

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	250
2	łopatka wieprzowa b/k - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	400
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	350
5	boczek wędzony w kawałku 100 g produkty wyprodukowane ze 101 g mięsa	kg	75
6	szynka bezglutenowa	kg	10
7	żeberka wieprzowe wędzone paski; skład: zebra wędzone, peklosól, przyprawy naturalne	kg	40
8	kości wieprzowe wędzone; skład: kości wieprzowe, sól, sól peklująca	kg	80
9	kiełbaski wiedeńskie drobiowe w ostonce jadalnej; skład: mięso minimum 90 %, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu	kg	70

10	kiełbaski wieprzowe śląskie cienkie z szynki wieprzowej; skład: mięso minimum 90 %, sól, przyprawy, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu	kg	120
11	kiełbasa śląska; skład: mięso wieprzowe minimum 90 %, sól, naturalny aromat, przyprawy, bez azotanu sodu i potasu	kg	140
12	szynka gotowana extra; skład: mięso minimum 85 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	60
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	60
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	połędwica sopocka; skład: mięso minimum 80 %, sól, naturalny aromat, bez azotanu sodu i potasu, krojona w plastry, pakowana próżniowo	kg	60
17	kabanosy drobiowe; skład: mięso z kurczaka, sól, przyprawy; ze 135 g mięsa z kurczaka wyprodukowano 100 g produktu	kg	25
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	20
20	pasztet drobiowy; skład: mięso drobiowe, jaja, bułka, wątroba drobiowa, sól, pieprz, gałka muskatołowa, kminek)	kg	20
21	pasztet wieprzowy; skład: mięso wieprzowe 46%, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, cebula, jaja, mąka pszenna, skrobia pszenna, sól, przyprawy)	kg	45
22	mięso wołowe gulaszowe - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	80
23	mięso wołowe b/k extra - mięso pozbawione skór, chrząstek, kości, bez znacznego przerostu tłuszczu	kg	100

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	350
2	filet z piersi indyka	kg	200
3	filet z piersi kaczki	kg	100
4	podudzia z kurczaka	kg	60
5	udka z kaczki	kg	100
6	udka z kurczaka	kg	300
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 ltr	ltr	500
2	mleko krowie 2 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką	1 ltr	ltr	500
3	mleko krowie 1,5 % tł. UHT w kartoniku z zakrętką	1 ltr	ltr	2 400
4	mleko bez laktozy 1,5% tł.	1 ltr	ltr	150
5	mleko bez laktozy 2 % tł.	1 ltr	ltr	50
6	jogurt naturalny kubeczek	400 g	szt.	40
7	jogurt naturalny wiaderko	1 ltr	ltr	550
8	jogurt naturalny bez laktozy (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych)	180 g	szt.	80
9	jogurt do picia naturalny w butelce	150 ml	szt.	150
10	jogurt owocowy kubeczek zawierający kawałki owoców	150 g	szt.	600
11	masło 82 % tł.	200 g	szt.	1 800
12	masło śmietankowe 82% tł.	200 g	szt.	50
13	masło bez laktozy 82% tł.	200 g	szt.	40
14	maślanka w kartoniku z zakrętką	1 ltr	ltr	800
15	serek homog. smakowy kubeczek, wanil./owocowy	130 g	szt.	600
16	serek topiony kremowy różne smaki	100 g	szt.	400
17	śmietana w kubku 12 %	300 g	szt.	30
18	śmietana kwaśna w kubku 18 %	400 ml	szt.	120

19	śmietana 18% w kubku bez laktozy (zawartość laktozy < 0,01 g/100 g produktu)	200 g	szt.	20
20	śmietana 30 % w kartoniku z zakrętką	500 ml	szt.	200
21	śmietana 36 % w kubku	200 g	szt.	80
22	twaróg półtłusty	1 kg	kg	150
23	twaróg półtłusty bez laktozy	1 kg	kg	15
24	twaróg półtłusty krajanka	1 kg	kg	80
25	twaróg sernikowy wiaderko	1 kg	szt.	50
26	masło klarowane	1 kg	szt.	3
27	ser feta w kawałku	270 g	szt.	80
28	ser harceński	200 g	szt.	10
29	ser parmezan twardy	200 g	szt.	40
30	ser rolada ustrzycka w kawałku	300 szt.	szt.	180
31	ser gouda plastry	1 kg	kg	140
32	ser gouda plastry bez laktozy	1 kg	kg	15
33	ser gouda blok	500 g	szt.	180
34	kefir w kartoniku z zakrętką	1 ltr	ltr	80
35	ser jogurtowy do smarowania; skład: ser twarogowy, jogurt naturalny (19,5%), masło, białka mleka, sól, naturalny aromat	150 g	szt.	350
36	ser śmietankowy do smarowania; skład: ser twarogowy, sól, białka mleka	150 g	szt.	200
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.	100
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.	200
40	serek wiejski; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól	200 g	szt.	80
41	serek wiejski bez laktozy; skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól	200	szt.	10
42	ser mozzarella bez laktozy	125 g	szt.	30
43	ser mozzarella w kawałku	125 g	szt.	320

