

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.

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | Schab bez kości | kg | 45 |
| 2 | Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry | kg | 465 |
| 3 | Szynka wieprzowa bez kości (typu myszka) | kg | 200 |
| 4 | Karczek wieprzowy bez kości | kg | 45 |
| 5 | Kości wieprzowe, kości z schabu | kg | 90 |
| 6 | Antrykot | kg | 40 |
| 7 | Kiełbasa śląska exclusive (min 70% mięsa) | kg | 85 |
| 8 | Szynka wieprzowa (min. 85% mięsa) | kg | 12 |
| 9 | Połówka sopocka (min. 75% mięsa krojona) | kg | 90 |
| 10 | Parówki z szynki | kg | 170 |
| 11 | Boczek wędzony | kg | 130 |
| 12 | Frankfurterki | kg | 200 |
| 13 | Słonina wędzona | kg | 14 |
| 14 | Szynka wędzona | kg | 23 |
| 15 | Połówka podwędzana | kg | 12 |
| 16 | Szynka bez konserwantów | kg | 35 |
| 17 | Szynka konserwowa | kg | 23 |
| 18 | Szynka pieczona | kg | 34 |
| 19 | Filet z kurczaka | kg | 20 |
| 20 | Schab pieczony | kg | 23 |

| | | | |
|----|---------------------------------|----|----|
| 21 | Szynka gotowana (min.76% mięsa) | kg | 28 |
| 22 | Kiełbasa o smaku pieprzowym | kg | 80 |
| 23 | Filet z indyka | kg | 80 |
| 24 | Szponder | kg | 70 |

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | Filet z piersi kurczaka bez skóry, bez kości | kg | 570 |
| 2 | Filet z indyka bez skóry, bez kości | kg | 455 |
| 3 | Udka z kurczaka | kg | 50 |
| 4 | Korpusy drobiowe | kg | 700 |

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum /waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|----------------------------------|------------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Mleko 3,2% UHT | szt. | 1 l | 2700 |
| 2 | Jogurt naturalny kubek | szt. | 370 ml | 250 |
| 3 | Masło zawartość tłuszczu minimum 82% | szt. | 200g | 1950 |
| 4 | Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia) | szt. | 1 l | 185 |
| 5 | Mozarella (skład: mleko pasteryzowane, sól bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna) | szt. | min.200g | 25 |
| 6 | Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min 25% typu gouda krojony | kg | min.0,5 kg | 95 |

| | | | | |
|----|--|------|------------|-----|
| 7 | Ser żółty pełnotłusty o zaw. Tłuszczu min 25% typu gouda w całości | kg | min.0,5 kg | 35 |
| 8 | Ser topiony (konsystencja do smarowania bez stabilizatora E1422 oraz substancji zagęszczających jak karagen, mączka chleba świętojańskiego z dodatkiem sera ementaler 10%) | szt. | 500 ml | 280 |
| 9 | Śmietana kwaśna 18% kubek | szt. | 330g | 180 |
| 10 | Śmietana 30% (kartonik) | szt. | 500 ml | 310 |
| 11 | Śmietana spray | szt. | 250ml | 62 |
| 12 | Serek śmietankowy kanapkowy w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia | szt. | 150g | 25 |
| 13 | Serek śmietankowy kanapkowy z dodatkiem owoców (gruszka+ jabłko) w kubeczku z możliwością ponownego zamknięcia | szt. | 150g | 115 |
| 14 | Twaróg półtłusty | kg | | 100 |
| 15 | Mleko bez laktozy | szt. | 150g | 100 |

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|------------------------|--------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | ARBUZ | kg | 50 |
| 2 | AVOCADO | szt. | 55 |
| 3 | BANANY | kg | 700 |
| 4 | BOTWINKA | pęczek | 25 |
| 5 | BURAK SUSZONY op. 80g | szt. | 55 |
| 6 | BURAK CZERWONY(KORZEŃ) | kg | 225 |
| 7 | BROKUŁ | szt. | 25 |
| 8 | BRZOSKWINIE | kg | 25 |

