

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 białon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kielbasy – 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 kielbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	schab bez kości, mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy pozbawiony kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej.	kg	140
2.	łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże - niemrożone, element wieprzowy bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, pozbawiony kości.	kg	90
3.	szynka wieprzowa bez kości "kulka" /mięso świeże - niemrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca.	kg	280
4.	karczek wieprzowy bez kości /mięso świeże - nie mrożone.	kg	300
5.	boczek wędzony/ parzony, bez dodatków białkowych, utleniaczy, chemicznych, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego).	kg	60
6.	szponder, mięso wołowe/ mięso świeże – niemrożone.	kg	400
7.	frankfurterki (min. 80 % mięsa). Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, surowa. Osłonka: jelito baranie. 100g gotowego wyrobu uzyskuje się z 101 g mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie dymu wędzarniczego).	kg	84

8.	parówki wieprzowe typu śląskie, bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane, z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów).	kg	200
9.	kiełbaski wiedeńskie, kiełbasa wieprzowo-drobiowa, homogenizowana, wędzona, parzona, w jadalnych jelitach baranich, 83% mięsa (mięso z kurczaka (44%), mięso wieprzowe (39%)).	kg	200
10.	kiełbasa śląska (min. 70% mięsa), kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona.	kg	90
11.	szynka gotowana, krojona w plastry (w składzie mięso wieprzowe min. 76%). Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego.	kg	150
12.	połędwica sopocka, krojona w plastry (zawartość mięsa min. 75%), zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g produktu. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego	kg	90
13.	kiełbaski białe cienkie, parzone (min 82 % mięsa) kiełbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona. Osłonka: jelito baranie. Bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych.	kg	90
14.	połędwiczkki wieprzowe, mięso świeże, niemrożone.	kg	120
15.	połędwica z indyka krojona w plastry (filet z indyka min. 51%) połędwica rozdrobniona, peklowana, parzona z dodatkiem wody. Osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego.	kg	180
16.	schab pieczony, krojony w plastry (w składzie: schab wieprzowy bez kości 81%), wędzonka wieprzowa, peklowana, parzona, wędzona, pieczona z dodatkiem wody. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego.	kg	40
17.	szynka kurczak złoty, krojone w plastry (min. 80% filet z kurczaka) produkt blokowy, drobniony, peklowany, parzony „z połączonych kawałków mięsa”. Osłonka niejadalna. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego.	kg	70
18.	szynka z puszki krojona w plastry (w składzie: mięśnie z szynki wieprzowej min. 76%) produkt blokowy, wieprzowy, peklowany, parzony „z połączonych kawałków mięsa”. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, regulatorów kwasowości, emulgatorów), sztucznych aromatów (głównie aromatu dymu wędzarniczego), bez dodatków białkowych. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10 g na 100 g wyrobu gotowego.	kg	170
19.	sałami krojone w plastry - Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca, mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy i ich ekstrakty, glukoza, cukier, barwnik: kwas karminowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, kultury starterowe, Do wytworzenia 100 g produktu zużyto 145 g mięsa wieprzowego.	kg	80

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.	Korpus drobiowy, świeże, niemrożone.	kg	400
2.	Filet z piersi kurczaka, mięso świeże, niemrożone, bez skóry, wyselekcjonowane z piersi kurczaka, połówki bez ścięgien, kości i chrząstek.	kg	550
3.	Filet z indyka świeży, nie mrożony, bez skóry, bez kości, wyselekcjonowany z piersi indyka.	kg	250
4.	Udziec z indyka świeży, niemrożony, bez skóry, bez kości.	kg	150
5.	Udko z kurczaka świeże, nie mrożone (udziec + pałeczka).	kg	160

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 2,0 % UHT karton, (możliwość ponownego zamknięcia).	1 l	szt	3700
2.	Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego.	1 kg	szt	300
3.	Jogurt owocowy, bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek.	150g	szt	450
4.	Masło śmietankowe, bez dodatków i konserwantów.	200g	szt	2100

