 g	szt.	100
29	kiełbasa kminkowa, w kawałku, zawartość mięsa minimum 80%		kg	15
30	kiełbasa kminkowa, w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%		kg	15
31	kiełbasa krakowska sucha, w kawałku, zawartość mięsa 100%; 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa		kg	15
32	kiełbasa krakowska sucha, w plastrach, zawartość mięsa 100%; 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa		kg	15
33	kiełbasa szynkowa, w kawałku, zawartość mięsa minimum		kg	15

	80%			
34	kiełbasa szynkowa, w plastrach, zawartość mięsa minimum 80%		kg	15
35	pasztet drobiowy (skład: mięso drobiowe, jaja, bułka, wątroba drobiowa, sól, pieprz, gałka muskatołowa, kminek)		kg	30
36	pasztet wieprzowy (skład: mięso wieprzowe 46%, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, cebula, jaja, mąka pszenna, skrobia pszenna, sól, przyprawy)		kg	30
37	kości wieprzowe wędzone skład: kości wieprzowe, sól, sól pekująca		kg	20

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	filet z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek	kg	450
2	filet z piersi indyka	kg	150
3	podudzia z kurczaka	kg	100
4	udka z kaczki	kg	80
5	udka z kurczaka	kg	350
6	udziec z indyka	kg	50
7	udzik z kurczaka	kg	80
8	udzik z kurczaka bez skóry	kg	80

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki

twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	mleko krowie 3,2 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	1000
2	mleko krowie 2 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	1000
3	mleko krowie 1,5 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	3000
4	mleko bez laktozy 1,5% tł.	1 litr	litr	80
5	mleko bez laktozy 2 % tł.	1 litr	litr	80
6	jogurt naturalny kubeczek	400 g	szt.	50
7	jogurt naturalny wiaderko	1 litr	litr	500
8	jogurt do picia naturalny w butelce	150 ml	szt.	150
9	jogurt owocowy kubeczek zawierający kawałki owoców	200 g	szt.	150
10	jogurt owocowy kubeczek zawierający kawałki owoców	150 g	szt.	200
11	masło 82 % tł.	200 g	szt.	1700
12	masło śmietankowe 82% tł.	200 g	szt.	100
13	masło bez laktozy 82% tł.	200 g	szt.	40
14	maślanka w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	600
15	serek homog. smakowy kubeczek, wanil. /owocowy	150 g	szt.	200
16	serek topiony kremowy różne smaki	100 g	szt.	300
17	śmietana w kubku 12 %	300 g	szt.	50
18	śmietana kwaśna w kubku 18 %	400 ml	szt.	80
19	śmietana 30 % w kartoniku z zakrętką	500 ml	szt.	200
20	śmietana 36 % w kubku	200 g	szt.	20
21	twaróg półtłusty	1 kg	kg	380
22	twaróg półtłusty bez laktozy	1 kg	kg	20
23	twaróg półtłusty krajanka	1 kg	kg	60
24	twaróg sernikowy wiaderko	1 kg	szt.	180
25	masło klarowane	1 kg	szt.	5
26	ser feta w kawałku	270 g	szt.	50
27	ser harceński	200 g	szt.	10
28	ser parmezan twardy	200 g	szt.	5
29	ser rolada ustrzycka w kawałku	300 szt.	szt.	20
30	ser gouda plastry	1 kg	kg	200
31	ser gouda plastry bez laktozy	1 kg	kg	30
32	ser gouda blok	500 g	szt.	50
33	kefir w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	80
34	ser jogurtowy do smarowania; skład: ser twarogowy, jogurt naturalny (19,5%), masło, białka mleka, sól, naturalny aromat	150 g	szt.	280
35	ser śmietankowy do smarowania; skład: ser twarogowy, sól, białka mleka	150 g	szt.	180
36	ser śmietankowy do smarowania - różne smaki (ze szczypiorkiem, z pomidorami, z czosnkiem niedźwiedzim z ziołami); skład: ser twarogowy, sól, białka mleka oraz składnik odpowiedni dla danego smaku	150 g	szt.	180
37	ser twarogowy do smarowania bez laktozy	150 g	szt.	30