| | | | |
|----|--|------|-----|
| 9 | CUKINIA | kg | 75 |
| 10 | CEBULA CZERWONA | kg | 6 |
| 11 | CEBULA | kg | 240 |
| 12 | CZOSNEK POLSKI GŁÓWKA | szt. | 220 |
| 13 | CYTRYNY | kg | 225 |
| 14 | DYNIA | kg | 65 |
| 15 | GRUSZKA | kg | 225 |
| 16 | JABŁKA KRAJOWE, KLASYI | kg | 750 |
| 17 | KALAFIOR | szt. | 25 |
| 18 | KALAREPA | szt. | 45 |
| 19 | KAPUSTA BIAŁA (GŁÓWKA) | kg | 135 |
| 20 | KAPUSTA BIAŁA MŁODA | kg | 50 |
| 21 | KAPUSTA CZERWONA | kg | 110 |
| 22 | KAPUSTA CZERWONA MŁODA | kg | 17 |
| 23 | KAPUSTA KISZONA BEZ DODATKU OCTU | kg | 220 |
| 24 | KAPUSTA KISZONA BEZ DODATKU OCTU W WORECZKU FOLIOWYM OP.MIN. 0,65kg | szt. | 50 |
| 25 | KAPUSTA PEKIŃSKA | szt. | 55 |
| 26 | KAPUSTA WŁOSKA | szt. | 22 |
| 27 | KOPEREK ZIELONY | szt. | 180 |
| 28 | MELON | kg | 45 |
| 29 | MANDARYNKI | kg | 225 |
| 30 | MORELE | kg | 25 |
| 31 | MARCHEW | kg | 660 |
| 32 | NEKTARYNKI | kg | 25 |
| 33 | Ogórek kiszony bez dodatku octu | kg | 135 |
| 34 | OGÓREK KISZONY BEZ DODATKU OCTU W WORECZKU FOLIOWYM MIN.OP 0,50kg | szt. | 30 |
| 35 | OGÓREK ZIELONY | kg | 165 |
| 36 | PAPRYKA CZERWONA | kg | 30 |
| 37 | PIECZARKI | kg | 60 |
| 38 | PIETRUSZKA KORZEŃ | kg | 200 |
| 39 | PIETRUSZKA ZIELONA (PĘCZEK) | szt. | 775 |
| 40 | POMARAŃCZE | kg | 45 |
| 41 | POMIDORY | kg | 60 |
| 42 | POMIDORY KOKTAJLOWE | kg | 90 |
| 43 | POR | szt. | 90 |
| 44 | RZODKIEWKA | szt. | 145 |
| 45 | SAŁATA ZIELONA | szt. | 55 |
| 46 | SAŁATA LODOWA | szt. | 55 |

| | | | |
|----|--------------------------|------|------|
| 47 | SALAŁATA ROSZPONKA | szt. | 28 |
| 48 | SALAŁATA RUKOLA | szt. | 28 |
| 49 | SELER KORZEŃ | kg | 135 |
| 50 | SZCZYPIOREK PĘCZEK | szt. | 125 |
| 51 | TRUSKAWKA | kg | 120 |
| 52 | WINOGRONA BIAŁE I RÓŻOWE | kg | 225 |
| 53 | ZIEMNIAKI | kg | 4000 |

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.

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | Brokuły mrożone 2500g | szt. | 30 |
| 2 | Cebula plastry | szt. | 6 |
| 3 | Dynia mrożona | szt. | 25 |
| 4 | Fasolka szparagowa żółta, zielona cięta mrożona 2500g | szt. | 20 |
| 5 | Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona 2500g | szt. | 250 |
| 6 | Groszek zielony mrożony 2500g | szt. | 8 |
| 7 | Marchew mrożona kostka | szt. | 28 |
| 8 | Papryka paski czerwona, zielona, żółta mix 2500g | szt. | 17 |
| 9 | Pierogi z truskawkami | kg | 180 |
| 10 | Szpinak rozdrobiony mrożony | szt. | 40 |
| 11 | Truskawki mrożone 2500g | szt. | 40 |
| 12 | Włoszczyzna mrożona krojona w paski 2500g | szt. | 30 |
| 13 | Zupa jarzynowa wieloskładnikowa (marchew, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, kalafior) mrożona 2500g | szt. | 20 |
| 14 | Zupa kalafiorowa 2500g | szt. | 15 |