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	agrest		kg	50
2	ananas	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	240
3	awokado		szt.	30
4	arbuz		kg	300
5	bakłażan		kg	50
6	banany, kolor żółty, bez przebarwień i odgnieceń		kg	700
7	bataty		kg	100
8	bazylija świeża w doniczce		szt.	20
9	boczniak		kg	30
10	borówki		kg	30
11	botwinka pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	80
12	bób		kg	30
13	brokuły	1 sztuka - minimum 500 g	szt.	60
14	brukiew		kg	20
15	brukselka		kg	30
16	brzoskwinie	1 sztuka - minimum 100 g	kg	80
17	brzoskwinie ufo	1 sztuka - minimum 100 g	kg	50
18	buraki ćwikłowe czerwone korzeń		kg	130
19	cebula		kg	100
20	cebula czerwona		kg	30
21	cebulka zielona (dymka) pęczek	1 pęczek - minimum 60 g	szt.	90
22	ciecierzyca		kg	30
23	cukinia		kg	60
24	cykorcia	1 sztuka - minimum 100 g	szt.	30
25	cytryna		kg	60
26	czereśnia		kg	10
27	czosnek polski	1 sztuka - minimum 50 g	szt.	280
28	dynia		kg	40
29	endywia kędzierzawa	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	30
30	fasolka szparagowa zielona		kg	20
31	fasolka szparagowa żółta		kg	20
32	granat		szt.	30
33	gruszka Konferencja (Faworytka)	1 sztuka - minimum 150 g	kg	130
34	jabłko (Cortland, Ligoł, Lobo)		kg	800
35	jagody		kg	20
36	jarmuż		kg	20
37	jeżyna		kg	20
38	kalafior	1 sztuka - minimum 1000 g	szt.	80

39	kalarepka kulka	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	60
40	kalarepa pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	60
41	kapusta biała		kg	220
42	kapusta biała młoda		szt.	90
43	kapusta czerwona		kg	160
44	kapusta kiszona zgodnie z normami, bez octu, niezakwaszona chemicznie		kg	220
45	kapusta młoda kiszona zgodnie z normami, bez octu, niezakwaszona chemicznie		kg	30
46	kapusta pekińska	1 sztuka - minimum 700 g	szt.	100
47	kapusta włoska	1 sztuka - minimum 1400 g	szt.	25
48	kiełki mieszane - opakowanie	1 opakowanie - minimum 50 g	szt.	300
49	kiwi	1 sztuka – 60-80 g	szt.	1 200
50	kolendra pęczek		szt.	50
51	koperek zielony pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	500
52	lubczyk pęczek		szt.	30
53	maliny		kg	20
54	mandarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	300
55	marchew korzeń, średniej wielkości		kg	600
56	melon żółty miódowy	1 sztuka - minimum 1500 g	szt.	200
57	morela	1 sztuka - minimum 50 g	kg	70
58	nektarynka	1 sztuka - minimum 100 g	kg	70
59	ogórek kwaszony, bez octu, twardy, średniej wielkości, nie zakwaszony chemicznie		kg	200
60	ogórek małosolny		kg	40
61	ogórek zielony prosty - okres letni		kg	80
62	ogórek zielony prosty - okres zimowy		kg	140
63	papryka czerwona - okres letni		kg	100
64	papryka czerwona - okres zimowy		kg	200
65	papryka zielona - okres letni		kg	30
66	papryka zielona - okres zimowy		kg	60
67	papryka żółta - okres letni		kg	70
68	papryka żółta - okres zimowy		kg	90
69	pieczarki świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień		kg	130
70	pietruszkę korzeń, średniej wielkości		kg	250
71	pietruszkę zieloną pęczek	1 pęczek - minimum 70 g	szt.	300
72	pomarańcza	1 sztuka - minimum 150 g	kg	100
73	pomidor świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgniecień, okres zimowy		kg	130
74	pomidor świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgniecień, okres letni		kg	60
75	pomidorki koktajlowe czerwone okrągłe lub podłużne		kg	90
76	por	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	100
77	rzepa biała mini	1 sztuka - minimum 20 g	kg	20
78	rzodkiew biała		kg	55
79	rzodkiewka pęczek	1 pęczek - minimum 200 g	szt.	70
80	sałata lodowa	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	80
81	sałata karbowana	1 sztuka - minimum 400 g	szt.	20
82	sałata rzymska	1 sztuka - minimum 300 g	szt.	30

