

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3	4.
1	Schab b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	200
2	Łopátka wieprzowa b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	350
3	Karczek wieprzowy b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	30
4	Szynka wieprzowa/ myszka - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	250
5	Boczek wędzony w kawałku 100 g produktu wyprodukowane ze 101 g mięsa	kg	100
6	Szynka bezglutenowa	kg	10
7	Żeberka wieprzowe wędzone paski; skład: żebra wędzone, peklosól, przyprawy naturalne	kg	20
8	Kości wieprzowe wędzone; skład: kości wieprzowe, sól, sól peklująca	kg	40
9	Parówki cienkie, skład: mięso wieprzowe i drobiowe minimum 80 %, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu	kg	100

10	Kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki wieprzowej; skład: mięso minimum 90 %, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu	kg	180
11	Kiełbasa śląska; skład: mięso wieprzowe minimum 90 %, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu	kg	150
12	Szynka gotowana extra; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	100
13	Szynka z kurczaka; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	90
14	Szynka z indyka; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	90
15	Szynka z pieca; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	70
16	Polędwica sopocka; skład: mięso minimum 80 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	50
17	Kabanosy drobiowe; skład: mięso z kurczaka, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu	kg	50
18	Kabanosy wieprzowe; skład: mięso z szynki wieprzowej, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z szynki wieprzowej wyprodukowano 100 g produktu	kg	50
19	Kiełbasa krakowska sucha; skład: zawartość mięsa 100%; 100 g produktu wyprodukowano ze 146 g mięsa; krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	40
20	Mięso wołowe gulaszowe - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	60
21	Mięso wołowe b/k – wołowina zrazowa górna - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	250
22	Polędwiczki wieprzowe - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	200

## Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3	4.
1	Filet z piersi kurczaka, połówki bez ściągien, kości i chrząstek	kg	320
2	Filet z piersi indyka	kg	200
3	Filet z piersi kaczki	kg	80
4	Podudzia z kurczaka	kg	60

5	Udka z kaczki	kg	150
6	Udka z kurczaka	kg	200
7	Udzik z kurczaka	kg	180
8	Udzik z kurczaka bez skóry	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.

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	1000
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.	30
7	Jogurt naturalny wiaderko	1 litr	litr	400
8	Jogurt naturalny typ grecki	1 litr	litr	100
9	Jogurt naturalny bez laktozy (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych)	180 g	szt.	40
10	Jogurt do picia naturalny w butelce	150 ml	szt.	500
11	Jogurt owocowy kubeczek zawierający kawałki owoców	150 g	szt.	600
12	Masło 82 % tł.	200 g	szt.	1800
13	Masło śmietankowe 82% tł.	200 g	szt.	50
14	Masło bez laktozy 82% tł.	200 g	szt.	40
15	Maślanka w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	800
16	Serek homogenizowany o smaku waniliowym; skład: twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony	130 g	szt.	900
17	Serek topiony kremowy różne smaki	100 g	szt.	350
18	Śmietana w kubku 12 %	300 g	szt.	30
19	Śmietana kwaśna w kubku 18 %	400 ml	szt.	50
20	Śmietana 18 % w kubku bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g produktu)	200 g	szt.	20
21	Śmietana 30 % w kartoniku z zakrętką	500 ml	szt.	150
22	Śmietana 36 % w kubku	200 g	szt.	150