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

- 15800000-6 - różne produkty spożywcze
- 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
- 15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze
- 15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
- 15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone
- 15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | opakowanie minimum/ waga minimum | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|---|-------------------------------------|---------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | ANANAS W PUSZCE | szt. | 560G | 10 |
| 2 | BAKALIE-MIESZANKA STUDENCKA Z ŻURAWINĄ | szt. | 150g | 22 |
| 3 | BARSZ CZERWONY | szt. | 300ml | 8 |
| 4 | BISZKOPTY | szt. | 200g | 100 |
| 5 | BUDYŃ WANILIOWY TYPU PUDING BEZ CUKRU | szt. | 41g | 330 |
| 6 | BULKA TARTA Z PIECZYWA PSZENNEGO | kg | 500g | 255 |
| 7 | BRZOSKWINIE | szt. | 820g | 20 |
| 8 | CHIPSY JABŁKOWE | szt. | 18g | 445 |
| 9 | CIASTECZKA KORZENNE | szt. | 350g | 17 |
| 10 | CUKIER BIAŁY KRYSZTAŁ | kg | 1000g | 775 |
| 11 | CUKIER PUDER | szt. | 500G | 38 |
| 12 | CUKIER WANILIOWY | szt. | 16g | 68 |
| 13 | CURRY | szt. | 20g | 20 |
| 14 | CYNAMON | szt. | 15g | 16 |
| 15 | CZOSNEK GRANULOWANY | szt. | 25g | 115 |
| 16 | DŻEM Z OWOCÓW 100% SŁODZONY Z SOKIEM Z OWOCÓW | szt. | 220g | 225 |
| 17 | FASOLA JAŚ | kg | 500g | 44 |
| 18 | FASOLA SZPARAGOWA CIĘTA ZIELONA W PUSZCE | szt. | 400g | 7 |
| 19 | GALARETKI RÓŻNE SMAKI | op. | min.75g | 110 |
| 20 | GAŁKA MUSZKATOŁOWA | op. | 20g | 17 |
| 21 | GRANOLA OWOCOWA, CZEKOŁADOWA, | op. | 500g | 7 |

| | ORZECHOWA | | | |
|----|---|------|----------------|-----|
| 22 | GROCH ŁUSKANY (POZBAWIONY ŁUSKI, POŁÓWKI) | kg | 500g | 38 |
| 23 | GROSZEK W PUSZCE | szt. | 400g | 25 |
| 24 | GRUSZKI W SYROPIE | szt. | 820g | 20 |
| 25 | HERBATA EKSPRESOWA W SASZETKACH | szt. | 300szt. x2g | 55 |
| 26 | HERBATA ZIELONA W SASZETKACH | op. | 1,75g | 115 |
| 27 | HERBATA MIĘTOWA W SASZETKACH | op. | 20szt. x2g | 115 |
| 28 | HERBATA WIELOOWOCOWA Z SUSZU OWOCOWEGO W SASZETKACH | op. | 20szt. x2g | 23 |
| 29 | HERBATA OWOCOWA Z SUSZU W SASZETKACH | op. | 20szt. x2g | 12 |
| 30 | JAŁOWIEC | op. | 15g | 5 |
| 31 | KAWA ROZPUSZCZALNA ZBOŻOWA TYP INKA | szt. | 150g | 67 |
| 32 | KISIEL OWOCOWY RÓŻNE SMAKI | szt. | 38g | 20 |
| 33 | KMINEK CAŁY | szt. | 20g | 12 |
| 34 | KOPER SUSZONY | szt. | 6g | 6 |
| 35 | KAKAO GORZKIE EKSTRA CIEMNE | szt. | 150g | 28 |
| 36 | KAKAO INSTANT Z WITAMINAMI I CUKREM | szt. | 300g | 13 |
| 37 | KASZA GRYCZANA | kg | 1000g | 10 |
| 38 | KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA | kg | 1000g | 18 |
| 39 | KASZA KUS KUS | kg | 1000g | 14 |
| 40 | KASZA MANNA PSZENNA | kg | 1000g | 20 |
| 41 | KASZA PĘCZAK | op. | 1000g | 15 |
| 42 | KECZUP ŁAGODNY BEZ KONSERWANTÓW WZBOGACONY W ŻELAZO, AROMATY NATURALNE (POMIDORY 185G NA 100G KECZUPU) | szt. | 200g | 445 |
| 43 | KWASEK CYTRYNOWY W PROSZKU | szt. | 20g | 22 |
| 44 | LIŚĆ LAUROWY | szt. | 6g | 33 |
| 45 | BAZYLIA SUSZONA | szt. | 10g | 12 |
| 46 | MAJERANEK | szt. | 8g | 45 |
| 47 | MAGI NATUR W PŁYNIE | szt. | 204g | 45 |
| 48 | MAJONEZ KIELECKI | szt. | 310g | 22 |
| 49 | MAKARON FUSILI-ŚWIDERKI Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM (100% MĄKI PSZENNEJ, SEMOLINA, SPRĘŻYSTY, NIE SKLEJAJĄCY SIĘ PO UGOTOWANIU, STABILNY W BEMARZE | szt. | 3000g | 93 |
| 50 | MAKARON KOKARDKI (FARFALLE) Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MĄKI DURUM (100% MĄKI PSZENNEJ, SEMOLINA, SPRĘŻYSTY, | szt. | 3000g | 65 |