83	sałata zielona zwykła (masłowa)	1 sztuka - minimum 200 g	szt.	80
84	seler korzeń		kg	250
85	szalotka		kg	20
86	szczaw pęczek	1 pęczek - minimum 300 g	szt.	40
87	szczypiorek pęczek	1 pęczek - minimum 30 g	szt.	120
88	szparagi pęczek	1 pęczek - minimum 250 g	szt.	30
89	szpinak baby		kg	15
90	szpinak liście		kg	20
91	truskawki czerwone, duże		kg	80
92	śliwka Renkloda Altana		kg	50
93	śliwka Węgierka Zwykła		kg	80
94	winogrona różnokolorowe bezpestkowe		kg	200
95	ziemniaki krajowe kl. I stare Igra lub Irys		kg	2 800
96	ziemniaki krajowe kl. I młode Igra lub Irys		kg	100

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas	opakowanie min. 300 g	szt.	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	40
7	Brzoskwinia kostka 10x10 mm		kg	40
8	Bukiet jarzyn kwiatowy (kalafior, brokuł, marchew)		kg	100
9	Bukiet jarzyn wiosenny (kalafior, fasolka szparagowa zielona, marchewka, brukselka, groszek zielony)		kg	80
10	Cukinia z marchewką		kg	15
11	Cząstki ziemniaczane ze skórką		kg	40
12	Cząstki ziemniaczane ze skórką z ziołami		kg	40
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	70
19	Jarmuż		kg	25
20	Jeżyna		kg	25
21	Kalafior		kg	140
22	Kluski śląskie skład: woda, ziemniaki (26%), skrobia ziemniaczana (22%), płatki ziemniaczane (14%), mąka pszenna, sól, kurkuma; bez substancji konserwujących		kg	150
23	Knedle ze śliwką		kg	25
24	Knedle z truskawkami		kg	25
25	Malina		kg	90
26	Mango	opakowanie min. 300 g	szt.	40
27	Marchew (kostka lub plastry karbowane)		kg	50
28	Marchew mini		kg	40
29	Marchew z groszkiem		kg	70
30	Mieszanka kompotowa (owocowa)		kg	900
31	Pierogi z serem		kg	20
32	Pierogi z truskawkami		kg	15
33	Porzeczka czarna		kg	30
34	Porzeczka czerwona		kg	100
35	Szpinak (rozdrobiony lub liście)		kg	80
36	Śliwki bez pestek		kg	40
37	Truskawki polskie		kg	250
38	Wiśnia drylowana		kg	200
39	Włoszczyzna - paski		kg	40
40	Ziemniaki kostka 10x10 mm		kg	100
41	Zupa grzybowa; składniki: podgrzybki, ziemniaki, marchewka, cebula, pietruszka korzeń, seler		kg	15
42	Zupa pieczarkowa; składniki: pieczarki, ziemniaki, marchewka, brokuły, cebula, seler, kalarepa		kg	30
43	Zupa wiosenna; składniki: ziemniaki, zielony groszek, fasolka szparagowa zielona, marchewka, por, kapusta biała, seler, pietruszka korzeń, natka pietruszki		kg	40
44	Zupa jesienno-zimowa; składniki: marchewka, kalafior, fasolka szparagowa zielona, brukselka, seler, por		kg	40