38	ser do naleśników waniliowy skład: mleko, bakterie mlekowe, wsad waniliowy (cukier, woda, błonnik cytrusowy, ekstrakt wanilii, mielona laska wanilii, koncentrat soku z cytryny)	450 g	szt.	200
39	serek wiejski; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól	200 g	szt.	100
40	serek wiejski bez laktozy; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól	200	szt.	10
41	ser mozzarella w kawałku	125 g	szt.	30

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	ananas	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	100
2	awokado		szt.	30
3	arbuz		kg	200
4	bakłażan		kg	50
5	banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń		kg	400
6	bataty		kg	100
7	bazylia świeża w doniczce		szt.	10
8	borówki		kg	20
9	botwinka pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	60
10	brokuły	1 sztuka - minimum 500 g	szt.	30
11	brukselka		kg	30
12	brzoskwinie	1 sztuka - minimum 100 g	kg	50
13	brzoskwinie ufo	1 sztuka - minimum 100 g	kg	50
14	buraki ćwikłowe czerwone korzeń		kg	130
15	cebula		kg	200

16	cebula czerwona		kg	20
17	cebulka zielona (dymka) pęczek	1 pęczek - minimum 60 g	szt.	90
18	ciecierzyca		kg	40
19	cukinia		kg	50
20	cykoria	1 sztuka - minimum 100 g	szt.	40
21	cytryna		kg	70
22	czereśnia		kg	10
23	czosnek polski	1 sztuka - minimum 50 g	szt.	150
24	dynia		kg	90
25	endywia kędzierzawa	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	40
26	fasolka szparagowa zielona		kg	40
27	fasolka szparagowa żółta		kg	40
28	granat		szt.	30
29	gruszka Klapsa		kg	100
30	gruszka Konferencja (Faworytka)	1 sztuka - minimum 150 g	kg	100
31	jabłko Cortland	1 sztuka - minimum 150 g	kg	170
32	jabłko Ligol	1 sztuka - minimum 150 g	kg	170
33	jabłko Lobo	1 sztuka - minimum 150 g	kg	170
34	jarmuż		kg	20
35	kalafior	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	40
36	kalarepka kulka	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	60
37	kalarepa pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	60
38	kapusta biała kg		kg	200
39	kapusta biała młoda		szt.	50
40	kapusta czerwona		kg	180
41	kapusta kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie		kg	270
42	kapusta młoda kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie		kg	30
43	kapusta pekińska	1 sztuka - minimum 700 g	szt.	80
44	kapusta włoska	1 sztuka - minimum 1400 g	szt.	30
45	kietki mieszane - opakowanie	1 opakowanie - minimum 50 g	szt.	200
46	kiwi	1 sztuka - 60-80 g	szt.	800
47	koperek zielony pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	800
48	maliny		kg	20
49	mandarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	280
50	marchew korzeń, średniej wielkości		kg	550
51	melon żółty miodowy	1 sztuka - minimum 1500 g	szt.	90
52	morela	1 sztuka - minimum 50 g	kg	40
53	nektarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	40
54	ogórek kwaszony, bez octu, twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie		kg	200
55	ogórek małosolny		kg	40
56	ogórek zielony prosty - okres letni		kg	130
57	ogórek zielony prosty - okres zimowy		kg	130
58	papryka czerwona - okres letni		kg	150
59	papryka czerwona - okres zimowy		kg	150

60	papryka zielona - okres letni		kg	25
61	papryka zielona - okres zimowy		kg	25
62	papryka żółta - okres letni		kg	80
63	papryka żółta - okres zimowy		kg	80
64	pieczarki świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień		kg	180
65	pietruszka korzeń, średniej wielkości		kg	200
66	pietruszka zielona pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	730
67	pomarańcza	1 sztuka - minimum 150 g	kg	120
68	pomidor świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	180
69	pomidorki koktajlowe czerwone okrągłe lub podłużne		kg	50
70	por	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	120
71	rzepa biała mini	1 sztuka - minimum 20 g	kg	25
72	rzodkiew biała		kg	40
73	rzodkiewka pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	90
74	sałata lodowa	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	140
75	sałata karbowana	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	20
76	sałata rzymska	1 sztuka - minimum 300 g	szt.	40
77	sałata zielona zwykła (masłowa)	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	80
78	seler korzeń		kg	200
79	szczaw pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	40
80	szczypiorek pęczek	1 pęczek - minimum 30 g	szt.	90
81	szparagi pęczek	1 pęczek - minimum 250 g	szt.	30
82	szpinak baby	1 opakowanie - minimum 100 g	szt.	60
83	szpinak liście		kg	20
84	truskawki czerwone, duże		kg	80
85	śliwka Renkloda Altana		kg	40
86	śliwka Węgierka Zwykła		kg	40
87	winogrona różnokolorowe bezpestkowe		kg	220
88	ziemniaki krajowe kl. I stare Igra lub Irys		kg	3000
89	ziemniaki krajowe kl. I młode Igra lub Irys		kg	1100