| | | | | |
|----|--|------|-------|-----|
| | NIE SKLEJAJĄCY SIĘ PO UGOTOWANIU, STABILNY W BEMARZE) | | | |
| 51 | MARMOLADA WIELOOWOCOWA | szt. | 900g | 18 |
| 52 | MAKA PSZENNA TYP 450 TORTOWA | kg | 1000g | 280 |
| 53 | MAKARON ŁAZANKI – NIE SKLEJAJĄCY SIĘ | szt. | 500g | 20 |
| 54 | MAKARON NITKI | kg | 500g | 90 |
| 55 | MAKARON ALFABET (LITERKI DUŻE, LITERKI MAŁE) | kg | 500g | 15 |
| 56 | MAKA NA ŻUR | kg | 1000g | 17 |
| 57 | MAKA ZIEMNIACZANA 100% SKROBI ZIEMNIACZANEJ | kg | 1000g | 115 |
| 58 | MIÓD PSZCZELI WIELOKWATOWY, NATURALNY, POLSKI | kg | 1000g | 210 |
| 59 | MUS JABŁKO-BANAN | szt. | 100g | 665 |
| 60 | MUSZTARDA | szt. | 200g | 28 |
| 61 | MORELE SUSZONE | kg | 1000g | 12 |
| 62 | KMINEK MIELONY | szt. | 20g | 22 |
| 63 | KONCENTRAT POMIDOROWY W SŁOIKU, PASTERYZOWANY MIN. 30% | szt. | 200g | 445 |
| 64 | OLEJ RZEPAKOWY | litr | 1L | 450 |
| 65 | OREGANO | szt. | 10g | 11 |
| 66 | PALUSZKI KUKURYDZIANE | szt. | 50g | 130 |
| 67 | PESTKI DYNI ŁUSKANE | szt. | 100g | 21 |
| 68 | PŁATKI KÓŁECZKA WIELOZBOŻOWE O SMAKU MIODOWYM | szt. | 1000g | 16 |
| 69 | PŁATKI KULKI WIELOZBOŻOWE O SMAKU CZEKOLADOWYM | szt. | 100g | 16 |
| 70 | PŁATKI KUKURYDZIANE | kg | 250g | 11 |
| 71 | PŁATKI OWSIANE | szt. | 500g | 55 |
| 72 | POMIDODORY W PUSZCE BEZ SKÓRY | szt. | 240g | 265 |
| 73 | PRZYPRAWA DO PIERNIKA | szt. | 20g | 6 |
| 74 | PRZYPRAWA WARZYWNA BEZ GLUTAMINU SODU | szt. | 300g | 155 |
| 75 | PAPRYKA MIELONA SŁODKA | szt. | 20g | 44 |
| 76 | PAPRYKA MIELONA OSTRA | szt. | 20g | 6 |
| 77 | PIEPRZ CZARNY MIELONY | szt. | 20g | 28 |
| 78 | PŁATKI MIGDAŁÓW | szt. | 100g | 25 |
| 79 | PROSZEK DO PIECZENIA | szt. | 36g | 22 |
| 80 | RYŻ PREPAROWANY TERMICZNIE DŁUGOZIARNISTY WYPRODUKOWANY W TECHNOLOGII ZAPEWNIĄCEJ SYPKOŚĆ PO UGOTOWANIU (BEZ POŁAMANYCH ZIAREN I MĄCZKI) | szt. | 5000g | 35 |
| 81 | RYŻ BIAŁY BEZ POŁAMANYCH ZIAREN I MĄCZKI (NIE SKLEJAJĄCY SIĘ) | kg | 1000g | 17 |
| 82 | SMALEC | szt. | 200g | 20 |
| 83 | SODA | szt. | 70g | 15 |