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

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Ananas w puszcze plastry 580 ml, po odsączeniu 340 g skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	580 ml	szt.	25
2	Ananas w puszcze plastry 3100 ml, po odsączeniu 1800 g skład: ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	3 100 ml	szt.	25
3	Banany suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
4	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
5	Barszcz czerwony koncentrat w butelce, skład: sok z kiszonych buraków minimum 50%, czosnek, seler, bez syropu glukozowo-fruktozowego	300 ml	szt.	50
6	Bazylija suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminienu sodu	120 g	szt.	5
7	Biszkopty bezcukrowe skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca – maltitol, emulgatory: E 471, E 475, E477	300 g	szt.	50
8	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
9	Biszkopty z cukrem skład: mąka pszenna, cukier, jaja 29%, substancje spulchniające (węglany sodu, węglany amonu), naturalne aromaty, sól	100 g	szt.	300
10	Brzoskwinia w syropie połówki 850 ml, po odsączeniu 465 g	850 ml	szt.	30
11	Brzoskwinia w syropie połówki 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	80
12	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	1300 g	szt.	5
13	Budyń różne smaki skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii	60 g	szt.	30
14	Bułka tarta bezglutenowa	400 g	szt.	5
15	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	80
16	Buraczki tarte w słoiku skład: buraki ćwikłowe (94%), ocet spirytusowy,	500 ml	szt.	10

	cukier, sól, woda			
17	Chleb bezglutenowy ciemny skład: woda, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko sojowe, olej rzepakowy, substancje zagęszczające: hydroksypropylo-metyloceluloza, guma ksantanowa; błonnik z babki płesznik, glukoza, drożdże, sól, mąka gryczana, ekstrakt jabłkowy, regulator kwasowości: octany sodu. Może zawierać sezam.	190 g	szt.	40
18	Chrupki kukurydziane podłużne	50 g	szt.	280
19	Chrzan tarty w słoiku skład: chrzan minimum 65%, woda, cukier, sól, kwas cytrynowy	220 g	szt.	15
20	Cieciora konserwowa w puszcze 425 ml, po odsączeniu 240 g skład: ciecierzycy, woda, sól	400 ml	szt.	25
21	Cieciora konserwowa w puszcze 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: ciecierzycy, woda, sól	2650 ml	szt.	45
22	Cukier biały kryształ		kg	90
23	Cukier puder	400 g	szt.	110
24	Cukier trzcinowy brązowy nierafinowany		kg	10
25	Cukier z prawdziwą wanilią (skład: cukier, wanilia - 6 %)	10 g	szt.	50
26	Curry przyprawa	20 g	szt.	20
27	Cynamon mielony	20 g	szt.	60
28	Cząber mielony	20 g	szt.	5
29	Czosnek granulowany bez dodatku dwutlenku siarki		kg	10
30	Daktyle suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
31	Drożdże piekarskie świeże	100 g	szt.	15
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.	150
33	Fasola czerwona konserwowa 425 ml, po odsączeniu 240 g skład: fasola czerwona, woda, sól	425 ml	szt.	100
34	Fasola czerwona konserwowa 2650 ml, po odsączeniu 1500 g skład: fasola czerwona, woda, sól	2650 ml	szt.	20
35	Fasola sucha, 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	70
37	Galaretka 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	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.	60
39	Gałka muszkatołowa bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	10 g	szt.	15
40	Goździki mielone bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	5
41	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	35
42	Groszek konserwowy 400 ml, po odsączeniu 240 g skład: groszek, woda, cukier	400 ml	szt.	25
43	Groszek konserwowy 720 ml, po odsączeniu 450 g skład: groszek, woda, cukier	720 ml	szt.	25
44	Groszek konserwowy 2600 ml, po odsączeniu 1560 g skład: groszek, woda, cukier	2600 ml	szt.	20
45	Groszek ptysiowy		kg	10