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Barszcz ukraiński	kg	40
2	Borówka amerykańska	kg	20
3	Brokuły	kg	180
4	Brukselka	kg	50
5	Brzoskwinia połówki	kg	30
6	Bukiet warzyw: kalafior, brokuł, marchew	kg	120
7	Cukinia z marchewką	kg	15
8	Dynia kostka	kg	100
9	Fasolka szparagowa zielona cięta	kg	60
10	Fasolka szparagowa żółta cięta	kg	60
11	Groszek zielony	kg	50
12	Jagoda czarna	kg	30
13	Jarmuż	kg	25
14	Jeżyna	kg	25
15	Kalafior	kg	180
16	Kluski śląskie skład: woda, ziemniaki (26%), skrobia ziemniaczana (22%), płatki ziemniaczane (14%), mąka pszenna, sól, kurkuma; bez substancji konserwujących	kg	30
17	Knedle ze śliwką	kg	20
18	Knedle z truskawkami	kg	20
19	Malina	kg	20
20	Marchew (kostka lub plastry karbowane)	kg	50
21	Marchew mini	kg	50
22	Marchew z groszkiem	kg	80
23	Mieszanka kompotowa (owocowa)	kg	1000
24	Pierogi z serem	kg	20
25	Pierogi z truskawkami	kg	10
26	Porzeczka czarna	kg	20
27	Porzeczka czerwona	kg	20
28	Szpinak (rozdrobiony lub liście)	kg	80
29	Truskawki polskie	kg	150
30	Wiśnia drylowana	kg	20
31	Włoszczyzna - paski	kg	100
32	Ziemniaki kostka 10x10 mm	kg	300
33	Zupa jarzynowa wieloskładnikowa	kg	100

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas w puszcze plastry 580 ml, po odsączeniu 340 g skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	580 ml	szt.	30
2	Ananas w puszcze plastry 3100 ml, po odsączeniu 1800 g skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	3100 ml	szt.	50
3	Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
4	Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego	300 ml	szt.	75
5	Bazylija suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	120 g	szt.	8
6	Biszkopty bezcukrowe skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477	300 g	szt.	90
7	Biszkopty bezglutenowe składniki: jaja, skrobia kukurydziana, substancja słodząca: maltitol, skrobia pszenna bezglutenowa, proszek do pieczenia bezglutenowy, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	300 g	szt.	10
8	Biszkopty z cukrem skład: mąka pszenna, cukier, jaja 29%, substancje spulchniające (węglany sodu, węglany amonu), naturalne aromaty, sól	100 g	szt.	60
9	Brzoskwinia w syropie połówki 850 ml, po odsączeniu 465 g	850 ml	szt.	30
10	Brzoskwinia w syropie połówki 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	50
11	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	1300 g	szt.	5