23	Twaróg półtłusty	1 kg	kg	120
24	Twaróg półtłusty bez laktozy	1 kg	kg	10
25	Twaróg półtłusty krajanka	1 kg	kg	40
26	Twaróg sernikowy wiaderko	1 kg	szt.	80
27	Masło klarowane	1 kg	szt.	3
28	Ser feta w kawałku	270 g	szt.	60
29	Ser harceński	200 g	szt.	20
30	Ser parmezan twardy	200 g	szt.	60
31	Ser rolada ustrzycka w kawałku	300 g	szt.	200
32	Ser gouda plastry	1 kg	kg	120
33	Ser gouda plastry bez laktozy	1 kg	kg	10
34	Ser gouda blok	500 g	szt.	100
35	Kefir w kartoniku z zakrętką	1 litr	litr	80
36	Ser jogurtowy lub śmietankowy do smarowania; skład: ser twarogowy, jogurt naturalny (19,5%), masło, białka mleka, sól, naturalny aromat	150 g	szt.	800
37	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.	80
38	Ser twarogowy do smarowania bez laktozy	150 g	szt.	20
39	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.	150
40	Serek wiejski; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól	200 g	szt.	50
41	Serek wiejski bez laktozy; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól	200 g	szt.	10
42	Napój probiotyczny; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Bifidobacterium BB-12	100 g	szt.	900
43	Ser mozzarella tarty	500 g	szt.	50
44	Ser mozzarella bez laktozy	125 g	szt.	20
45	Ser mozzarella w kawałku	125 g	szt.	300

#### Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

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

- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Agrest		kg	20
2	Ananas	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	320
3	Awokado		szt.	50
4	Arbuz		kg	400
5	Bakłażan		kg	50
6	Banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń		kg	600
7	Bataty		kg	100
8	Bazylija świeża w doniczce		szt.	15
9	Borówki		kg	60
10	Botwinka pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	80
11	Bób		kg	30
12	Brokuły	1 sztuka - minimum 500 g	szt.	60
13	Brukiew		kg	20
14	Brukselka		kg	30
15	Brzoskwinie	1 sztuka - minimum 100 g	kg	100
16	Buraki ćwikłowe czerwone korzeń		kg	150
17	Cebula		kg	100
18	Cebula czerwona		kg	25
19	Cebulka zielona (dymka) pęczek	1 pęczek - minimum 60 g	szt.	150
20	Ciecierzycza		kg	30
21	Cukinia		kg	60
22	Cykoria	1 sztuka - minimum 100 g	szt.	30
23	Cytryna		kg	80
24	Czereśnia		kg	20
25	Czosnek polski	1 sztuka - minimum 50 g	szt.	300
26	Dynia		kg	50
27	Fasolka szparagowa zielona		kg	20
28	Fasolka szparagowa żółta		kg	20
29	Granat		szt.	30
30	Gruszka Konferencja (Faworytka)	1 sztuka - minimum 150 g	kg	400
31	Jabłko (Cortland, Ligol, Lobo)		kg	700
32	Jagody		kg	20
33	Jarmuż		kg	20
34	Jeżyna		kg	20
35	Kalafior	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	50
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	160
39	Kapusta biała młoda	1 sztuka – minimum 800 g	szt.	70
40	Kapusta czerwona		kg	160
41	Kapusta kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie, w woreczku, z datą	1 sztuka – 1000 g, waga ogórków po odsączeniu zalewy	szt.	350