46	Gruszki w syropie 850 ml, po odsączeniu 460 g skład: gruszki, woda, cukier	850 ml	szt.	100
47	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach skład: 100% susz herbaciany	100 szt. x 1,3 g	szt.	20
48	Herbata biała/zielona w saszetkach różne smaki skład: 100 susz, bez konserwantów	20 szt. x 1,3 g	szt.	100
49	Herbata ziołowa bez dodatków w saszetkach (typu mięta, rumianek, melisa) 100 % susz, bez konserwantów	20 szt. x 1,3 g	szt.	100
50	Herbata owocowa z suszu owocowego różne smaki skład: 100% susz owocowy, bez konserwantów	20 szt. x 1,3 g	szt.	800
51	Imbir mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
52	Jabłka suszone bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
53	Kajmak (masa krówkowa) (skład: mleko, cukier)	510 g	szt.	35
54	Kakao gorzkie extra ciemne o obniżonej zawartości tłuszczu	150 g	szt.	180
55	Kardamon suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
56	Kasza bulgur		kg	110
57	Kasza gryczana		kg	60
58	Kasza jaglana		kg	60
59	Kasza jęczmienna (pęczak, wiejska, perłowa)		kg	50
60	Kasza kukurydziana		kg	15
61	Kasza kuskus	250 g	szt.	90
62	Kasza manna błyskawiczna		kg	50
63	Kawa zbożowa skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja	150 g	szt.	200
64	Kawa zbożowa skład: cykorja, żyto (50%) – prażone	147 g	szt.	80
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	Kminek mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	200 g	szt.	5
67	Kolendra suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	10
68	Komosa ryżowa	400 g	szt.	20
69	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200 ml	szt.	30
70	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	900 ml	szt.	140
71	Koper suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	200 g	szt.	15
72	Kurkuma bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	20 g	szt.	5
73	Kukurydza konserwowa 340 ml, po odsączeniu 285 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	340 ml	szt.	120
74	Kukurydza konserwowa 650 ml, po odsączeniu 1775 g skład: kukurydza, woda, sól, bez cukru	2 650 ml	szt.	20
75	Kwasek cytrynowy	20 g	szt.	20
76	Liść laurowy bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	6 g	szt.	20
77	Lubczyk suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	200 g	szt.	10
78	Majeranek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	150 g	szt.	10
79	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	170 ml	szt.	30
80	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	310 ml	szt.	90
81	Majonez skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7,0%)	500 ml	szt.	25
82	Makaron alfabet bezjajeczny skład: durum, woda		kg	25
83	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
84	Makaron kokardka bezjajeczny skład: durum, woda		kg	150

85	Makaron lazagne bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	10
86	Makaron łazanki bezjajeczny skład: durum, woda		kg	50
87	Makaron muszelka drobna, bezjajeczny, z mąki skład: durum, woda	500 g	szt.	20
88	Makaron nitka cięta, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	30
89	Makaron pióra (penne), bezjajeczny skład: durum, woda		kg	80
90	Makaron ryżowy (skład: ryż minimum 75%, skrobia kukurydziana, skrobia z tapioki)	200 g	szt.	30
91	Makaron spaghetti, bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	100
92	Makaron świderki, bezjajeczny skład: durum, woda		kg	80
93	Makaron zacierka jajeczna, masa jajeczna minimum 9%, z mąki makaronowej	250 g	szt.	40
94	Makaron pełnoziarnisty (kokardka, spaghetti, pióra, świderki) bezjajeczny skład: durum, woda	500 g	szt.	150
95	Masło orzechowe skład: 100% orzeszki ziemne (arachidowe) prażone	350 g	szt.	5
96	Mąka gryczana		kg	10
97	Mąka kukurydziana		kg	10
98	Mąka pszenna typu 450-550		kg	250
99	Mąka ryżowa		kg	10
100	Mąka sojowa		kg	10
101	Mąka żytnia na żurek grubo mielona		kg	25
102	Mąka żytnia razowa do wypieku chleba, typ 2000		kg	10
103	Mieszanka studencka skład: orzechy arachidowe, rodzynki, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, olej słonecznikowy	500 g	szt.	20
104	Migdały płatki	150 g	szt.	30
105	Miód pszczele, wielokwiatowy, nektarowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	70
106	Mleko kokosowe skład: ekstrakt kokosowy 85%, woda	1 ltr	ltr	12
107	Mleko ryżowe skład: woda, ryż (15%), olej słonecznikowy, sól morską	1 ltr	ltr	20
108	Mleko sojowe skład: 38% ekstraktu z nasion soi – 24 procentowego, woda, sól		ltr	20
109	Morele suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	10
110	Mus owocowy w tubce do wyciskania, z owoców 100 %, przecierany, pasteryzowany, bez dodatku cukru	100 g	szt.	500
111	Musztarda stołowa skład: cukier, gorczyca, ocet, przyprawy, sól, woda	180 g	szt.	50
112	Ogórki konserwowe w słoiku skład: ogórki, ocet spirytusowy, cukier trzcinowy, przyprawy (ziele angielskie, liść lauowy, koper), sól	800 g	szt.	10
113	Olej lniany tłoczony na zimno		ltr	5
114	Olej 100% roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%		ltr	160
115	Oliwa z oliwek extra vergine, tłoczona na zimno, w ciemnej szklanej butelce		ltr	5
116	Oliwki czarne/zielone bez pestek	280 g	szt.	20
117	Oregano suszone	150 g	szt.	8
118	Orzechy laskowe łuskane		kg	10
119	Orzechy włoskie łuskane		kg	15
120	Orzeszki ziemne łuskane, prażone, bez soli, bez tłuszczu	380 g	szt.	10
121	Papryka mielona słodka, bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	150
122	Papryka mielona ostra, bez glutenu i konserwantów, bez glutamianu sodu	20 g	szt.	30
123	Paszтет drobiowy z mięsem z kurcząt skład: mięso wieprzowe 67%, wątroba z kurcząt 18%, jaja, cebula, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek, pieprz, przyprawy	160 g	szt.	80
124	Pestki dyni		kg	20
125	Pieczywo chrupkie kukurydziano-ryżowe bez cukru (skład: kaszka	200 g	szt.	80