12	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	60 g	szt.	30
13	Bułka tarta bezglutenowa	400 g	szt.	5
14	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	90
15	Buraczki tarte w słoiku skład: buraki ćwikłowe (94%), ocet spirytusowy, cukier, sól, woda	500 ml	szt.	10
16	Chleb bezglutenowy ciemny skład: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko sojowe, olej rzepakowy, substancje zagęszczające: hydroksypropylometyloceluloza, guma ksantanowa; błonnik z babki płesznik, glukoza, drożdże, sól, mąka gryczana, ekstrakt jabłkowy, regulator kwasowości: octany sodu. Może zawierać sezam.	190 g	szt.	50
17	Chrupki kukurydziane podłużne	40 g	szt.	280
18	Chrzan tarty w słoiku skład: chrzan minimum 65%, woda, cukier, sól, kwas cytrynowy	220 g	szt.	20
19	Ciasteczka owsiane skład: owsianka, otręby owsiane, mąka owsiana, tłuszcz kokosowy, sól, cynamon 1,2% (ciasto fermentowane), bez syropu glukozowo-fruktozowego		kg	5
20	Cieciora konserwowa w puszcze 425 ml, po odsączeniu 240 g skład: ciecierzycza, woda, sól	400 ml	szt.	30
21	Cieciora konserwowa w puszcze 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: ciecierzycza, woda, sól	2650 ml	szt.	30
22	Cukier biały kryształ		kg	180
23	Cukier puder	400 g	szt.	160
24	Cukier trzcinowy brązowy nierafinowany		kg	10
25	Cukier z prawdziwą wanilią (skład: cukier, wanilia - 6 %)	10 g	szt.	200
26	Curry przyprawa	20 g	szt.	20
27	Cynamon mielony	20 g	szt.	80
28	Cząber mielony	20 g	szt.	5
29	Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki		kg	25
30	Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
31	Drożdże piekarskie świeże	100 g	szt.	30
32	Dżemy z różnych owoców 100 % bez dodatku cukru /syropu glukozowo-fruktozowego skład: owoce (100 g owoców zużyto na 100 g produktu), substancja żelująca – pektyny	280 g	szt.	480
33	Fasola czerwona konserwowa 425 ml, po odsączeniu 240 g skład: fasola czerwona, woda, sól	425 ml	szt.	120
34	Fasola czerwona konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: fasola czerwona, woda, sól	2650 ml	szt.	50
35	Fasola drobna kolorowa, ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń		kg	20
36	Fasola biała Piękny Jaś duże ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń		kg	90
37	Galaretki z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)	1,30 kg	szt.	10
38	Galaretki z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)	71 g	szt.	40

39	Gałka muskatołowa bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	10 g	szt.	5
40	Goździki mielone bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
41	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	60
42	Groszek konserwowy 400 ml, po odsączeniu 240 g skład: groszek, woda, cukier	400 ml	szt.	60
43	Groszek konserwowy 720 ml, po odsączeniu 450 g skład: groszek, woda, cukier	720 ml	szt.	50
44	Groszek konserwowy 2600 ml, po odsączeniu 1560 g skład: groszek, woda, cukier	2600 ml	szt.	30
45	Groszek ptysiowy		kg	5
46	Gruszki w syropie 850 ml, po odsączeniu 460 g skład: gruszki, woda, cukier	850 ml	szt.	30
47	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany	100 szt. X 1,3 g	szt.	60
48	Herbata ziołowa/biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	200
49	Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów	20 szt. X 1,3 g	szt.	1400
50	Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
51	Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
52	Kajmak (masa krówkowa) (skład: mleko, cukier)	510 g	szt.	10
53	Kakao gorzkie extra ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu	150 g	szt.	150
54	Kapary	200 g	szt.	20
55	Kardamon suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
56	Kasza bulgur		kg	150
57	Kasza gryczana		kg	80
58	Kasza jagłana		kg	100
59	Kasza jęczmienna (pęczak, wiejska, perłowa)		kg	60
60	Kasza kukurydziana		kg	30
61	Kasza kus-kus	250 g	szt.	80
62	Kasza manna błyskawiczna		kg	70
63	Kawa inka skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja	150 g	szt.	200
64	Kawa zbożowa skład: cykorja, żyto (50%) – prażone	147 g	szt.	100
65	Ketchup łagodny, minimum 140 g pomidorów na 100 g produktu, bez octu spirytusowego i skrobi modyfikowanej skład: przecier pomidorowy z przetartych pomidorów 75%, cebula, miód, ocet jabłkowy, sól, papryka słodka, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie; cukry 8,9 g na 100 g	480 g	szt.	100
66	Kisiel z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witamina C, aromat naturalny, sól, barwnik (kurkumina)	1,30 kg	szt.	10
67	Kisiel z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witamina C, aromat naturalny, sól, barwnik (kurkumina)	40 g	szt.	40
68	Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu	200 g	szt.	15