	przydatności do spożycia na opakowaniu	- 700 g		
42	Kapusta młoda kiszona zgodnie z normami, bez octu, nie zakwaszona chemicznie, w wiaderku, z datą przydatności do spożycia na opakowaniu		kg	30
43	Kapusta pekińska	1 sztuka - minimum 700 g	szt.	70
44	Kapusta włoska	1 sztuka - minimum 1400 g	szt.	15
45	Kiełki mieszane - opakowanie	1 opakowanie - minimum 50 g	szt.	250
46	Kiwi	1 sztuka - 60-80 g	szt.	500
47	Kolendra pęczek		szt.	30
48	Koperek zielony pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	450
49	Lubczyk pęczek		szt.	30
50	Maliny		kg	20
51	Mandarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	300
52	Marchew korzeń, średniej wielkości		kg	450
53	Melon żółty miódowy	1 sztuka - minimum 1500 g	szt.	350
54	Mięta w doniczce		szt.	30
55	Morela	1 sztuka - minimum 50 g	kg	70
56	Nektarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	70
57	Ogórek kiszony, bez octu, twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie, w woreczku, z datą przydatności do spożycia na opakowaniu	1 sztuka – 1000 g, waga ogórków po odsączeniu zalewy – 500 g	szt.	400
58	Ogórek małosolny		kg	40
59	Ogórek zielony prosty - okres letni		kg	80
60	Ogórek zielony prosty - okres zimowy		kg	180
61	Papryka czerwona - okres letni		kg	60
62	Papryka czerwona - okres zimowy		kg	180
63	Papryka zielona - okres letni		kg	30
64	Papryka zielona - okres zimowy		kg	40
65	Papryka żółta - okres letni		kg	40
66	Papryka żółta - okres zimowy		kg	80
67	Pieczarki świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień		kg	30
68	Pietruszka korzeń, średniej wielkości		kg	180
69	Pietruszka zielona pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	100
70	Pomarańcza	1 sztuka - minimum 150 g	kg	160
71	Pomidor – odmiana admiro lub lima, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień, okres zimowy		kg	180
72	Pomidor – odmiana admiro lub lima, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień, okres letni		kg	80
73	Pomidorki koktajlowe czerwone okrągłe lub podłużne		kg	60
74	Por	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	400
75	Rzepa biała mini	1 sztuka - minimum 20 g	kg	10
76	Rzodkiew biała		kg	80
77	Rzodkiewka pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	100
78	Sałata lodowa	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	120
79	Sałata karbowana	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	20
80	Sałata rzymska	1 sztuka - minimum 300 g	szt.	120
81	Sałata zielona zwykła (masłowa)	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	50

82	Seler korzeń		kg	200
83	Szalotka		kg	20
84	Szczaw pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	10
85	Szczypiorek pęczek	1 pęczek - minimum 30 g	szt.	200
86	Szparagi pęczek	1 pęczek - minimum 250 g	szt.	30
87	Szpinak baby		kg	15
88	Szpinak liście		kg	20
89	Truskawki czerwone, duże		kg	100
90	Śliwka Renkloda Altana		kg	150
91	Śliwka Węgierka Zwykła		kg	50
92	Winogrona różnokolorowe bezpestkowe		kg	80
93	Wiśnie		kg	20
94	Ziemniaki krajowe kl. I stare Igra lub Irys		kg	2000
95	Ziemniaki krajowe kl. I młode Igra lub Irys		kg	300

### 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	Ananas	kg	40
2	Barszcz ukraiński (buraki, pomidor, marchewka, fasolka szparagowa zielona, kapusta biała, seler)	kg	30
3	Borówka amerykańska	kg	20
4	Bób	kg	40
5	Brokuły	kg	180
6	Brukselka	kg	70
7	Brzoskwinia kostka 10x10 mm	kg	50
8	Bukiet jarzyn kwiatowy (kalafior, brokuł, marchew)	kg	140
9	Bukiet jarzyn wiosenny (kalafior, fasolka szparagowa zielona, marchewka, brukselka, groszek zielony)	kg	80
10	Cukinia z marchewką	kg	20
11	Cząstki ziemniaczane ze skórką	kg	50
12	Cząstki ziemniaczane ze skórką z ziołami	kg	50
13	Dynia kostka	kg	120
14	Fasolka szparagowa zielona cięta	kg	45