5.	Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia).	1l	szt.	250
6.	Ser żółty krojony półtłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda.	1kg	szt.	300
7.	Serek homogenizowany smakowy waniliowy. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego. Opakowanie kubeczek.	140g	szt.	300
8.	Ser topiony kremowy, produkt nieseropodobny.	100g	szt.	500
9.	Śmietana kwaśna 18% extra kremowa, świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu. Kubek plastikowy.	330 ml	szt.	300
10.	Śmietana 30% UHT (kartonik), świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu.	500 ml	szt.	300
11.	Twaróg biały, półtłusty, świeży, bez konserwantów. Opakowanie wielokrotnie zamykane.		kg	100
12.	Mleko bez laktozy 3,2%.	1l	szt.	100
13.	Kremowy serek kanapkowy, śmietankowy, w kubeczku plastikowym. Bez dodatku regulatorów kwasowości.	150g	szt.	600
14.	Jogurt typu greckiego, bez aromatów, barwników, bez syropu glukozowofruktozowego, zawartość cukru nie większa niż 10 g w 100 g produktu.	400g	szt.	100
15.	Masło bez laktozy zawartość min. 82%.	200g	szt.	10
16.	Twaróg sernikowy, mielony, wiaderko.	1kg	szt.	70
17.	Masło klarowane, 99,8% tłuszczu mlecznego, bez dodatków i konserwantów.	500g	szt.	10
18.	Napój mleczny kokosowy. Składniki i wartości odżywcze: woda, krem kokosowy z wodą 5,3%, ryż 3,3%, wapń, stabilizatory (guma guar, guma gellan, guma ksantanowa), sól morską, aromaty, witaminy (B12, D2). Produkt bezglutenowy. Naturalnie nie zawiera laktozy. Karton, możliwość ponownego zamknięcia.	1l	szt.	10
19.	Napój mleczny migdałowy. Składniki i wartości odżywcze: baza MIGDAŁOWA* 99,6% (woda, MIGDAŁY* 7%), skrobia z tapioki*, naturalny aromat MIGDAŁOWY*, (*składniki pochodzące z upraw ekologicznych). Produkt bezglutenowy. Naturalnie nie zawiera laktozy. Karton, możliwość ponownego zamknięcia.	1 l	szt.	10
20.	Ser mozzarella blok.	2,5 kg	szt.	15
21.	Ser typu feta, 12% tłuszczu. Skład: mleko, sól, regulator kwasowości E 575.	270g	szt.	30
22.	Jogurt naturalny bez laktozy.	150g	szt.	20
23.	Parmezan, z niepasteryzowanego mleka krów, krystaliczna konsystencja. Skład: mleko, podpuszczka, sól.	125g	szt.	10
24.	Serek śmietankowo-kremowy typu mascarpone. Skład: śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	250g	szt.	70

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.
- Ziemiaki – 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień		kg	430
2.	Brzoskwinia gat. I, bez przebarwień i odgnieceń, świeże i dojrzałe		kg	36
3.	Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka		kg	300
4.	Gruszka konferencja, gat. I, jednakowej wielkości, waga ok. 150 g, dojrzała, bez przebarwień		kg	200
5.	Jabłko sezonowe, krajowe "Lobo" lub "Cortland", gat. I, jednakowej wielkości, waga ok.. 150g, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń		kg	500
6.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń		kg	230
7.	Mandarynka gat. I, bez pestek, słodkie, cienka skórka, waga ok.. 100-120g		kg	50
8.	Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	30
9.	Pomarańcza gat. Słodka, cienka skórka, waga ok. 150g 1 szt.		kg	80
10.	Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek		kg	60
11.	Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń		kg	60
12.	Cebula gat. I		kg	220
13.	Cebula czerwona gat. I		kg	5
14.	Cukinia		kg	25
15.	Czosnek główka polski		szt.	180
16.	Dynia		kg	30
17.	Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów		szt.	50
18.	Kapusta biała młoda , gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	60
19.	Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych		kg	90
20.	Kapusta czerwona główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	60
21.	Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt.	35
22.	Koperek zielony , świeży, pęczek waga ok.. 70-100g	pęczek	szt.	300
23.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	350
24.	Pietruszka korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	430
25.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń		kg	400
26.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	150
27.	Papryka żółta świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń		kg	30
28.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	30
29.	Pietruszka zielona, natka świeża (pęczek 70-100g)	pęczek	szt.	300
30.	Pomidor malinowy, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń		kg	280
31.	Por świeży, gat. I		szt.	220
32.	Pomidor koktajlowy typu cherry (okrągłe, podłużne)		kg	3
33.	Rzodkiewka pęczek, gat. I		szt.	150
34.	Sałata lodowa, gat. I, duże główki		szt.	60