	sodu			
69	Kolendra suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	10
70	Komosa ryżowa	400 g	szt.	10
71	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200 ml	szt.	500
72	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	900 ml	szt.	150
73	Koper suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	200 g	szt.	15
74	Kurkuma bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
75	Kukurydza konserwowa 340 ml, po odsączeniu 285 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	340 ml	szt.	200
76	Kukurydza konserwowa 650 ml, po odsączeniu 1775 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	2650 ml	szt.	30
77	Kwasek cytrynowy	20 g	szt.	20
78	Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	6 g	szt.	20
79	Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	200 g	szt.	30
80	Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	150 g	szt.	15
81	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	170 ml	szt.	40
82	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	310 ml	szt.	50
83	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	500 ml	szt.	50
84	Makaron alfabet bezjajeczny skład: durum, woda		kg	20
85	Makaron bezglutenowy z mąki kukurydzianej różne kształty skład: mąka kukurydziana biała, mąka kukurydziana żółta, mąka ryżowa, woda, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	250 g	szt.	40
86	Makaron kokardka bezjajeczny skład: durum, woda		kg	280
87	Makaron lazagne bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	10
88	Makaron łazanki bezjajeczny skład: durum, woda		kg	50
89	Makaron muszelka drobna, bezjajeczny, z mąki skład: durum, woda	500 g	szt.	40
90	Makaron nitka cięta, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	40
91	Makaron pióra (penne), bezjajeczny skład: durum, woda		kg	100
92	Makaron ryżowy (skład: ryż minimum 75%, skrobia kukurydziana, skrobia z tapioki)	200 g	szt.	30
93	Makaron spaghetti, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	60
94	Makaron świderki, bezjajeczny skład: durum, woda		kg	100
95	Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej	250 g	szt.	40
96	Makaron pełnoziarnisty (kokardka, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	210
97	Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone	350 g	szt.	5

98	Mąka gryczana		kg	10
99	Mąka kukurydziana		kg	10
100	Mąka pszenna typu 450-550		kg	280
101	Mąka ryżowa		kg	10
102	Mąka sojowa		kg	10
103	Mąka żytnia na żurek grubo mielona		kg	20
104	Mąka żytnia razowa do wypieku chleba, typ 2000		kg	30
105	Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy	500 g	szt.	5
106	Migdały płatki	150 g	szt.	30
107	Miód pszczelej, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	90
108	Mleko kokosowe skład: ekstrakt kokosowy 85%, woda	1 litr	litr	20
109	Mleko ryżowe skład: woda, ryż (15%), olej słonecznikowy, sól morską	1 litr	litr	20
110	Mleko sojowe skład: 38% ekstraktu z nasion soi – 24 procentowego, woda, sól		litr	40
111	Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
112	Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru	100 g	szt.	600
113	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	130
114	Ocet jabłkowy (skład: cydr jabłkowy, całkowita kwasowość 5%)	500 g	szt.	10
115	Ogórki konserwowe w słoiku skład: ogórki, ocet spirytusowy, cukier trzcinowy, przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, koper), sól	800 g	szt.	30
116	olej lniany tłoczony na zimno		litr	10
117	Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%, Kujawski lub równoważne		litr	400
118	Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%, Kujawski lub równoważne	3 litry	szt.	40
119	Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce		litr	5
120	Oliwki czarne/zielone bez pestek	280 g	szt.	20
121	Oregano suszone	150 g	szt.	15
122	Orzechy laskowe łuskane		kg	10
123	Orzechy włoskie łuskane		kg	10
124	Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszczu	380 g	szt.	10
125	Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	500
126	Papryka mielona ostra, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	100
127	Pasztet drobiowy z mięsem z kurcząt skład: mięso wieprzowe 67%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek, pieprz, przyprawy	160 g	szt.	240