15	Fasolka szparagowa żółta cięta	kg	45
16	Frytki proste (skład: ziemniaki, olej rzepakowy)	kg	60
17	Groszek zielony	kg	50
18	Jagoda czarna	kg	50
19	Jarmuż	kg	25
20	Jeżyna	kg	25
21	Kalafior	kg	120
22	Kluski śląskie skład: woda, ziemniaki (26%), skrobia ziemniaczana (22%), płatki ziemniaczane (14%), mąka pszenna, sól, kurkuma; bez substancji konserwujących	kg	180
23	Knedle ze śliwką	kg	25
24	Knedle z truskawkami	kg	25
25	Kukurydza	kg	50
26	Malina	kg	120
27	Mango	opakowanie min. 300 g	50
28	Marchew (kostka lub plastry karbowane)	kg	50
29	Marchew mini	kg	100
30	Marchew z groszkiem	kg	60
31	Mieszanka kompotowa (owocowa)	kg	500
32	Pierogi z serem	kg	20
33	Pierogi z truskawkami	kg	20
34	Porzeczka czarna	kg	30
35	Porzeczka czerwona	kg	220
36	Szpinak (rozdrobiony lub liście)	kg	80
37	Śliwki bez pestek	kg	200
38	Truskawki polskie	kg	300
39	Wiśnia drylowana	kg	200
40	Włoszczyzna - paski	kg	180
41	Ziemniaki kostka 10x10 mm	kg	100
42	Zupa grzybowa; składniki: podgrzybki, ziemniaki, marchewka, cebula, pietruszka korzeń, seler	kg	15
43	Zupa pieczarkowa; składniki: pieczarki, ziemniaki, marchewka, brokuły, cebula, seler, kalarepa	kg	30
44	Zupa wiosenna; składniki: ziemniaki, zielony groszek, fasolka szparagowa zielona, marchewka, por, kapusta biała, seler, pietruszka korzeń, natka pietruszki	kg	40
45	Zupa jesienno-zimowa; składniki: marchewka, kalafior, fasolka szparagowa zielona, brukselka, seler, por	kg	60

## 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	Barszcz biały w butelce; składniki: woda, mąka pszenna, zakwas pszenny (woda, mąka pszenna, mąka żytnia razowa) - 3,88 %, mąka pszenna graham, czosnek, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy)	480 g	szt.	20
2	Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego	300 ml	szt.	70
3	Bazylija suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	120 g	szt.	3
4	Biszkopty bezcukrowe skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477	300 g	szt.	10
5	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.	1
6	Biszkopty okrągłe z cukrem skład: mąka pszenna, cukier, jaja 29%, substancje spulchniające (węglany sodu, węglany amonu), naturalne aromaty, sól	100 g	szt.	200
7	Biszkopty podłużne do deserów, skład: mąka pszenna, jaja, cukier, substancja spulchniająca (wodorowęglan amonu), miód pszczeli	140 g	szt.	100
8	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii		kg	5
9	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	60 g	szt.	30
10	Bułka tarta bezglutenowa	400 g	szt.	5
11	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	50
12	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.	20
13	Chrupki kukurydziane podłużne	50 g	szt.	400
14	Chrzan tarty w słoiku skład: chrzan minimum 65%, woda, cukier, sól, kwasek	220 g	szt.	10

	cytrynowy			
15	Ciasto francuskie świeże, skład: mąka pszenna woda margaryna roślinna, cukier sól drożdże	375 g	szt.	20
16	Cukier biały kryształ		kg	100
17	Cukier puder	500 g	szt.	100
18	Cukier trzcinowy brązowy nierafinowany		kg	10
19	Cukier z prawdziwą wanilią (skład: cukier, wanilia - 6 %)	10 g	szt.	20
20	Curry przyprawa	20 g	szt.	30
21	Cynamon mielony	20 g	szt.	60
22	Cząber mielony	20 g	szt.	5
23	Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki		kg	10
24	Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
25	Drożdże piekarskie świeże	100 g	szt.	10
26	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.	250
27	Fasola sucha, drobna kolorowa, ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń		kg	30
28	Fasola biała Piękny Jaś duże ziarna o równym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń		kg	50
29	Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)		kg	20
30	Galaretka z dodatkiem cukru różne smaki skład: cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z owoców i warzyw, barwnik (karoteny)	71 g	szt.	80
31	Gałka muszkatołowa bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	10 g	szt.	60
32	Goździki mielone bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
33	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	40
34	Groszek ptysiowy		kg	20
35	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany	100 szt. x 1,3 g	szt.	20
36	Herbata biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. x 1,3 g	szt.	60
37	Herbata ziołowa bez dodatków w saszetkach (typu mięta, rumianek, melisa) 100 % susz, bez konserwantów	20 szt. x 1,3 g	szt.	150
38	Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów	20 szt. x 1,3 g	szt.	800
39	Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
40	Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
41	Kajmak (masa krówkowa) (skład: mleko, cukier)	510 g	szt.	15
42	Kakao gorzkie extra ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu	150 g	szt.	180
43	Kakao instant (napój kakaowy instant) skład: cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (16,5%), glukoza, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromat, witamina E, witamina C, tiamina, ryboflawina, witamina B6, niacyna, witamina B12, biotyna, kwas pantotenowy, kwas foliowy, węglan wapnia, węglan magnezu, tlenek cynku	500 g	szt.	50
44	Kardamon suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
45	Kasza bulgur		kg	80
46	Kasza gryczana		kg	60
47	Kasza jaglana		kg	50
48	Kasza jęczmienna (pęczak, wiejska, perłowa)		kg	50
49	Kasza kukurydziana		kg	10
50	Kasza kuskus	250 g	szt.	140
51	Kasza manna błyskawiczna		kg	70

