

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

L.p.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Schab wieprzowy bez kości, bez tłuszczu, świeży o barwie jasnoróżowej,	kg	120
2	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, świeża o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10 %, barwa mięsa jasnoróżowa,	kg	220
3	Szynka wieprzowa bez kości (kita), mięso świeże	kg	150
4	Karczek wieprzowy bez kości	kg	20
5	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i stoniny	kg	260
6	Frankfurterki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	80
7	Boczek wędzony	kg	6
8	Polędwiczki wieprzowe	kg	120
9	Wołowina extra świeża, bez kości i skór, mięso chude o czerwonej barwie,	kg	120
10	Biała kiełbasa parzona	kg	15
11	Szynka dębicka	kg	70

12	Mięso wołowe rosółowe z kością	kg	100
13	Szynka konserwowa	kg	30
14	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	100
15	Parówki z szynki (100 g mięsa na 100g produktu, bez dodatku glutenu i barwników )	kg	90
16	Kiełbasa szynkowa	kg	60
17	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	50
18	Kiełbasa krakowska sucha	kg	50
19	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa, delikatna )	kg	70
20	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	60
21	Polędwica sopocka	kg	40
22	Kiełbasa żywiecka	kg	30
23	Pasztet zapiekany	kg	40
24	Schab z beczki	kg	50
25	Szynka z indyka (min. 85% Mięsa)	kg	90
26	Szynka wędzona (min. 85% mięsa)	kg	80
27	Kiełbaski białe parzone cienkie	kg	30

## Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być 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	Korpusy drobiowe	kg	250
2	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	180
3	Pałka kurczaka	kg	200
4	Udka z kurczaka	kg	50
5	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	180
6	Serca drobiowe	kg	50
7	Mielone drobiowe 100%	kg	140
8	Wątróbka drobiowa	kg	70

**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 3,2% UHT	szt.	1 l	1500
2	Mleko 2 %	szt.	1 l	300
3	Ser żółty Gouda (ser podpuszczkowy, dojrzewający typu holenderskiego)	kg	kg	140
4	Ser żółty wędzony	kg	kg	50
5	Serek homogenizowany, mix smaków z dodatkiem naturalnych aromatów	szt.	150g	400
6	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	1500
7	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1l	150
8	Serek twarogowy śmietankowy puszysty	kg	150g	200
9	Ser twarogowy półtłusty	kg		150
10	Jogurt typu greckiego, 0% tłuszczu, bez sztucznych barwników i innych ulepszczy, truskawkowy	szt.	125g	500
11	Kefir kubek	szt.	400 ml 1szt	900
12	Jogurt typu greckiego naturalny	szt.	400 ml 1szt	50
13	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	400 ml 1szt	100
14	Śmietana 36 %	szt.	500 ml	20
15	Ser Mozarella kulka	szt.	100 g	150
16	Jogurt naturalny	szt.	1000 g	450
17	Ser twarogowy mielony w wiaderku	szt.	1 kg	260

**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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	1000
2	Borówka amerykańska	kg	100
3	Brzoskwinie	kg	50
4	Ciecierzycyca	kg	30
5	Cytryny	kg	60
6	Gruszka	kg	300
7	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1300
8	Kiwi	szt.	200
9	Mandarynki	kg	200
10	Morele	kg	60
11	Maliny (poza sezonem)	kg	50
12	Maliny (okres sezonowy)	kg	50
13	Śliwki krajowe	kg	150
14	Brokuł	szt.	150
15	Buraki czerwony (korzeń)	kg	60
16	Cebula	kg	250
17	Cukinia	kg	50
18	Czereśnie (czerwiec , lipiec)	kg	100
19	Czosnek polski główka	szt.	100
20	Dynia	kg	12
21	Kalafior	szt.	200
22	Kalarepa	szt.	10
23	Kapusta biała (główka)	kg	60
24	Kapusta biała młoda (zakup VI,VII)	szt.	60
25	Kapusta czerwona	kg	50
26	Kapusta pekińska	szt.	150
27	Kapusta włoska	szt.	30
28	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	200
29	Koperek zielony pęczek	szt.	170
30	Marchew korzeń	kg	700
31	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	150
32	Ogórek zielony (zakup w miesiącu VII,VIII, IX)	kg	60

