

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.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek wędzony	kg	35
2.	kiełbasa biała parzona (mięso wp. Min. 94% bez azotanu sodu i potasu)	kg	20
3.	Kiełbasa krakowska sucha (min. 80% zawartości mięsa)	kg	22
4.	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	168
5.	Kiełbaski wieprzowe frankfurterki (min. 80% zawartości mięsa)	kg	20
6.	kości wieprzowe ze schabu	kg	30
7.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	400
8.	mięso mielone wieprzowe z łopatki	kg	30
9.	Mięso wołowe na pieczeń	kg	100
10.	mortadela/parówkowa	kg	9
11.	Parówki drobiowe (min. 85% zawartości mięsa)	kg	13
12.	Pośredniczki wieprzowe	kg	48
13.	Schab bez kości	kg	379
14.	szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	22
15.	Szynka gotowana extra. (min. 85% mięsa)	kg	22
16.	Szynka wieprzowa bez kości "myszka" "kulka"	kg	500
17.	Szynka wieprzowa wędzona (min. 85% mięsa)	kg	52
18.	wątróbka wieprzowa	kg	10
19.	Wołowe rosołowe (szponder lub antrykot)	kg	230
20.	żeberka wieprzowe surowe, wąskie, cienkie paski, chude	kg	15

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 indyka bez skóry, bez kości	kg	53
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	480
3.	Korpusy drobiowe	kg	327
4.	kurczak cały(mięso obrane, bez piór i krwi, min. Waga 1,5kg)	kg	130
5.	mięso gulaszowe z indyka	kg	30
6.	Pałka kurczaka	kg	360
7.	skrzydło z indyka	kg	297

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	j.m.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt do picia w butelce owocowy	szt.	300g	210
2.	jogurt naturalny	szt.	180g	150
3.	Jogurt naturalny kubek	szt.	370g	47
4.	Jogurt naturalny kubeczek	szt.	150g	200
5.	Jogurt naturalny typu greckiego	szt.	350g	80
6.	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych z ziarnami zbóż	szt.	200g	600
7.	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych zawartość owoców min. 9%	szt.	150g	1520
8.	kefir kubek	szt.	400g	40
9.	margaryna zawartość tłuszczu roślinnego min 70%	szt.	250g	65
10.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	930
11.	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia)	szt.	1l	25
12.	Mleko 2,0% UHT	szt.	1l	1290
13.	Mozarella mini	szt.	150g	45
14.	napój mleczny smakowy w butelce, z orzechami laskowymi i czekoladą	szt.	200ml	175
15.	ser mozzarella(mleko paster. Sól, kultury bakterii mlekowych)	kg	1000g	10
16.	ser żółty gouda w plastrach	kg		15
17.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	kg		66
18.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy	szt.	150g	405

19.	serek homogenizowany w tubce do wyciskania smakowy różne smaki	szt.	140g	355
20.	serek twarogowy puszysty do pieczywa, smakowy różne smaki w tym też owocowe	szt.	150g	35
21.	serek wiejski ziarnisty z owocami	szt.	150g	175
22.	smalec wieprzowy	szt.	200g	10
23.	Śmietana 30% (kartonik)	szt.	500ml	200
24.	śmietana 18% kwaśna	szt.	330g	150
25.	Śmietana 18% słodka	szt.	500ml	204
26.	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	500ml	5
27.	Twaróg półtłusty	kg		90

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	ananas 800g	szt.	25
2	arbuz	kg	60
3	Banany	kg	755
4	botwinka	szt.	25
5	Brokuł	szt.	20
6	Brzoskwinie	kg	20
7	Buraki czerwony (korzeń)	kg	225
8	Cebula	kg	141
9	cebula czerwona	kg	20
10	cukinia	kg	35
11	Cytryny	kg	124
12	Czosnek polski główka	szt.	55
13	fasola szparagowa	kg	8
14	Gruszka	kg	268
15	Jabłka krajowe, klasy I	kg	570
16	Kalafior	szt.	15
17	kalarepa	Szt.	35
18	Kapusta biała (główka)	kg	350
19	Kapusta biała młoda	szt.	10
20	Kapusta czerwona	kg	260