52	Kawa zbożowa rozpuszczalna skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja	150 g	szt.	150
53	Kawa zbożowa skład: cykorja, żyto (50%) – prażone	147 g	szt.	80
54	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.	140
55	Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	200 g	szt.	5
56	Kolendra suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
57	Komosa ryżowa	400 g	szt.	10
58	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200 ml	szt.	30
59	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	900 ml	szt.	140
60	Koper suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	200 g	szt.	10
61	Kurkuma bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
62	Kwasek cytrynowy	20 g	szt.	10
63	Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	6 g	szt.	15
64	Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	200 g	szt.	5
65	Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	150 g	szt.	5
66	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	310 ml	szt.	100
67	Makaron alfabet bezjajeczny skład: durum, woda		kg	25
68	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.	20
69	Makaron kokardka bezjajeczny skład: durum, woda		kg	80
70	Makaron lazagne bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	10
71	Makaron łazanki bezjajeczny skład: durum, woda		kg	40
72	Makaron muszelka drobna, bezjajeczny, z mąki skład: durum, woda	500 g	szt.	40
73	Makaron nitka cięta, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	40
74	Makaron pióra (penne), bezjajeczny skład: durum, woda		kg	70
75	Makaron ryżowy (skład: ryż minimum 75%, skrobia kukurydziana, skrobia z tapioki)	200 g	szt.	20
76	Makaron spaghetti, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	150
77	Makaron świderki, bezjajeczny skład: durum, woda		kg	70
78	Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej	250 g	szt.	40
79	Makaron pełnoziarnisty (kokardka, spaghetti, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	100
80	Makaron kolorowy (kokardka, spaghetti, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	100
81	Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone	350 g	szt.	10
82	Mąka gryczana		kg	10
83	Mąka kukurydziana		kg	10
84	Mąka pszenna typu 450-550		kg	250
85	Mąka ryżowa		kg	10
86	Mąka sojowa		kg	10
87	Mąka żytnia na żurek grubo mielona		kg	25
88	Mąka żytnia razowa do wypieku chleba, typ 2000		kg	10
89	Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy	500 g	szt.	20
90	Migdały płatki	150 g	szt.	30
91	Miód pszczeleli, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	50
92	Mleko kokosowe skład: ekstrakt kokosowy 85%, woda	1 litr	litr	20
93	Mleko ryżowe skład: woda, ryż (15%), olej słonecznikowy, sól morską	1 litr	litr	20
94	Mleko sojowe skład: 38% ekstraktu z nasion soi – 24 procentowego, woda, sól		litr	20
95	Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	40