| | | | | |
|----|--|------|--------|-----|
| 84 | SOK POMARAŃCZOWY 100% | szt. | 1000ml | 60 |
| 85 | SOK OWOCOWY (JABŁKO, MULTIWITAMINA) W KARTONIKU Z DOŁĄCZONĄ SŁOMKĄ DO PICIA | szt. | 200ml | 340 |
| 86 | SYROP ZAGĘSZCZONY Z CZERWONYCH OWOCÓW (BEZ SYROPU GLUKOZOWO - FRUKTOZOWEGO, SŁODZIKÓW ASPARTAN, CYKLAMINIAN SODU BEZ SZTUCZNYCH BARWNIKÓW) | szt. | 370g | 68 |
| 87 | SÓL MORSKA O NISKIEJ ZAWARTOŚCI SODU | kg | 1000g | 78 |
| 88 | ŚLEDZIE BEZ GŁOWY I OGONA W POMIDORACH, MIN.50% RYBY – PUSZKA | szt. | 170g | 120 |
| 89 | TUŃCZYK W OLEJU W KAWAŁKACH W PUSZCE | szt. | 170g | 120 |
| 90 | WAFLE RYŻOWE NATURALNE | szt. | 120g | 70 |
| 91 | WODA ŹRÓDLANA GAZOWANA | szt. | 1500ml | 340 |
| 92 | WODA ŹRÓDLANA NIEGAZOWANA | szt. | 1500ml | 340 |
| 93 | ZIELE ANGIELSKIE | szt. | 15g | 42 |
| 94 | ZIOŁA PROWANSALSKIE | szt. | 5g | 7 |

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|-------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | Jaja świeże L | szt. | 9600 |

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | waga minimalna | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Chleb wieloziarnisty krojony (mąka pszenna typ 750, żytnia typ 720, żytnia razowa typ 2000, otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, ziarna, sól, woda) | szt. | 500g | 270 |
| 2 | Chleb tygrysi | szt. | 450g | 45 |

| | | | | |
|----|--|------|------|------|
| 3 | Chleb marchewkowy (mąka pszenna, mąka żytnia, naturalny zakwas żytni, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna, sezam, drożdże, sól, woda) | szt. | 400g | 35 |
| 4 | Chąłka półcukiernicza krojona | szt. | 500g | 175 |
| 5 | Baton wrocławski krojony | szt. | 400g | 1800 |
| 6 | Chleb mały pszenno-żytni krojony (85% zaw. mąki pszennej, 15% zaw. mąki żytniej na naturalnym zakwasie) | szt. | 650g | 780 |
| 7 | Bułka maślana | szt. | 50g | 1880 |
| 8 | Bułka pszenna – kajzerka | szt. | 50g | 580 |
| 9 | Bułka grahamka | szt. | 50g | 580 |
| 10 | Drożdżówka z posypką, z serem, owocami (truskawka, śliwka) | szt. | 115g | 920 |
| 11 | Ciasteczka firmowe serowe na wagę | kg | 30g | 45 |
| 12 | Pączek z marmoladą wieloowocową | szt. | 80g | 890 |
| 13 | Pączusie na wagę | kg | 30g | 25 |
| 14 | Mini pizza | szt. | 100g | 300 |
| 15 | Babka piaskowo-kakaowa | szt. | 280g | 85 |

Część 9: RYBY

03310000-5 Ryby, skorupiaki i produkty wodne,

15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane,

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

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

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | waga minimalna/ opakowanie | Szacunkowa ilość w okresie |
|-----|---|------|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Miruna mrożona, filet bez skóry, max 2% glazury | szt. | 6,81kg | 38 |
| 2 | Paluszki rybne z filetów mintaja , min.57% zawartość ryby, panierowane, wstępnie podsmażane | szt. | 1350g | 45 |
| 3 | Łosoś wędzony | kg | 1000g | 5 |
| 4 | Makrela wędzona | kg | 1000g | 20 |

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.

| Lp. | Nazwa asortymentu | j.m. | opakowanie minimum/ waga minimum | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|-------------------|------|-------------------------------------|--|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1 | Kluski na parze | op. | 9 szt. w opakowaniu | 135 |

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

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:00 do 9:00

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:30

Część 3: NABIAŁ: 1 raz w tygodniu – (poniedziałek), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, wtorek), w godzinach od 6:30 do 10:00

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00

Część 7: JAJA: 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 7:00 do 10:00

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 8:00

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu – (poniedziałek), w godzinach od 6.30 do 9:00

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 2 razy w tygodniu – (poniedziałek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:30

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 11 w Mikołowie, ul. M. Kownackiej 1, 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: **Bożena Morys**

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.