21	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	167
22	Kapusta pekińska	szt.	120
23	kapusta włoska	szt.	10
24	kielki mieszane 50g	op	5
25	Kiwi	szt.	740
26	Koperek zielony pęczek	szt.	255
27	maliny	kg	6
28	Mandarynki	kg	158
29	Marchew korzeń	kg	345
30	melon żółty	kg	10
31	Morele	kg	110
32	Nektarynki	kg	130
33	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	166
34	Ogórek zielony	kg	188
35	Papryka czerwona	kg	120
36	Papryka zielona	kg	5
37	Papryka żółta	kg	35
38	Pieczarki	kg	92
39	Pietruszka korzeń	kg	150
40	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	385
41	Pomarańcze	kg	160
42	Pomidory kiściowy czerwony	kg	94
43	Pomidory koktajlowe	kg	14
44	Por	szt.	190
45	por sałatkowy min.150g	szt	60
46	Rzodkiewka pęczek	szt.	70
47	Sałata lodowa	szt.	126
48	Sałata masłowa	szt.	186
49	Seler korzeń	kg	174
50	Szczypiorek (pęczek)	szt.	65
51	Śliwki krajowe	kg	10
52	truskawki	kg	30
53	winogrona jasne	kg	55
54	żurek śląski butelka 500ml	szt.	50
55	zielona cebulka pęczek	szt	40
56	Ziemniaki krajowe kl. I sezonowe	kg	5320
57	żurawina	kg	10

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.	barszcz ukraiński mrożony	kg	42,5
2.	Brokuły mrożone	kg	170
3.	Brukselka mrożona	kg	17,5
4.	ciasto francuskie kartonik (opakowanie minimum 450g)	szt.	30

5.	cukinia kostka mrożona	kg	35
6.	dynia kostka mrożona	kg	50
7.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	5
8.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	157,5
9.	groszek zielony mrożony	kg	25
10.	jabłko czerwone mrożone	kg	9,5
11.	Kalafior mrożony	kg	87,5
12.	kartacze z mięsem mrożone	kg	40
13.	kluski śląskie	kg	40
14.	kluski z mięsem	kg	40
15.	malina mrożona	kg	3
16.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	80
17.	Marchewka mini mrożona	kg	132,5
18.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	580
19.	pierogi mrożone z jagodami	kg	20
20.	pierogi mrożone z truskawkami	kg	20
21.	szpinak rozdrobniony, brykiet, mrożony	kg	55
22.	Truskawki mrożone	kg	73
23.	uszka z kapustą i grzybami (opakowanie minimum 450g)	szt.	6
24.	warzywa na patelnię mrożone	kg	15
25.	włoszczyzna paski mrożona	kg	400
26.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	95
27.	Zupa kalafiorowa	kg	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 puszcze	500 ml	szt.	195
2	Barszcz czerwony koncentrat	300 ml	szt.	15
3	Bazylija suszona	600g	szt.	1
4	bazylija suszona	10g	szt.	15