128	Pestki dyni		kg	25
129	Pieczywo chrupkie kukurydziano-ryżowe bez cukru (skład: kaszka kukurydziana 89%, mąka ryżowa 11%, sól)	200 g	szt.	100
130	Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu		kg	10
131	Pietruszka suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	500 g	szt.	10
132	Placki tortilla (4 szt. w opakowaniu; skład: mąka orkiszowa (46,5%), woda, olej słonecznikowy (certyfikowany skład ekologiczny), sól, naturalny aromat)	260 g	szt.	160
133	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	szt.	40
134	Płatki śniadaniowe cyjamonowe	500 g	szt.	20
135	Płatki śniadaniowe czekoladowe		kg	10
136	Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów		kg	90
137	Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmienne, pszenne, żytnie	500 g	szt.	40
138	Płatki śniadaniowe miodowe		kg	10
139	Podgrzybek suszony	500 g	szt.	10
140	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 425 ml, po odsączeniu 240 g	425 ml	szt.	700
141	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	150
142	Przyprawa do gulaszu skład: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny, tymianek	500 g	szt.	12
143	Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie	500 g	szt.	12
144	Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie	500 g	szt.	12
146	Przyprawa do ryb skład: sól, cebula, gorczyca biała, czosnek, pomidor, owoc kolendry, cukier, natka pietruszki, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir, pieprz biały	500 g	szt.	5
147	Przyprawa do zup i rosółów skład: suszone warzywa rozdrobnione, bez glutaminianu sodu i konserwantów	500 g	szt.	50
148	Rodzynki sułtańskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500 g	szt.	20
149	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	380
150	Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	90
151	Ryż preparowany	1000 g	szt.	20
152	Sezam ziarna	500 g	szt.	5
153	Siemię lniane (skład: siemię lniane 100%)	500 g	szt.	10
154	Skrobia ziemniaczana		kg	50
155	Słonecznik łuskany		kg	30
156	Soczek gęsty owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru, z zagęszczonego soku owocowego, w butelce plastikowej z	250 ml	szt.	400

	zakrętką			
157	Sok owocowy mętny, bez dodatku cukru i syropu glukozowo-fruktozowego, różne smaki (porzeczkowy, jabłkowy, pomarańczowy, marchewkowy, multiwitamina) w butelce plastikowej z zakrętką lub w kartonie z zakrętką		litr	500
158	Sos do spaghetti w słoiku skład: pomidory (78%), olej słonecznikowy, przecier pomidorowy (10%), czosnek, cebula, cukier, bazylia (0.3%), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), pietruszka, zioła, przyprawy, modyfikowana skrobia kukurydziana, sól	500 ml	szt.	160
159	Sól morską o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwbrylających		kg	20
160	Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwbrylających		kg	10
161	Spód do pizzy (2 szt. W opakowaniu; skład: mąka pszenna 61%, woda, oliwa z oliwek extra virgin 7%, sól, drożdże)	280 g	szt.	160
162	Spód do pizzy bezglutenowy (3 sztuki w opakowaniu; skład: woda, skrobie (kukurydziana, ziemniaczana, tapiokowa), mąka ryżowa, olej rzepakowy, syrop ryżowy, glukoza, drożdże, substancje zagęszczające (hydroksypropylometylceluloza, guma guar), sól, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych)	230 g	szt.	10
163	Susz kompotowy wigilijny, bez konserwantów	500 g	szt.	10
164	Syrop klonowy	200 ml	szt.	20
165	Sok zagęszczony owocowy do rozcieńczania z wodą różne smaki	315 ml	szt.	40
166	Szczaw w słoiku skład: liść szczawiu, sól	300 ml	szt.	20
167	Śliwki suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
168	Tapioka granulata	500 g	szt.	20
169	Tortellini - z różnymi nadzieniami (z grzybami, z serem, z szynką)	250 g	szt.	50
170	Tymianek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	10 g	szt.	10
171	Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy	130 g	szt.	350
172	Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól	110 g	szt.	60
173	Wanilia laska	3 g	szt.	10
174	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	500 g	szt.	10
175	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	500 ml	szt.	400
176	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	5 litrów	szt.	200
177	Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	20
178	Zioła prowansalskie bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	10 g	szt.	20
179	Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa		kg	2
180	Żurawina suszona, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	200 g	szt.	5
181	Żurek - zakwas naturalny, skład: woda, mąka żytnia, sól,	500 ml	szt.	40

	przyprawy; koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw			
--	---	--	--	--

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	jaja kurze M chów ściółkowy	szt.	8000

