

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0 – wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

15131500-0 – produkty drobiowe

15131400-9 – produkty wieprzowe

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	schab z kością	kg	120
2.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	10
3.	Szynka wieprzowa bez kości Myszka	kg	200
4.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	25
5.	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny oraz błon	kg	10
6.	Boczek wędzony	kg	20
7.	Szponder	kg	15
8.	żeberka wieprzowe	kg	20
9.	Mięso wołowe na pieczeń	kg	30
10.	Wołowina górna zrazowa extra	kg	30
11.	Frankfurterki	kg	50
12.	Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa) bezglutenowe, bez laktozy, barwników, fosforanów	kg	50
13.	Kiełbaski wieprzowe (min. 80% zawartości mięsa)	kg	20
14.	Kiełbasa Krakowska sucha (min 70% mięsa)	kg	20
15.	Kiełbasa śląska (min. 80% zawartości mięsa)	kg	30
16.	Szynka wieprzowa konserwowa (min. 85% mięsa) 3% tłuszczu	kg	6
17.	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	6
18.	Polędwica sopocka	kg	10
19.	Schab kasztelański z hydrolizatem białka rzepaku i kukurydzy 100g produktu wyprodukowano ze 117 g mięsa	kg	50
20.	kabanos wieprzowy	kg	10
21.	szynka bezglutenowa bez E dodatków, laktozy, soi, barwników, fosforanów, glutaminianów. Ze 107g mięsa wp 100g produktu	kg	50

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.	Skrzydła z kurczaka	kg	130
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	130
3.	Pałka kurczaka	kg	90
4.	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	50
5.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	130
6.	Skrzydła z indyka	kg	130
7.	Wątroba drobiowa	kg	15

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.	Mleko 2,0% UHT	szt.	1l	3000
2.	Kefir skład: mleko i żywe kultury bakterii	szt.	1l	150
3.	Jogurt naturalny wiaderko skład tylko mleko i żywe kultury bakterii	szt.	1kg	20
4.	Jogurt owocowy - wsad owocowy min.20% bez sztucznych aromatów i barwników ,bez syropu glukozowo fruktozowego zaw. Tłuszczu do 3g cukier do 12g w 100 g produktu.	szt.	125g	800
5.	Jogurt owocowy do picia bez barwników, bez sztucznych aromatów, bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. tłuszczu 1,6g cukru 10,5g w 100g produktu.	szt.	100ml	800
6.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	1000
7.	Masło śmietankowe zawartość tłuszczu 60% bez konserwantów i barwników	szt.	200g	200
8.	Jogurt probiotyczny naturalny do picia zaw. tłuszczu 1,5 g cukru 11,6 w 100g produktu.	szt.	100ml	900

9.	Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda	kg		90
10.	Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy lub owocowy bez syropu glukozowo-fruktozowego zaw. Tłuszczu do 7g cukru do 14g w 100g produktu 88% sera twarogowego bez sztucznych barwników i konserwantów tylko trzy składniki serek twarogowy cukier wsad owocowy.	szt.	150g	800
11.	Ser topiony kremowy	szt.	100g	15
12.	Jogurt z mleka koziego	szt.	125g	30
13.	Śmietana kwaśna 18% kubek	szt.	200ml	100
14.	Śmietana 30% kubek w składzie śmietanka i kultury bakterii mlekowych	szt.	200ml	250
15.	Ser wędzony	kg		20
16.	Puszysty serek twarogowy różne smaki bez zagęstników, barwników i konserwantów.	szt.	150g	200
17.	Twaróg sernikowy (wiaderko)	szt.	1kg	130
18.	Ser mozzarella	szt.	125g	40
19.	Jogurt naturalny typu greckiego	szt.	500g	70
20.	Mleko bez laktozy 3,2% tłuszczu	szt.	1l	30
21.	Ser kozi do smarowania	szt.	125g	20
22.	Mleko waniliowe w składzie tylko mleko cukier naturalny aromat waniliowy zaw. t. 1,5%	szt.	200ml	300