5	brzoskwinia puszka	850g	szt.	5
6	budyń z cukrem	63g	szt	65
7	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	135
8	Buraki czerwone wiórki (słoik)	500 ml	szt.	60
9	chrzan tarty	180g	szt.	10
10	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	300
11	Cukier puder	500 g	szt.	11
12	Cukier wanilinowy	15g	szt.	30
13	Cynamon	15g	szt.	30
14	Czosnek granulowany	800g	szt.	3
15	Czosnek granulowany	20g	szt.	60
16	Drożdże świeże	100g	szt.	45
17	Dżem truskawkowy z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu		kg.	30
18	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	280g	szt.	60
19	fasola czerwona konserwowa	400g	szt.	7
20	fasola czerwona średnia		kg.	5
21	Fasola Jaś średnia		kg	25
22	filet z makreli w oleju roślinnym puszka z kółeczkiem do otwierania	175g	szt.	40
23	filet z makreli w sosie pomidorowym puszka z kółeczkiem do otwierania	175g	szt.	92
24	gałka muszkatołowa mielona 10g	10g	szt.	14
25	gofry naturalne bez dodatku cukru	65g	szt.	20
26	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	25
27	Groszek konserwowy	400g	szt.	40
28	Groszek ptysiowy 80g	80g	szt	20
29	grzyby suszone	15g	szt.	5
30	Herbata ekspresowa czarna w saszetkach ze sznurkiem w 100% z naturalnych składn.	100 szt. x 1,3g	op.	23
31	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	20 szt. x 2g	op.	15
32	herbata owocowo-ziółowa malina(malina60%, hibiskus, dzika róża, aromat naturalny)	20 torebek, 2,7g	szt.	8
33	herbata owocowo-ziółowa, czarna porzeczką z cytryną(porzeczką czarna50%, hibiskus, aromat naturalny, liść jeżyny, skórka cytryny8%)	20 torebek, 2,7g	szt.	8
34	herbata owocowo-ziółowa, truskawka z poziomką(truskawka55%, hibiskus, dzika róża, aromat naturalny, liść jeżyny, owoc poziomki 0,5%)	20 torebek, 2,7g	szt.	8
35	imbir mielony	15g	szt.	4
36	Kakao gorzkie extra ciemne naturalne o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12%	150 g	szt.	34
37	kapusta czerwona w słoiku	900ml	szt.	100
38	Kasza bulgur z pszenicy durum		kg	50
39	kasza bulgur karton 4x100g	400g	szt	20
40	kasza gryczana palona		kg.	30
41	kasza jaglana		kg.	10

42	Kasza jęczmienna perłowa 4x100g	400g	szt.	100
43	kasza jęczmienna pęczak		kg.	30
44	Kasza jęczmienna pęczak 4x100g	400g	szt.	132
45	Kasza jęczmienna wiejska gruba i średnia		kg	150
46	Kasza manna błyskawiczna	500g	szt.	25
47	Kasza manna pszenna		kg	30
48	kawa zbożowa rozpuszczalna w puszcze	200g	szt	3
49	Kecup łagodny, bez konserwantów	480 g	szt.	15
50	kisiel owocowy różne smaki(truskawka, wiśnia, cytryna, kiwi, malina...)	38g	szt	150
51	kminek mielony	20g	szt.	5
52	koncentrat pomidorowy w słoiku	1kg	szt.	70
53	kółka zbożowe miodowe do mleka	1kg	kg	8
54	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	40
55	kulki zbożowe kakaowe do mleka	1kg	kg	8
56	Liść laurowy	80g	szt.	3
57	lubczyk suszony	10g	szt.	45
58	Majeranek	8g	szt.	25
59	majeranek	120g	szt.	1
60	majonez (olej rzepakowy raf. Musztarda(woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7%)	350ml	szt.	15
61	Makaron (świderki, muszelki duże i małe, rurki, kolanka, koła, falki, wstęg, gwiazdki, kokardki,) z mąki durum		kg	254
62	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)z mąki durum		kg	28
63	Makaron łazanka z mąki durum	500g	szt.	68
64	Makaron nitki 4 jajeczny	250g	szt.	195
65	Makaron spaghetti z mąki durum		kg	200
66	Makaron zacierka	250g	szt.	128
67	mandarynki w puszcze	300g	szt	60
68	marmolada	550g	szt.	2
69	mąka krupczatka		kg.	2
70	mąka kukurydziana	500g	szt.	5
71	Mąka na żur		kg	30
72	Mąka pszenna typu 450-550		kg	216
73	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej		kg	60
74	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski		kg	40
75	morele suszone	100g	szt.	5
76	Mus owocowy w tubce do wyciskania	100 g	szt.	1070
77	musli do mleka(płatki zbożowe z orzechami i suszonymi owocami) 350g	350g	szt.	20
78	musli w formie batonu	40g	szt.	770
79	musztarda stołowa słoiczek	175g	szt.	20
80	Ocet jabłkowy	750ml	szt.	6
81	ocet spirytusowy 10% kwasowości	500ml	szt.	10
82	Ogórki konserwowe w słoikach	900ml	szt.	35
83	Olej rzepakowy 100% do smażenia		litr	340
84	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia		litr	6
85	Oregano	120g	szt.	1