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	babka drożdżowa	500 g	szt.	5
2	babka piaskowa	500 g	szt.	5
3	babeczka z nadzieniem owocowym lub czekoladowym	40 g	szt.	300
4	baton krojony (francuz, bułka paryska)	400 g	szt.	700
5	bułka grahamka	80 g	szt.	200
6	bułka kajzerka bez posypki/z makiem/z sezamem	50 g	szt.	3200
7	bułka kukurydziana	50 g	szt.	1200
8	bułka maślana lub rogalik	50 g	szt.	4000
9	bułka wieloziarnista	50 g	szt.	200
10	bułka zwykła pszenna	90 g	szt.	80
11	bułka zwykła pszenna	50 g	szt.	350
12	bułka żytnia 100%	60 g	szt.	100
13	chałka krojona	500 g	szt.	300
14	chleb graham krojony	400 g	szt.	100
15	chleb kukurydziany	400 g	szt.	40
16	chleb orkiszowy krojony	400 g	szt.	600
17	chleb pszenny krojony	1000 g	szt.	100
18	chleb pszenny krojony	500 g	szt.	20

19	chleb razowy krojony	500 g	szt.	100
20	chleb tostowy	500 g	szt.	20
21	chleb wieloziarnisty krojony	500 g	szt.	1100
22	chleb żytni - słonecznikowy	400 g	szt.	300
23	chleb żytni 100% krojony	400 g	szt.	200
24	ciastko francuskie (z serem, makiem, budyniem, marmoladą)	50 g	szt.	300
25	ciasto drożdżowe z makiem	50 g	kg	15
26	ciasto drożdżowe z owocami	50 g	kg	15
27	ciasto drożdżowe z serem	50 g	kg	15
28	drożdżówka (z serem, dżemem, makiem, posypką, budyniem)	50 g	szt.	400
29	pączek z różą - zawartość nadzienia minimum 20 %	30 g	szt.	200

Część 9: RYBY

03310000-5 - ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 - ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	dorsz filet mrożony klasa I bez polifosforanów max 2% glazury		kg	20
2	dorsz mięso świeże		kg	10
3	łosoś kostka panierowana mrożona		kg	100
4	łosoś wędzony warkocz		kg	20
5	makrela w oleju/w pomidorach	170 g	szt.	130
6	makrela wędzona		kg	25
7	mintaj filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury		kg	60
8	mintaj filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury		kg	60
9	mintaj kostka mrożona bez panierki		kg	80
10	mintaj kostka panierowana z serem mrożona		kg	50
11	miruna filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g		kg	180
12	miruna filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 420-850 g		kg	160

13	miruna kostka mrożona bez panierki		kg	80
14	paluszki rybne z fileta ryby białej panierowane mrożone zawartość ryby minimum 60%		kg	80
15	tuńczyk w sosie własnym w kawałkach	170 g	szt.	80
16	salinat świeży solony		kg	12

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	gołąbki jarskie (z kaszą i pieczarkami) świeże farsz minimum 25%	180 g	szt.	500
2	gołąbki z ryżem i mięsem świeże farsz minimum 25%	180 g	szt.	500
3	pierogi ruskie świeże farsz minimum 25%		kg	70
4	pierogi ze szpinakiem świeże farsz minimum 25%		kg	70
5	pierogi z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%		kg	60
6	pierogi z mięsem świeże farsz minimum 25%		kg	70
7	pierogi z serem i brzoskwiniami świeże farsz minimum 25%		kg	70
8	pierogi z serem i truskawkami świeże farsz minimum 25%		kg	70
9	pierozki wigilijne mini z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%		kg	15
10	pierozki wigilijne mini z pieczarkami świeże farsz minimum 25%		kg	15
11	uszka z grzybami świeże farsz minimum 25%		kg	15
12	uszka z kapustą i grzybami świeże farsz minimum 25%		kg	15

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 drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

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

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen

jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i środa) w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **2** razy w tygodniu – (wtorek i czwartek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 3: NABIAŁ: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa i piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa i piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu – (wtorek i czwartek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i czwartek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 6.30-7:30

Część 9: RYBY: **2** razy w tygodniu – (poniedziałek i czwartek), w godzinach od 6.30 do 7:30

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **2** razy w tygodniu – (środa i czwartek), w godzinach od 6.30-7:30

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 12 w Mikołowie, ul. J. Słowackiego 18, 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 Anna Motyka e-mail: intendent@p12.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.