35.	Sałata zielona, gat. I, duże główki		szt.	100
36.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień		kg	400
37.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek (min.10 szt)	pęczek	szt.	100
38.	Ziemniak młody		kg	700
39.	Ziemniak		kg	1800
40.	Arbuz czerwony bezpestkowy		kg	90
41.	Winogrono jasne bezpestkowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń		kg	180
42.	Winogrono ciemne bezpestkowe, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń		kg	60
43.	Truskawka świeża, gat. I, czerwona, duża		kg	90
44.	Rukola myta, opakowanie próżniowe w folii przeźroczystej	opak. min. 75 g	szt.	75
45.	Roszponka myta, opakowanie próżniowe w folii przeźroczystej	opak. min. 75 g	szt.	50
46.	Lubczyk, pęczek (min. 10 szt)	pęczek	szt.	10
47.	Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu w zamykanym wiaderku	opak. 5 kg	szt.	70
48.	Limonka		kg	10
49.	Fasolka szparagowa żółta świeża, gat. I		kg	30
50.	Cebulka zielona, świeża, gat. I, pęczek		szt.	12
51.	Borówka amerykańska świeża	opak. 250 g	szt.	50
52.	Brokuł , gat. I,		szt.	25
53.	Szpinak świeży, młody, opakowanie próżniowe w folii przeźroczystej	opak. 100 g	szt.	4
54.	Ogórki kwaszone, średniej wielkości, nie zakwaszany chemicznie bez dodatku octu w zamykanym wiaderku	opak. min.3 kg	szt.	100
55.	Mango		szt.	100
56.	Awokado		szt.	100
57.	Mix sałat, myte i gotowe do spożycia w składzie: młode liście szpinak, rukola, roszponka, botwinka	opak. 150g	szt.	50
58.	Kiełki rzodkiewki	op. 50g	szt.	20
59.	Kiełki pora	op. 50g	szt.	20
60.	Kiełki słonecznika	op. 50g	szt.	20
61.	Seler naciowy		kg	5
62.	Sałata rzymska		szt.	20

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 różyczki klasa 1	kg	95
2.	Fasolka szparagowa żółta, cała, mrożona	kg	20

3.	Kalafior różyczki, mrożony	kg	50
4.	Marchew z groszkiem, mrożona	kg	25
5.	Marchewka mini	kg	40
6.	Fasolka szparagowa zielona cięta, mrożona	kg	18
7.	Mieszanka kompotowa (owocowa), owoce w zmiennych proporcjach (100%) (truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie)	kg	430
8.	Jagody leśne	kg	5
9.	Truskawki bez szypułek	kg	230
10.	Maliny całe, klasa I	kg	5
11.	Zupa jarzynowa. Wykaz składników: marchew, kalafior, fasola szparagowa, kapusta brukselska, por, seler.	kg	10
12.	Pierogi z truskawkami. Wykaz składników: mąka pszenna, truskawki, woda, cukier, skrobia modyfikowana, masa jajowa.	kg	20
13.	Borówka	kg	10
14.	Dynia	kg	10
15.	Szpinak rozdrobniony	kg	50