86	oregano susz	10g	szt.	30
87	Papryka czerwona mielona słodka	600g	szt.	2
88	Papryka konserwowa w słoikach	600g	szt.	10
89	papryka ostra mielona	20g	szt.	35
90	papryka słodka mielona	20g	szt.	100
91	passata pomidorowa w kartoniku	500g	szt.	70
92	pasztet drobiowy w puszcze	160g	szt	31
93	pieczywo chrupkie pszenne kartonik	140g	szt.	30
94	Pieprz czarny mielony	600g	szt.	1
95	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	100
96	Płatki kukurydziane		kg	17
97	płatki owsiane górskie błyskawiczne	500g	szt.	35
98	pomidory w puszcze bez skóry	2,5kg	szt	70
99	Pomidory w puszcze bez skóry puszka z kółeczkiem do otwierania	400 g	szt.	100
100	Proszek do pieczenia	30g	szt.	43
101	Przyprawa do drobiu bez soli	500g	szt.	2
102	przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej bez glutamianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, czosnek, gorczyca biała, marchew, papryka ostra, cebula, majeranek, cząber, kminek, owoc kolendry, tymianek, natka pietruszki, ziele angielskie, chili, pieprz czarny	20g	szt.	70
103	przyprawa do mięsa mielonego, farszu i klopsów bez glutamianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, czosnek, owoc kolendry, gorczyca biała, cebula, majeranek, marchew, pieprz czarny, tymianek, chili, rozmaryn, ziele angielskie	20g	szt.	70
104	Przyprawa do mięsa wieprzowego bez soli	500g	szt.	2
105	Przyprawa do ryb	500g	szt.	1
106	przyprawa do kurczaka bez glutamianu sodu, substancji konserwujących, barwników, skład: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek 5%, cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki	30g	szt.	70
107	Rodzynki sułańskie	100g	szt.	20
108	ryż biały długoziarnisty w torebkach 4*100g	400g	szt.	70
109	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	30
110	ryż brązowy kartonik	400g	szt.	18
111	ryż paraboliczny 4x100g	400g	szt	130
112	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	100
113	Seler z ananasm w słoiku	300 g	szt.	20
114	soczewica czerwona 100%	400g	szt.	30
115	sok 100% pomarańcza	3l	szt.	80
116	sok 100% różne smaki	1l	szt	264
117	Sok, przecierowy, owocowy w plastikowej butelce	900ml	szt.	85
118	sok w butelce plastikowej z dziubkiem do picia, smak marchewkowy, jabłko, banan, truskawka	300ml	szt	200
119	sok ze słomką kartonik 100% z dodatkiem witamin,różne smaki	200ml	szt	500
120	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	134

121	suszone pomidory w oleju	0,9kg	szt.	3
122	śliwka suszona	100g	szt.	5
123	Tuńczyk w oleju roślinnym w kawałkach - puszka z kółeczkiem do otwierania	170g	szt.	132
124	tymianek		kg	0,5
125	tymianek suszony	10g	szt.	15
126	Wafle ryżowe naturalne	130g	szt.	60
127	wafle suche tortowe	150g	szt.	20
128	wegeta natur – skład: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper, bez dodatku glutaminianu sodu	150g	szt.	40
129	wegeta natur- przyprawa w płynie- skład: woda, sól morską 20,9%, cukier, ocet spirytusowy, naturalne aromaty, ekstrakt drożdżowy, ekstrakt z lubczyka	204g	szt.	15
130	woda niegazowana 5l	5l	szt.	640
131	woda źródlana gazowana	1,5l	szt.	25
132	Ziele angielskie całe ziarna	15g	szt.	30
133	Ziele angielskie mielone	40g	szt.	1
134	Zioła prowansalskie	175g	szt.	4
135	Zioła prowansalskie, suszone	10g	szt.	20