	kukurydziana 89%, mąka ryżowa 11%, sól)			
126	Pieprz czarny mielony bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu		kg	4
127	Pietruszka suszona bez glutenu i konserwantów, bez glutaminianu sodu	500 g	szt.	15
128	Placki tortilla (4 szt. w opakowaniu; skład: mąka orkiszowa (46,5%), woda, olej słonecznikowy (certyfikowany skład ekologiczny), sól, naturalny aromat)	260 g	szt.	160
129	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	szt.	20
130	Płatki śniadaniowe cyjamonowe	500 g	szt.	15
131	Płatki śniadaniowe czekoladowe		kg	10
132	Płatki śniadaniowe kukurydziane, skład: kukurydza 100%, bez dodatku soli, cukru, mąki, konserwantów		kg	20
133	Płatki śniadaniowe musli skład: płatki owsiane, jęczmień, pszenne, żytnie	500 g	szt.	10
134	Płatki śniadaniowe miodowe		kg	5
135	Podgrzybek suszony	500 g	szt.	5
136	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 425 ml, po odsączeniu 240 g	425 ml	szt.	100
137	Pomidory w puszcze krojone bez skórek 2650 ml, po odsączeniu 1500 g	2650 ml	szt.	120
138	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.	6
139	Przyprawa do mięsa mielonego skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca, kolendra, majeranek, marchew, tymianek, pieprz czarny, chili, rozmaryn, ziele angielskie	500 g	szt.	8
140	Przyprawa do drobiu skład: sól, imbir, curry, majeranek, pieprz czarny, papryka słodka i ostra, czosnek, kolendra, kminek, goździki, ziele angielskie	500 g	szt.	8
141	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.	6
142	Przyprawa do zup i rosółów skład: suszone warzywa rozdrobnione, bez glutaminianu sodu i konserwantów	500 g	szt.	40
143	Rodzynki sułtańskie, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	500 g	szt.	15
144	Ryż biały długoziarnisty paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	160
145	Ryż brązowy, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	40
146	Ryż preparowany	1000 g	szt.	20
147	Sezam ziarna	500 g	szt.	4
148	Siemię lniane (skład: siemię lniane 100%)	500 g	szt.	5
149	Skrobia ziemniaczana		kg	50
150	Słonecznik łuskany		kg	25
151	Soczek gęsty owocowy, różne smaki, bez dodatku cukru z zagęszczonego soku owocowego, w butelce plastikowej z zakrętką	250 ml	szt.	700
152	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		ltr	200
153	Sól morską o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających		kg	5
154	Sól stołowa jodowana, o niskiej zawartości sodu, bez substancji przeciwzbrylających		kg	5
155	Spód do pizzy (2 szt. w opakowaniu; skład: mąka pszenna 61%, woda, oliwa z oliwek extra virgin 7%, sól, drożdże)	280 g	szt.	160
156	Spód do pizzy bezglutenowy (3 sztuki w opakowaniu; skład: woda, skrobie (kukurydziana, ziemniaczana, tapiokowa), mąka ryżowa, olej	230 g	szt.	10