33	Ogórek zielony szklarniowy	kg	100
34	Papryka czerwona (zakup w miesiącu VII,VIII, IX)	kg	30
35	Papryka czerwona	kg	100
36	Papryka zielona	kg	20
37	Papryka żółta	kg	50
38	Pieczarki	kg	70
39	Pietruszka korzeń	kg	150
40	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	300
41	Pomidory	kg	250
42	Pomidory (okres letni)	kg	100
43	Pomidory koktajlowe	kg	60
44	Por	szt.	130
45	Rzodkiewka pęczek	szt.	200
46	Sałata zielona	szt.	220
47	Sałata rukola	szt.	200
48	Sałata roszonek	szt.	60
49	Sałata lodowa	szt.	80
50	Mix sałat	szt.	100
51	Ogórki małosolne	kg	10
52	Truskawki (zakup w miesiącu VI,VII)	kg	200
53	Soczewica czerwona	kg	10
54	Soczewica zielona	kg	10
55	Seler korzeń	kg	220
56	Szczypiorek pęczek	szt.	120
57	Pomarańcze	kg.	150
58	Nektarynki	kg.	100
59	Owoc granatu	szt.	30
60	Winogrona	kg.	200
61	Botwinka pęczek	szt.	20
62	Brukselka	kg	20
63	Arbuz (zakup w okresie letnim)	kg	200
64	Fasolka biała drobna	kg	20
65	Fasolka szparagowa żółta (zakup w okresie sezonowym)	kg	10
66	Melon żółty	szt.	60
67	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	2700
68	Ziemniaki młode (zakup w VI, VII)	kg	300
69	Żurek śląski na naturalnym zakwasie żytnim	szt.	150

### Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, 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.	4.	5.
1	Brokuły mrożone	kg	100
2	Brukselka mrożona	kg	50
3	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	20
4	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	50
5	Groszek zielony mrożony	kg	70
6	Kalafior mrożony	kg	80
7	Marchewka mini mrożona	kg	80
8	Marchew z groszkiem mrożona	kg	80
9	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	250
10	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	50
11	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	130
12	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	100
13	Truskawki mrożone	kg	200
14	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	150
15	Wiśnia drylowana mrożona	kg	200
16	Frytki	500g	15
17	Kluski śląskie	kg	60
18	Czarna porzeczka	kg	20

## Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.

- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

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	szt.	565g puszka	200
2	Barszcz czerwony koncentrat bez octu	szt.	150 ml	6
3	Brzoskwinia w puszcze	szt.	820g puszka	200
4	Czekolada gorzka 64%	szt.	90g	30
5	Biszkopty podłużne	szt.	150 g	250
6	Cukier biały kryształ	kg	1kg	100
7	Cukier puder	szt.	500g	6
8	Czosnek granulowany	szt.	15g	100
9	Dżem 100% owoców bez dodatku cukru i konserwantów. Różne smaki	szt.	220g	250
10	Fasola czerwona puszka	szt.	400 ml	200
11	Fasola biała puszka	szt.	400ml	40
12	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg		70
13	Groszek konserwowy	szt.	400 g	60
14	Herbata ekspresowa w saszetkach	op.	100 saszetek	130
15	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	op.	25 saszetek	200
16	Kakao gorzkie extra ciemne	szt.	150g	65
17	Kawa zbożowa rozpuszczalna	szt.	150g	20
18	Kasza gryczana	1 kg	kg.	50
19	Kasza jaglana	op.	4 x 100 g	40
20	Kasza jęczmienna wiejska	kg	1 kg	120
21	Kasza manna błyskawiczna	kg	0,5 kg	100
22	Ketchup łagodny bez octu i konserwantów	szt.	280g	250
23	Kasza pęczak	kg.		40
24	Kokos wiórki	szt.	100g	30
25	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	200g	250
26	Kukurydza konserwowa	szt.	400 g	100
27	Liść laurowy	szt.	20 g	100
28	Majeranek	szt.	20g	50
29	Majonez	szt.	310 g	5
30	Makaron kolorowy świderki	szt.	500g	40
31	Makaron zacierka (lub w kształcie ryżu)	szt.	250g	100
32	Makaron nitki	szt.	250g	120
33	Makaron (literki małe)	szt.	250g	110
34	Makaron (świderki, pióra) z mąki pszennej makaronowej bez konserwantów i barwników	szt.	400g	200
35	Makaron świderki pełne ziarno	szt.	400g	120
36	Mandarynka puszka	szt.	312g	50