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 uszkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapełniałe.
- 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.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1	Banany	kg	300
2	Brzoskwinie	kg	40
3	Cytryny	kg	70
4	Gruszka	kg	120
5	Jabłka krajowe, klasy I	kg	700
6	Kiwi	szt.	200
7	Mandarynki	kg	300
8	Morele	kg	40
9	Nektarynki	kg	100

10	Pomarańcze	kg	150
11	Śliwki krajowe	kg	60
12	Brokuł	szt.	20
13	Buraki czerwony (korzeń)	kg	150
14	Cebula	kg	250
15	Cukinia	kg	10
16	Czosnek polski główka	szt.	360
17	Dynia	kg	15
18	Kalafior	szt.	40
19	Kalarepa	szt.	40
20	Kapusta biała (główka)	kg	220
21	Kapusta biała młoda	szt.	80
22	Kapusta czerwona	kg	60
23	Kapusta pekińska	kg	20
24	Kapusta włoska	szt.	6
25	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	160
26	Koperek zielony pęczek	szt.	360
27	Marchew korzeń	kg	600
28	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	100
29	Ogórek zielony	kg	150
30	Papryka czerwona	kg	50
31	borówka amerykańska	kg	20
32	malina	kg	20
33	Pieczarki	kg	60
34	Pietruszka korzeń	kg	70
35	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	420
36	Pomidory	kg	150
37	ananas świeży	kg	20
38	Por	szt.	150
39	Rzodkiewka pęczek	szt.	100
40	Salata lodowa	szt.	50
41	Salata zielona	szt.	100
42	Seler korzeń	kg	220
43	Szczypiorek (pęczek)	szt.	50
44	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	1500
45	botwinka pęczek	szt.	30
46	Cebulka zielona pęczek	szt.	20
47	Ziemniaki młode	kg	600
48	truskawki	kg	100
49	winogrona	kg	60
50	arbuz	kg	100
51	zioła świeże - bazylia	szt.	20
52	Mango	kg	20
53	orzeszki ziemne niesolone	kg	10
54	orzechy nerkowca	kg	5
55	orzechy włoskie	kg	3
56	migdały bez skórki	kg	5
57	melon	szt.	100
58	avocado	szt.	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.	Brokuły mrożone	kg	40
2.	Kalafior mrożony 450g	szt	30
3.	Marchewka mini mrożona	kg	10
4.	Marchew mrożona	kg	70
5.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	5
6.	Mieszanka kompotowa mrożona 450g	szt	600
7.	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	20
8.	Szpinak mrożony brykiet 450g	szt	40
9.	Szpinak liście mrożony	szt	20
10.	Truskawki mrożone 450g	szt	150
11.	Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone	kg	30
12.	malina ekstra	kg	80
13.	Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona	kg	30
14.	Zupa kalafiorowa 450g	szt	10
15.	pierogi z truskawkami	kg	80
16.	Euro-mix (mieszanka warzyw w równych proporcjach: fasolka płaskostrąkowa, brokuł, marchewka czerwona w talarkach i marchew żółta w talarkach)	kg	10