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.	Mandarynka w syropie, puszka, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	314 g	szt.	150
2.	Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	580 ml	szt.	150
3.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości)	425 ml	szt.	250
4.	Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu Glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia	300 ml	szt.	6
5.	Bazylija suszona, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	230 g	szt.	5
6.	Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego	0,50 kg	szt.	90
7.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	500
8.	Cukier waniliowy	op. 30x32g	szt.	30
9.	Cukier puder	400 g	szt.	50
10.	Curry, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności PET (głównie substancji konserwujących, substancji wzmacniających smak i zapach), sztucznych aromatów i barwników	900 g	szt.	5
11.	Cynamon mielony, opakowanie PET	320g	szt.	4
12.	Czosnek granulowany, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie dwutlenku siarki) PET	1,05 kg	szt.	10
13.	Drożdże świeże	100 g	szt.	35
14.	Dżem z truskawek extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek, bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	220
15.	Dżem z brzoskwiń extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu. Zawartość owoców min. 40%	280 g	szt.	40
16.	Fasola Jaś średnia	370 g	op	4
17.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	500 g	kg	6
18.	Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach	100 szt x 2 g	szt.	250
19.	Herbata mięta w saszetkach, 100% liść mięty pieprzowej (Menthae piperitae folium)	20 szt x 2 g	szt.	10
20.	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji	20 szt x 2 g	szt.	40
21.	Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	70
22.	Kasza jęczmienna wiejska	5 kg	szt.	40
23.	Kasza manna błyskawiczna	400 g	szt.	50
24.	Kminek mielony, opakowanie PET	300 g	szt.	2

25.	Napój kakaowy instant, w składzie: cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (20%), glukoza, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromat, witamina E, witamina C, tiamina, ryboflawina, witamina B6, niacyna, witamina B12, biotyna, kwas pantotenowy, kwas foliowy, węgiel magnezu, węgiel wapnia, tlenek cynku	300 g	szt.	10
26.	Koncentrat pomidorowy 30%, w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	200 ml	szt.	90
27.	Koncentrat pomidorowy 30%, w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów	900 ml	szt.	10
28.	Kurkuma, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	1 kg	szt.	3
29.	Kukurydza konserwowa w puszcze	340 g	szt.	16
30.	Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	100 g	szt.	2
31.	Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	100 g	szt.	10
32.	Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	310 g	szt.	90
33.	Makaron krajanka pięcioletni, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	160
34.	Makaron spaghetti, składniki semolina, z pszenicy durum, woda	3 kg	szt.	50
35.	Makaron łazanka, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	180
36.	Makaron tagliatelle wstążki, składniki semolina, z pszenicy durum, woda	3 kg	szt.	15
37.	Makaron penne piórka, składniki: Mąka pszenna semolina (100%)	3 kg	szt.	15
38.	Makaron literki, gwiazdki składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250 g	szt.	70
39.	Makaron świderki, muszelki, kolanka, wstęgi, składniki: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum) jaja 5 szt. na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	3 kg	szt.	35
40.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej	1 kg	szt.	50
41.	Mąka pszenna tortowa typ 450	1 kg	szt.	320
42.	Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski	1 kg	szt.	70
43.	Ocet spirytusowy 10 %, butelka szklana	500 ml	szt.	10
44.	Ogórki konserwowe w słoiku, w składzie: ogórki, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (w tym koper, chrzan, czosnek, gorczyca)	850 ml	szt.	48
45.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K, olej roślinny rzepakowy z pierwszego tłoczenia o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	3 l	szt.	75
46.	Oregano, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	300 g	szt.	3
47.	Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	800 g	szt.	5
48.	Papryka wędzona sucha, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	720 g	szt.	3
49.	Pieprz ziołowy, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	600 g	szt.	5
50.	Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie	820 g	szt.	1
51.	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości	1 kg	szt.	140
52.	Proszek do pieczenia	30 szt. x 30 g	szt.	20
53.	Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów	500 g	szt.	6
54.	Ryż paraboliczny, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	5 kg	szt.	40
55.	Soczewica czerwona, sucha nie połamana	1 kg	kg	30
56.	Soda oczyszczona	70g	szt.	25
57.	Sól morską jodowaną, gruboziarnista, w składzie: sól morską, jodan potasu, substancja przeciwbrylająca: E535, opakowanie PET.	1,8 kg	szt.	50