96	Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru	100 g	szt.	600
97	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	50
98	Olej lniany tłoczony na zimno		litr	5
99	Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%		litr	160
100	Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce		litr	5
101	Oliwki czarne/zielone bez pestek	280 g	szt.	20
102	Oregano suszone	150 g	szt.	4
103	Orzechy laskowe łuskane		kg	10
104	Orzechy włoskie łuskane		kg	15
105	Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszczu	380 g	szt.	10
106	Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	250
107	Papryka mielona ostra, bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	10
108	Passata pomidorowa w butelce szklanej	700 g	szt.	100
109	Pestki dyni		kg	30
110	Pieczywo chrupkie kukurydziano-ryżowe bez cukru (skład: kaszka kukurydziana 89%, mąka ryżowa 11%, sól)	200 g	szt.	50
111	Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu		kg	2
112	Pietruszka suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	500 g	szt.	10
113	Placki tortilla (4 szt. w opakowaniu; skład: mąka orkiszowa (46,5%), woda, olej słonecznikowy (certyfikowany skład ekologiczny), sól, naturalny aromat)	260 g	szt.	150
114	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	szt.	40
115	Płatki śniadaniowe cytrynowe	500 g	szt.	40
116	Płatki śniadaniowe czekoladowe		kg	30
117	Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów		kg	40
118	Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmień, pszenne, żytnie	500 g	szt.	20
119	Płatki śniadaniowe miodowe		kg	20
120	Podgrzybek suszony	500 g	szt.	10
121	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 425 ml, po odsączeniu 240 g	425 ml	szt.	40
122	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	150
123	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.	4
124	Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie	500 g	szt.	4
125	Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie	500 g	szt.	4
126	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.	4
127	Przyprawa do zup i rosółów skład: suszone warzywa rozdrobnione, przyprawy i zioła, bez glutaminianu sodu i konserwantów	500 g	szt.	10
128	Rodzynki sułtańskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500 g	szt.	20
129	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	180
130	Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	40
131	Ryż preparowany	1000 g	szt.	10
132	Sezam ziarna	500 g	szt.	4
133	Siemię lniane (skład: siemię lniane 100%)	500 g	szt.	5
134	Skrobia ziemniaczana		kg	20
135	Słonecznik łuskany		kg	30

136	Soczek gęsty owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru, z zagęszczonego soku owocowego, w butelce plastikowej z zakrętką	250 ml	szt.	800
137	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	150
138	Sól morską o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwbrylających		kg	5
139	Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwbrylających		kg	5
140	Spód do pizzy (2 szt. w opakowaniu; skład: mąka pszenna 61%, woda, oliwa z oliwek extra virgin 7%, sól, drożdże)	280 g	szt.	160
141	Spód do pizzy bezglutenowy (3 sztuki w opakowaniu; skład: woda, skrobię (kukurydziana, ziemniaczana, tapiokowa), mąka ryżowa, olej rzepakowy, syrop ryżowy, glukoza, drożdże, substancje zagęszczające (hydroksypropylometyloceluloza, guma guar), sól, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych)	230 g	szt.	10
142	Susz kompotowy wigilijny, bez konserwantów	500 g	szt.	5
143	Syrop klonowy	200 ml	szt.	20
144	Szczaw w słoiku skład: liść szczawiu, sól	300 ml	szt.	40
145	Śliwki suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	4
146	Tapioka granulata	500 g	szt.	20
147	Tortellini - z różnymi nadzieniami (z grzybami, z serem, z szynką)	250 g	szt.	40
148	Tymianek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	10 g	szt.	5
149	Wafle dekoracyjne do lodów w kształcie misia, wysokość wafła: 93 mm, skład: mąka pszenna, cukier, woda, tłuszcz roślinny, emulgator: lecytyny (z soi), mąka sojowa, sól, aromat.	320 szt.	op.	3
150	Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy	130 g	szt.	150
151	Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól	110 g	szt.	30
152	Wanilia laska	3 g	szt.	5
153	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	500 g	szt.	10
154	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką typu dzióbek	250 ml	szt.	250
155	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką typu dzióbek	330 ml	szt.	250
156	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką typu dzióbek	500 ml	szt.	250
157	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	5 litrów	szt.	600
158	Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
159	Zioła prowansalskie bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	100 g	szt.	10
160	Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa		kg	2
161	Żurawina suszona bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	200 g	szt.	200