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

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

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

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.	10
2	Barszcz czerwony koncentrat 100% naturalny	300 ml	szt.	10
3	Bazylia suszona	10g	szt.	10
4	Brzoskwinia w puszcze	800 g	szt.	10
5	Bułka tarta z pieczywa pszennego	500g	szt.	150
6	Cukier biały kryształ	1kg	kg	250
7	Cukier puder	500 g	szt.	5
8	Cukier waniliowy	30g	szt.	200
9	Curry	20g	szt.	10
10	Cynamon	18g	szt.	6
11	Czosnek granulowany	800g	szt.	6
12	Drożdże świeże	100g	szt.	50
13	Dżem z kawałkami owoców, różnych, cukier tylko z owoców bez cukru dodanego - zawartość owoców 100g w 100 g produktu extra gładki	235g	szt.	250
14	Fasola Jaś średnia	500g	szt.	20
15	Fasola drobna kolorowa	500g	szt.	3
16	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	500g	szt.	10
17	Groszek ptysiowy bez oleju palmowego	100g	szt.	200
18	Grzanki pszenne	100g	szt.	10
19	Herbata czarna aromatyzowana w saszetkach po 2g	100 szt. x 2g	op.	20
20	Herbata mięta w saszetkach	25szt x1,3g	op.	5
21	Herbata owocowa 50%-60% suszu owocowego w saszetkach tylko naturalne składniki 100% kawałków owoców różne smaki 20 saszetek po 2,7g	20 szt. x 2,7g	op.	180
22	Kakao gorzkie extra ciemne	160g	szt.	40
23	Kasza bulgur	400g	szt.	30
24	Kasza gryczana	1kg	kg	1
25	Kasza jaglana	1kg	kg	20
26	Kasza jęczmienna wiejska	1kg	kg	30
27	kaszka kukurydziana	1kg	kg	10
28	Kasza manna pszenna	1kg	kg	40
29	Kecup łagodny, bez konserwantów i octu spirytusowego	315g	szt.	40
30	Kminek mielony	20g	szt.	10
31	Kolendra	15g	szt.	10
32	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % b/z substancji konserwujących	195g	szt.	150
33	Kurkuma	20g	szt.	10
34	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	12
35	Kwasek cytrynowy w proszku	20g	szt.	30
36	Liść laurowy	10g	szt.	40
37	Lubczyk	800g	szt.	4
38	Majeranek	10g	szt.	30

39	Majonez bez octu spirytusowego	700 ml	szt.	10
40	Makaron bezglutenowy	500g	szt.	10
41	Makaron zacierka	250g	szt.	70
42	Makaron nitki	250g	szt.	60
43	Makaron spaghetti	500g	szt.	2
44	Makaron łazanka	500g	szt.	10
45	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)	250g	szt.	20
46	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi) 100% semoliny z pszenicy durum	500g	szt.	220
47	Mąka na żur	500g	kg	5
48	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej	1kg	kg	50
49	Mąka kukurydziana	1kg	kg	5
50	mąka pszenna typ 405 tortowa	1kg	kg	300
51	Mieszanka suszonych warzyw do zup i sosów (przyprawa) bez soli	100g	szt.	30
52	Mus owocowy w tubce do wyciskania b/z aromatów i cukru dodanego	90g	szt.	100
53	Musztarda	200g	szt.	10
54	Ocet spirytusowy 10%	500ml	szt.	2
55	Olej rzepakowy 100% do smażenia	1000ml	litr	200
56	Papryka mielona słodka	800g	szt.	3
57	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	8
58	Pieprz ziółowy	800g	szt.	5
59	Płatki kukurydziane bezglutenowe z witaminami grys kukurydziany 99,9% cukry 9,1g tłuszcz 1,4g w 100g	600g	szt.	70
60	pomidory suszone w oleju	300ml	szt.	20
61	Chipsy jabłkowe	18g	szt.	100
62	Paszтет drobiowy	160g	szt.	130
63	Paluszki kukurydziane	100g	szt.	200
64	Fasolka szparagowa słoik	600ml	szt.	80
65	Powidła śliwkowe	220g	szt.	10
66	Sok różne rodzaje 100%	1l	szt.	250
67	Soczki w kartoniku 200ml 100%	200ml	szt.	990
68	Tłuszcz roślinny do smarowania	500 g	szt.	40
69	Woda mineralna 5 l	5 l	szt.	800
70	Proszek do pieczenia	30g	szt.	10
71	Wafle kukurydziane	120g	szt.	50
72	Rodzynki sułtańskie	1000g	szt.	3
73	Płatki owsiane	500g	szt.	10
74	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki	1000g	kg	80
75	Pieczywo chrupkie jaglane	170g	szt.	30
76	kawa zbożowa	200g	szt.	150
77	Soczewica czerwona	400g	szt.	10
78	Soda oczyszczona	10g	szt.	3
79	Mąka jaglana	1kg	kg	5
80	Słonecznik łuskany	200g	szt.	10
81	Sól spożywcza, warzona, jodowana	1000g	kg	40
82	Sól z potasem 70% sól 30%	1kg	kg	5
83	Kasza orkiszowa	400g	szt.	30
84	Mąka gryczana	1kg	kg	3