58.	Tymianek, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	140 g	szt.	2
59.	Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	600 g	szt.	2
60.	Zioła prowansalskie, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	300 g	szt.	6
61.	Żur - butelka, w składzie tylko: zakwas żytni, mąka razowa, czosnek	480 g	szt.	90
62.	Budyń czekoladowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników	1,02 kg	szt.	28
63.	Biszkopty podłużne	140 g	szt.	600
64.	Ketchup łagodny dla dzieci, bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku skrobi modyfikowanej, octu spirytusowego, sztucznych aromatów i barwników	990 g	szt.	140
65.	Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu	60 g	szt.	350
66.	Płatki zbożowe o smaku czekoladowym, kulki	1 kg	szt.	70
67.	Płatki owsiane górskie	500 g	szt.	10
68.	Dynia pestka łuskana	500 g	szt.	10
69.	Żurawina suszona, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów	1 kg	szt.	8
70.	Orzechy ziemne bez łupinek	500 g	szt.	8
71.	Musztarda stołowa	185 g	szt.	5
72.	Słonecznik łuskany	1 kg	szt.	8
73.	Woda niegazowana	5 l	szt.	2000
74.	Woda niegazowana	0,5 l	szt.	2000
75.	Pomidory pellati w puszcze bez skóry	2,55 kg	szt.	120
76.	Tuńczyk w sosie własnym w kawałkach, puszka. Składniki: ryba - tuńczyk, woda, sól	170 g	szt.	70
77.	Mąka kukurydziana	1 kg	szt.	5
78.	Kasza bulgur	5 kg	szt.	10
79.	Pasztet drobiowy, w puszcze. Skład: woda, surowce drobiowe 34% (mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, wątroba z kurcząt, masa jajowa), tłuszcz wieprzowy 18%, mąka pszenna, białko sojowe, sól, składniki: przyprawy i ekstrakty przypraw, cebula suszona, regulator kwasowości: cytrynian sodu, emulgator E472c	160 g	szt.	150
80.	Czosnek niedźwiedzi	200 g	szt.	15
81.	Mleko kokosowe w puszcze. Skład: Ekstrakt kokosa 75%, woda 24,48%, guma guar: naturalny zagęszczacz, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych: emulgator, polisorbitat 60: emulgator, sól sodowa, karboksylmetylocelulozy: zagęszczacz, guma ksantanowa: naturalny zagęszczacz, pirosiarczyn sodu: konserwant.	400 ml	szt.	20
82.	Kokos wiórki	200 g	szt.	10
83.	Kasza gryczana niepalona	5 kg	szt.	4
84.	Kasza kuskus	1 kg	szt.	5
85.	Żelatyna	20 g	szt.	180
86.	Oliwa z oliwek	1 l	szt.	15
87.	Olej z pestek winogron	1 l	szt.	15
88.	Dżem truskawkowy z kawałkami owoców różnych, bez dodatku cukru, zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu	900 g	szt.	40
89.	Powidła śliwkowe sporządzone ze 182g owoców na 100g gotowego produktu. Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji Dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy	290 g	szt.	24
90.	Sos sojowy ciemny - SOJA 35%, woda, sól, barwnik: E 150a, mąka PSZENNA, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, bez dodatku glutamianu monosodowego. Opakowanie - Szkło	625 ml	szt.	10
91.	Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykorja.	100 g	szt.	50
92.	Pomidory suszone w oleju, opakowanie szklane. Skład: pomidory suszone, nasączone, olej rzepakowy, przyprawy	314g	szt.	30