	rzepakowy, syrop ryżowy, glukoza, drożdże, substancje zagęszczające (hydroksypropylo-metyloceluloza, guma guar), sól, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych)			
157	Susz kompotowy wigilijny, bez konserwantów	500 g	szt.	5
158	Syrop klonowy	200 ml	szt.	20
159	Szczaw w słoiku skład: liść szczawiu, sól	300 ml	szt.	40
160	Śliwki suszone, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych		kg	5
161	Tapioka granulata	500 g	szt.	20
162	Tortellini - z różnymi nadzieniami (z grzybami, z serem, z szynką)	250 g	szt.	40
163	Tymianek suszony bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu	10 g	szt.	10
164	Wafle ryżowe naturalne z ryżu brązowego skład: 100% ryż brązowy	130 g	szt.	220
165	Wafle tortowe suche okrągłe mini skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, emulgator: lecytyna sojowa; substancje spulchniające: węglany sodu; sól	110 g	szt.	60
166	Wanilia laska	3 g	szt.	10
167	Wiórki kokosowe bez dwutlenku siarki	500 g	szt.	10
168	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	500 ml	szt.	400
169	Woda mineralna niskosodowa, niskozmineralizowana (zawartość minerałów od 50 do 500 mg/l) w butelce plastikowej z zakrętką	5 litrów	szt.	200
170	Ziele angielskie bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu	20 g	szt.	15
171	Zioła prowansalskie bez glutenu i konserwantów, bez glutamianianu sodu	10 g	szt.	20
172	Żelatyna spożywcza wieprzowa lub wołowa		kg	2
173	Żurawina suszona, bez dodatku dwutlenku siarki, cukru, olejów roślinnych	200 g	szt.	100

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.	8 000

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.	550
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.	4 400
5	bułka maślana lub rogalik	50 g	szt.	5 800
6	bułka wieloziarnista	50 g	szt.	2 800
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.	800
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.	1 500
16	chleb żytni - słonecznikowy	400 g	szt.	600
17	chleb żytni 100% krojony	400 g	szt.	800
18	ciastko francuskie (z serem, makiem, budyniem, marmoladą)	50 g	szt.	400
19	ciasto drożdżowe z makiem	50 g	kg	20
20	ciasto drożdżowe z owocami	50 g	kg	20
21	ciasto drożdżowe z serem	50 g	kg	20
22	drożdżówka (z serem, dżemem, makiem, posypką, budyniem)	50 g	szt.	900
23	mini pizza (z serem, sosem pomidorowym, pieczarkami)	100 g	szt.	900
24	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 mięso świeże		kg	10
2	steiki z łososia; 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	200 g (2 szt. po 100 g)	szt.	300
3	łosoś wędzony warkocz		kg	40
4	makrela w oleju/ w pomidorach	170 g	szt.	50
5	makrela wędzona		kg	40
6	mintaj filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury		kg	50
7	mintaj filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury		kg	50
8	miruna filet mrożony bez skóry klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 60-120 g		kg	180
9	miruna filet mrożony ze skórą klasa I bez polifosforanów max 2% glazury 420-850 g		kg	180
10	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	90
11	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
12	tuńczyk w sosie własnym w kawałkach	170 g	szt.	140
13	salinat świeży solony		kg	15

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 jarские (z kaszą i pieczarkami) świeże farsz minimum 25%	200 g	szt.	320
2	gołąbki z ryżem i mięsem świeże farsz minimum 25%	200 g	szt.	320
3	kluski na parze bez nadzienia	50 g	szt.	1 800
4	kluski na parze z nadzieniem (jagodowym / truskawkowym)	50 g	szt.	800
5	piezogi ruskie świeże farsz minimum 25%		kg	100
6	piezogi ze szpinakiem świeże farsz minimum 25%		kg	50
7	piezogi z kapustą i pieczarkami świeże farsz minimum 25%		kg	50
8	piezogi z mięsem świeże farsz minimum 25%		kg	80
9	piezogi z serem świeże farsz minimum 25%		kg	150

12	uszka z grzybami świeże farsz minimum 25%		kg	10
13	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 6.30-7:30

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: 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 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.