## 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.	9 000

## 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	Baton krojony (francuz, bułka paryska)	400 g	szt.	600
2	Bułka do hamburgera	100 g	szt.	800
3	Bułka grahamka	80 g	szt.	400
4	Bułka kajzerka bez posypki/z makiem/z sezamem	50 g	szt.	2500
5	Bułka maślana lub rogalik	50 g	szt.	3500
6	Bułka wieloziarnista	50 g	szt.	2000
7	Bułka zwykła pszenna	90 g	szt.	50
8	Bułka zwykła pszenna	50 g	szt.	280
9	Chałka krojona	500 g	szt.	200
10	Chleb graham krojony	400 g	szt.	800
11	Chleb orkiszowy krojony	400 g	szt.	600
12	Chleb pszenny krojony	1000 g	szt.	50
13	Chleb pszenny krojony	500 g	szt.	20
14	Chleb tostowy	500 g	szt.	100
15	Chleb wieloziarnisty krojony	500 g	szt.	1500
16	Chleb żytni - słonecznikowy	400 g	szt.	400
17	Chleb żytni 100% krojony	400 g	szt.	600
18	Ciastko francuskie (z serem, makiem, budyniem, marmoladą, owocami)	50 g	szt.	400
19	Ciasto drożdżowe z makiem		kg	30
20	Ciasto drożdżowe z owocami		kg	30
21	Ciasto drożdżowe z serem		kg	30
22	Drożdżówka (z serem, dżemem, makiem, posypką, budyniem)	50 g	szt.	2500
23	Mini pizza /z serem, sosem pomidorowym, pieczarkami/	100 g	szt.	600
24	Pączek z różą - zawartość nadzienia minimum 20 %	80 g	szt.	400

**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.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	4.	5.
1	Łosoś dzwonko świeże	kg	100
2	Kostka z fileta z łososia panierowana; składniki: filet z łososia 59 %, panierka sypka 20 % (mąka pszenna, drożdże, sól cukier, papryka mielona, kurkuma, olej słonecznikowy), olej słonecznikowy, mąka pszenna, woda, skrobia ziemniaczana, sól	kg	50
3	Łosoś wędzony warkocz	kg	60
4	Makrela wędzona	kg	60
5	Mintaj filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury	kg	40
6	Mintaj filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury	kg	40
7	Miruna filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g	kg	100
8	Miruna filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 420-850 g	kg	300
9	Paluszki rybne z fileta ryby białej panierowane; składniki: filet z ryb białych 65%, panierka sypka 15 % (mąka pszenna, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże), olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, sól	kg	40
10	Paluszki rybne bezglutenowe; składniki: filet z ryb białych 65 %, panierka sypka 14 % (mąka ryżowa, mąka z ciecierzycy, skrobia ryżowa, drożdże, sól), olej słonecznikowy, woda, mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, sól	kg	10
11	Salinat świeży solony	kg	10

**Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)**

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

- 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.

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Kluski na parze bez nadzienia	50 g	szt.	3500

2	Kluski na parze z nadzieniem (jagodowym / truskawkowym)	50 g	szt.	800
3	Pierogi ruskie świeże farsz minimum 25%		kg	100
4	Pierogi ze szpinakiem świeże farsz minimum 25%		kg	50
5	Pierogi z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%		kg	50
6	Pierogi z mięsem świeże farsz minimum 25%		kg	80
7	Pierogi z serem świeże farsz minimum 25%		kg	100
8	Uszka z grzybami świeże farsz minimum 25%		kg	20
9	Uszka z kapustą i grzybami świeże farsz minimum 25%		kg	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 – (poniedziałek, środa, piątek) w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, 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: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa i piątek), 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: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 6.30-7:00

Część 9: RYBY: **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **3** razy w tygodniu – (poniedziałek, środa, piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30



Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przestany 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: info@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 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.