93.	Pasta sezamowa tahini, opakowanie szklane	400g	szt.	10
94.	Pędy bambusa paseczki w składzie: pędy bambusa 62,2%, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	225g	szt.	40
95.	Ocet balsamiczny	250ml	szt.	10
96.	Musztarda francuska	185g	szt.	10
97.	Mus owocowy, jabłkowo truskawkowy, w składzie: 83% przecier z jabłek, 17% przecier z truskawek, naturalny bez dodatku cukrów, opakowanie tubka	200g	szt.	450
98.	Mus owocowy, jabłkowo morelowy w składzie: 88% przecier z jabłek, 12% przecier z moreli, naturalny bez dodatku cukrów, opakowanie tubka	200g	szt.	450
99.	Mus owocowy, jabłkowo brzoskwiniowy w składzie: 88% przecier z jabłek, 12% przecier z brzoskwiń, naturalny bez dodatku cukrów, opakowanie tubka	200g	szt.	450

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 kurze L	szt	10000

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Chleb wieloziarnisty krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000 (razowa), otręby pszenne, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna słodowa, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,5 kg	szt.	1000
2.	Chwałka krojona - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,5 kg	szt.	500
3.	Chleb graham krojony - mąka pszenna typ 1850, ciemna, grubo mielona - 90%, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,5 kg	szt.	12

4.	Baton krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,4 kg	szt.	800
5.	Chleb tostowy krojony - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,4 kg	szt.	82
6.	Bułka graham - mąka pszenna typ 1850 ciemna, grubo mielona,, mąka żytnia 2000, zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,05 kg	szt.	3500
7.	Bułka mała - mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,05 kg	szt.	5000
8.	Pączek z nadzieniem różanym , nie z marmoladą. Smażony na oleju rzepakowym	min. 70g	szt.	300
9.	Drożdźówka z jabłkiem , bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego	min. 100 g	szt.	300
10.	Drożdźówka z serem , bez dodatku sztucznych aromatów, cukru waniliowego	min. 100 g	szt.	300
11.	Bułka hod-dog . Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,1 kg	szt.	150
12.	Chleb zwykły mały krojony - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,65 kg	szt.	30
13.	Ciasto drożdżowe z jabłkiem		kg	15
14.	Ciasto drożdżowe ze śliwką		kg	15
15.	Ciasto drożdżowe z serem		kg	25
16.	Chleb dworski - mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, słonecznik, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,50 kg	szt.	1100
17.	Chleb orkiszowy - mąka pszenna orkiszowa, mąka żytnia, płatki z pszenicy orkiszowej, naturalny zakwas żytni, mąka sojowa, słonecznik, płatki owsiane, ziarno pszenicy, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,30 kg	szt.	40
18.	Bagietka	0,30 kg	szt.	20
19.	Bułka maślana z kruszonką - mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	0,10 kg	szt.	1000
20.	Rogal mały bez maku - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	0,05 kg	szt.	600
21.	Bułka maślana bez maku - mąka pszenna typ 1850, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda	0,05 kg	szt.	3000

22.	chleb marchewkowy - mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, słonecznik, otręby żytnie, siemię lniane, sezam, drożdże, sól, woda. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy - środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)	0,4 kg	szt.	30
-----	--	--------	------	----

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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Miruna filet mrożony, bez skóry, 0% glazury	6,8 kg	szt.	50
2.	Dorsz czerniak filet bez skóry, mrożony klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury	6,8 kg	szt.	10
3.	Filet z łososia wędzony, plastry, nie mrożony		kg	10
4.	Filet z łososia surowy świeży, pakowany Vacuum, niemrożony		kg	10
5.	Paluszki panierowane rybne z fileta z dorsza, podsmażone na oleju rzepakowym	6 kg	szt.	15

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

Lp.	nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kluski na parze	opak. 400g	szt.	360
2.	Ciasto francuskie świeże, niemrożone	opak. 230g	szt.	150
3.	Tortellini uszka z mięsem, niemrożone, z farszem wieprzowo-wołowym, bez dodatku podrobów (min. 30% nadzienia)	opak. 250 g	szt.	25

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: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 7:00 do 7:30.

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu - poniedziałek, w godzinach od 7:00 do 8:00.

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: **Przedszkole nr 10 w Mikołowie, ul. Grudniowa 1B, 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 Ilona Gamoń, e-mail: sekretariat@p10.mikolow.eu, intendent@p10.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.