37	Migdały	kg	kg	10
38	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	kg	1 kg	140
39	Mąka pszenna tortowa	kg	1 kg	200
40	Miód pszczoły, wielokwiatowy, naturalny, polski	kg	1 kg	50
41	Chrupki kukurydziane plecione	szt.	70g	220
42	Olej rzepakowy 100% do smażenia	litr	1 l	200
43	Oliwa z oliwek	litr	500 ml	6
44	Musli, bez dodatku cukru	szt.	300g	30
45	Przyprawa Zioła polskie	szt.	20g	100
46	Orzech nerkowca	kg		20
47	Orzech włoski łuskany	kg		80
48	Papryka mielona słodka	szt.	20g	200
49	Papryka mielona ostra	szt.	20g	15
50	Pieprz ziołowy	szt.	20 g	50
51	Pieprz czarny mielony	szt.	20g	100
52	Płatki o smaku czekoladowym (muszelki, kulki) pełne ziarno, bez oleju palmowego i syropu glukozowego	szt.	500 g	70
53	Płatki kukurydziane	szt.	500 g	70
54	Płatki z dodatkiem miodu (pełne ziarno) bez dodatku oleju palmowego i syropu glukozowego	szt.	500 g	70
55	Pomidory w puszcze bez skóry	szt.	400 g	100
56	Płatki owsiane	szt.	500g	50
57	Kminek mielony	szt.	20g	30
58	kolendra	szt.	20g	30
59	Bazylija suszona	szt.	20 g	30
60	Cynamon mielony	szt.	20g	15
61	Przyprawa bazylija suszona	szt.	20g	20
62	Zioła prowansalskie	szt.	20g	20
63	Ziele angielskie ziarna	szt.	20g	100
64	Zioła do sałatek	szt.	20g	20
65	Rodzynki sułtańskie	kg	1 kg	120
66	Ryż paraboliczny	kg	1kg	150
67	Ryż brązowy	kg	1 kg	50
68	Ciecierzycyca puszcza	szt.	400g	20
69	Seler w słoiku	szt.	370 ml	100
70	Lubczyk suszony	szt.	500 ml	100
71	Sok pomarańczowy 100%	szt.	1 l	70
72	Sok jabłkowy tłoczony	litr	3 l	70
73	Słonecznik łuskany	szt.	500g	10
74	Sok marchewkowo owocowy	szt.	1 l	150
75	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	30
76	Sól morską o niskiej zawartości sodu	kg	350g	20
77	Wafle ryżowe naturalne	szt.	120 g	200
78	Tuńczyk w sosie własnym	szt.	185g	50
79	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach	szt.	185 g	120
80	Filet z makreli w pomidorach	szt.	170 g	70
81	Filet z makreli w oleju	szt.	170 g	40
82	Filet śledziowy w pomidorach puszcza	szt.	170 g	70
83	Filet śledziowy w oleju puszcza	szt.	170 g	20