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 kurze L	szt.	6500

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.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb zwykły krojony skład: mąka pszenna 750, żytnia 720, zakwas, drożdże, sól, woda	szt.	900g	340
2.	Chleb wieloziamisty - graham krojony skład: mąka pszenna, mąka graham, zakwas, ziarno słonecznika, sól	szt.	400g	150
3.	Chleb dyniowy krojony skład: mąka pszenna, mąka żytnia, mąka ze siodu jęczmiennego, pestki z dyni, ziarno słonecznika, marchew suszona, słód żytni, olej rzepakowy, sól	szt.	400g	130

4.	Baton/weka	szt.	500g	250
5.	bułka maślana/rogał skład: mąka pszenna, margaryna 70%, drożdże, cukier, sól,	szt.	70g	1012
6.	bułka pszenna mała skład: mąka pszenna 500, woda, drożdże, cukier, sól	szt.	50g	1012
7.	drożdżówka mini (z marmoladą, serem, budyniem, makiem)	szt.	90g	180
8.	pączek mini z marmoladą	szt.	60g	46
9.	bułka pszenna duża skład: mąka pszenna 500, woda, drożdże, cukier, sól	szt.	100g	70
10.	rogał maślany	szt.	70g	46
11.	tost krojony	szt.	400g	12

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.	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	filet miruna klasa I bez polifosforanów max 2% glazury bez skóry	kg	6,8kg	213
2.	mintaj filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg		60
3.	dorsz filet, bez skóry, bez polifosforanów, max do 3% glazury, opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości, sposób mrożenia SHP „shatter pack”	kg		250
4.	paluszki rybne panierowane z mintaja 100% filet	kg		62

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	kluski na parze	szt.	2204
2.	pierogi z truskawkami (skład: mąka pszenna typ400, woda, olej, jajka, truskawki, cukier) dostępne nie zależnie od sezonu	kg	74
3.	pierogi z serem (skład: mąka pszenna typ 400, woda, olej, jajka, ser biały twarogowy półtłusty, cukier, śmietana 18%, cukier wanilinowy)	kg	74
4.	pierogi z mięsem (skład: mąka pszenna typ400, woda, olej, jajka, łopata wieprzowa, sól, pieprz, czosnek granulowany)	kg	76
5.	krokiot z mięsem (skład; mąka pszenna typ 500, woda, mleko 1,5%, olej, jajka, sól, łopata wieprzowa, sól, pieprz, czosnek granulowany)	kg	20
6.	pierogi włoskie (skład: mąka pszenna typ 400, woda,olej, jajka, mięso wieprzowe z łopatki, masło, marchew, pietruszka korzeń, seler, cebula, koncentrat pomidorowy, zioła i przyprawy)	kg	84

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

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

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 3: NABIAŁ: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 7: JAJA: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 8: PIECZYWO: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): : **5** razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 9:00.

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: **W związku z rozbudową Szkoły Podstawowej nr 8, miejscem dostaw do czasu jej zakończenia będą 3 placówki:**

- Szkoła Podstawowa nr 8 w Mikołowie, ul. Wolności 27 oraz oddziały przedszkolne ul. Mokierska 1, 43-190 Mikołów,

- Szkoła Podstawowa nr 12 w Mikołowie, ul. Szkolna 1, 43-196 Mikołów,

- Szkoła Podstawowa nr 10 w Mikołowie, ul. Krakowska 30, 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.

10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Mariola Szczygiół - Szkoła, Anna Musioł – Oddziały przedszkolne, e-mail: sekretariat@sp8.mikolow.eu ; intendent@sp8.mikolow.eu

11. 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 zaferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

12. 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.

13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

16. 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.

17. 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.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

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

20. 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.

21. 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.).

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. 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.).

26. 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.

27. 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.

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

29. 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.