85	Tuńczyk w oleju	200g	szt.	80
86	ciecierzyca w zalewie	300g	szt.	20
87	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	160
88	Wafle tortowe niesłodzone	300g	szt.	100
89	Ziele angielskie	10g	szt.	40
90	Zioła prowansalskie	10g	szt.	10
91	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	0,5l	szt.	60
92	Przyprawa warzywna b/z glutaminianu sodu, glutenu	300g	szt.	5
93	Wanilia naturalna ekstrakt	30ml	szt.	1
94	Przyprawa pomidory suszone z czosnkiem i bazylią	15g	szt.	5
95	Tymianek suszony	10g	szt.	5
96	Imbir mielony	15g	szt.	5
97	Gałka muszkatołowa	10g	szt.	5
98	Koperek suszony	6g	szt.	5
99	Rozmaryn suszony	15g	szt.	5
100	Przyprawa do pierników bez glutaminianu sodu subst. konserwujących i barwników	20g	szt.	5
101	Miód pszczele, wielokwiatowy, naturalny, polski	1200g	szt.	25

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Jaja świeże L	szt.	4500

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 waga 1 kg naturalny zakwas żytni, bez mieszanek, niemrożony	szt.	1100g	510
2.	Chleb wielozarnisty z mąki żytniej typ 2000 na naturalnym zakwasie żytnim, słonecznik, siemię lniane, sezam, mąka jęczmienna, niemrożony	szt.	400g	300
3.	Chleb marchewkowy na naturalnym zakwasie żytnim, marchewka, kukurydza, mąka słodowa jęczmienna	szt.	400g	1

4.	Chleb zielony /mąka pszenna, drożdże, zakwas żytni naturalny, szpinak, kielki rzodkiewki	szt.	400g	10
5.	Chałka półcukiernicza	szt.	500g	10
6.	Kołocz z serem	kg	500g	3
7.	Ciasto bezglutenowe bez jaj na bazie emulgatu z ciecierzycy na mące gryczanej	szt.	300	10
8.	Baton wrocławski mąka pszenna typu 500 i 650 bez mieszanek, niemrożone	szt.	400g	1600
9.	chleb tostowy	szt.	400g	80
10.	rogalik drożdżowy mąka pszenna typ 500, mak, drożdże, olej	szt.	100g	300
11.	bułka maślana	szt.	60g	600
12.	pączek	szt.	80g	100
13.	drożdżówka z owocami	szt.	100g	750

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.	mintaj filet 100% bez dodatków, klasa 1 bez polifosforanów max 2% glazury S VAC	kg		130
2.	Makrela wędzona	kg		12
3.	paluszki rybne z fileta ryb białych min.65% bez sztucznych dodatków, skrobi modyfikowanej i oleju palmowego	szt.	450g	64

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 6:00 do 6:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 3: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 5: MROŻONKI: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 7: JAJA: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Część 9: RYBY: 5 razy w tygodniu – w godzinach od 6:00 do 6:30.

Konkretne dni dostawy zostaną ustalone na etapie realizacji umowy.

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 2 w Mikołowie, ul. Janasa 7, 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 Podgórska e-mail: sekretariat@p2.mikolow.eu, intendent@p2.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.