84	Szprotki w oleju puszka	szt.	100g	20
85	Rumianek w saszetkach	szt.	20 saszetek	30
86	Mięta w saszetkach	szt.	20 saszetek	30
87	Żelatyna	szt.	20g	180
88	Żurawina suszona	kg		40

**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.	4.	5.
1	Jaja świeże L (z wolnego wybiegu)	szt.	3000

**CZĘŚĆ 8: PIECZYWO**

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

L.p.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1	Chleb duży krojony na naturalnym zakwasie żytnim, (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, na zakwas., drożdże)	0,9kg	szt.	750
2	Chleb wieloziarnisty na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna, mąka żytnia, otręby pszenne, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna - słodowa, drożdże)	0,5kg	szt.	400
3	Chleb kresowy krojony	0,5 kg	szt.	100
4	Bułka kukurydziana	0,07kg	szt.	300
5	Chleb żytni 100% mąki żytniej	0,5 kg	szt.	10
6	Chleb graham krojony na naturalnym zakwasie żytnim (skł. mąka pszenna ciemna, mąka żytnia, drożdże)	0,5 kg	szt.	60
7	Chleb z dynią krojony	0,5 kg	szt.	50
8	Bułki duże	0,1 kg	szt.	100
9	Bułki małe	0,05 kg	szt.	600
10	Bułki kajzerki	0,05 kg	szt.	900
11	Bułki grahamki małe	0,05 kg	szt.	500

12	Bułka typu Hot- Dog	0,1 kg	szt.	500
13	Bułka maślana	0,05 kg	szt.	300
14	Chwałka krojona	0,50 kg	szt.	180
15	Bułka owsiana	0,08kg	szt.	200
16	Baton krojony	0,40 kg	szt.	300
17	Drożdżówki mix		szt.	300
18	Pączki z marmoladą	0,30 kg	szt.	110
19	Rogal mały	0,05 kg	szt.	220
20	Chleb tygrysi krojony (skł. mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik. Sezam, siemię lniane, ziarna soi, płatki kukurydziane, drożdże)	0,45kg	szt.	100
21	Bułka tarta	0,50kg	szt.	80
22	Chleb razowy z soją	0,5 kg	szt.	50
23	Chleb Dworski krojony (skł. mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam. otręby pszenne, drożdże)	0,50 kg	szt.	100
24	Chleb marchewkowy krojony	0,40g	szt.	50

### 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	Miruna filet ze skórą mrożona 2% glazury		kg	180
2	Dorsz filet mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury		kg	170
3	Paluszki rybne z fileta w panierce pszennej		kg	10
4	Łosoś kostka panierowana		kg	40
5	Łosoś wędzony brzuszki		kg	20
6	Śledź Matias tacka	250g	szt.	20

### Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

- 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	Pierogi z serem twarogowym	1 kg	kg	45
2	Pierogi z owocami (truskawkami)	1 kg	kg	45
3	Pierogi ze szpinakiem i serem	1 kg	kg	40
4	Pierogi z mięsem min farsz 25 %	1 kg	kg	60
5	Pierozki wigilijne mini z pieczarkami	1 kg	kg	5

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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 – w godzinach od 7:00 do 8:00

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00

Część 3: NABIAŁ: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 9:00

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **2** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00

Część 5: MROŻONKI: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 10:00

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 10:00

Część 7: JAJA: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 10:00

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu – w godzinach od 7:00 do 8:00

Część 9: RYBY: **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 9:00

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): **1** raz w tygodniu – w godzinach od 8:00 do 10:00

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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 3, ul. Konstytucji 3 Maja 40, 43-190 Mikołów.**
6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Iwona Fuchs e-mail: sekretariat@p3.mikolow.eu , intendent@p3.mikolow.eu
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment

dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),

g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),

h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE)

852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn zm.),

i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),

j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,

k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,

l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),

m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),

n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),

o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i

Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.