

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 wyglądem.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70%, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

| Lp | nazwa asortymentu | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | Schab bez kości | kg | 630 |
| 2. | Szynka wieprzowa bez kości | kg | 300 |
| 3. | Karczek wieprzowy bez kości | kg | 180 |
| 4. | Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny | kg | 870 |
| 5. | Boczek wędzony | kg | 20 |
| 6. | Antrykot bez kości, chudy | kg | 450 |
| 7. | Parówki wieprzowe (min. 85% zawartości mięsa) | kg | 30 |
| 8. | Szynka konserwowa wieprzowa | kg | 20 |
| 9. | Kiełbasa podwawelska | kg | 70 |
| 10. | Kości wędzone | kg | 10 |
| 11. | Słonina mielona bez skóry | kg | 20 |

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. | Filety z piersi kureczaka bez skóry, bez kości | kg | 900 |
| 2. | Pałka kureczaka | kg | 50 |
| 3. | Udko z kureczaka (ćwiartka) | kg | 30 |
| 4. | Filet z indyka bez skóry, bez kości | kg | 400 |

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone 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 3,2% UHT | szt. | 1l | 100 |
| 2. | Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych | szt. | 115g | 2850 |
| 3. | Masło zawartość tłuszczu minimum 82% | szt. | 200g | 250 |
| 4. | Ser żółty pełnotłusty o zaw. tłuszczu min. 25% typu gouda | kg | | 23 |
| 5. | Serek homogenizowany smakowy kubeczek, waniliowy, ciasteczka lub owocowy | szt. | 140g | 1500 |
| 6. | Ser topiony kremowy | szt. | 100g | 300 |
| 7. | Śmietana kwaśna 18% kubek | szt. | 250 ml | 130 |
| 8. | Śmietana 30% (kartonik) | szt. | 500 ml | 180 |
| 9. | Śmietana 36 % | szt. | 500 ml | 50 |
| 10. | Twaróg półtłusty | kg | | 160 |
| 11. | jogurt pitny owocowy z wit. B6 i D, z bakteriami L.casei, butelka 100 ml | szt. | 100ml | 1200 |
| 12. | jogurt naturalny- skład mleko, odtłuszczone mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii | szt. | 180g | 900 |
| 13. | kefir naturalny, mleko , żywe kultury bakterii oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis | szt. | 250g | 3000 |

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.
- 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 | j.m. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|----|------------------------------------|------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1 | Banany | kg | 450 |
| 2 | Cytryny | kg | 150 |
| 3 | Gruszka | kg | 60 |
| 4 | Jabłka krajowe, klasy I | kg | 650 |
| 5 | Mandarynki | kg | 200 |
| 6 | Morele | kg | 80 |
| 7 | Nektarynki | kg | 120 |
| 8 | Pomarańcze | kg | 300 |
| 9 | Śliwki krajowe | kg | 120 |
| 10 | Cebula | kg | 250 |
| 11 | Czosnek polski główka | szt. | 350 |
| 12 | Kapusta biała (główka) | kg | 45 |
| 13 | Kapusta biała młoda | szt. | 100 |
| 14 | Kapusta pekińska | szt. | 40 |
| 15 | Kapusta włoska | szt. | 60 |
| 16 | Kapusta kiszona (bez dodatku octu) | kg | 200 |
| 17 | Koperek zielony pęczek | szt. | 200 |
| 18 | Marchew korzeń | kg | 450 |
| 19 | Ogórek kiszony (bez dodatku octu) | kg | 200 |
| 20 | Ogórek zielony | kg | 260 |
| 21 | Papryka czerwona | kg | 10 |
| 22 | Pieczarki | kg | 60 |
| 23 | Pietruszka korzeń | kg | 140 |
| 24 | Pietruszka zielona (pęczek) | szt. | 200 |
| 25 | Pomidory | kg | 80 |
| 26 | Por | szt. | 230 |
| 27 | Rzodkiewka pęczek | szt. | 50 |
| 28 | Salata lodowa | szt. | 180 |
| 29 | Seler korzeń | kg | 140 |
| 30 | Seler naciowy | szt. | 30 |
| 31 | Szczypiorek (pęczek) | szt. | 100 |
| 32 | Ziemiaki krajowe kl. I | kg | 2500 |
| 33 | botwinka pęczek | szt. | 40 |
| 34 | Ziemiaki młode | kg | 100 |
| 35 | truskawki | kg | 80 |

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 bez glazury | kg | 80 |
| 2 | Brukselka mrożona | kg | 30 |
| 3 | Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona | kg | 150 |
| 4 | Kalafior mrożony bez glazury | kg | 200 |
| 5 | Marchewka mini mrożona | kg | 130 |
| 6 | Marchew z groszkiem mrożona | kg | 90 |
| 7 | Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona | kg | 80 |
| 8 | Szpinak rozdrobniony mrożony | kg | 100 |
| 9 | Truskawki mrożone | kg | 150 |
| 10 | Malina mrożona | kg | 60 |
| 11 | Włoszczyzna mrożona | kg | 500 |
| 12 | Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona | kg | 300 |
| 13 | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona | kg | 150 |
| 14 | Zupa pieczarkowa | kg | 60 |
| 15 | Barszcz ukraiński | kg | 100 |
| 16 | Zupa meksykańska | kg | 80 |

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).
- Wszystkie przyprawy, mąki, ryże, kasze powinny być w oryginalnych opakowaniach producenta.

| Lp | nazwa asortymentu | j.m. | opakowanie minimum/ waga minimum | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|----|----------------------------------|------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Bazyliia suszona | szt. | 10 g | 60 |
| 2. | Bułka tarta z pieczywa pszennego | szt. | 500g | 100 |
| 3. | Buraki czerwone wiórki (słoik) | szt. | 510ml | 300 |
| 4. | Buraczki suszone | szt. | 100g | 5 |
| 5. | Chrzan tarty | szt. | 900g | 2 |

| | | | | |
|-----|--|------|-----------------|-----|
| 6. | Cukier biały kryształ | kg | 1kg | 180 |
| 7. | Cukier puder | szt. | 500 g | 50 |
| 8. | Cukier wanilinowy | szt. | 16g | 120 |
| 9. | Curry | szt. | 20g | 80 |
| 10. | Cynamon | szt. | 15g | 100 |
| 11. | Cząber | szt. | 10g | 50 |
| 12. | Czosnek granulowany suszony | szt. | 20g | 100 |
| 13. | Drożdże świeże | szt. | 100g | 40 |
| 14. | Dżem truskawkowy cukier, woda, truskawki (20%), czerwone porzeczki (15%), substancja żelująca - pektyny, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, witamina C | szt. | 280g | 50 |
| 15. | Groch łuskany połówki | kg | 500g | 40 |
| 16. | Fasola Jaś średnia | kg | 500g | 40 |
| 17. | Galaretki owocowa | szt. | 75g | 100 |
| 18. | Fasolka czerwona puszka | szt. | 400g | 50 |
| 19. | Gałka muszkatałowa mielona | szt. | 10g | 20 |
| 20. | Groszek konserwowy | szt. | 400g | 32 |
| 21. | Herbata ekspresowa w saszetkach 100szt | op. | 100 szt. x 1,3g | 250 |
| 22. | Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach, smaki owoce lesne ,truskawka, malina | op. | 20szt | 300 |
| 23. | Kapusta czerwona słoik | szt. | 900ml | 260 |
| 24. | Kasza bulgur | kg | 1kg | 100 |
| 25. | Kasza gryczana | kg | 1kg | 120 |
| 26. | Kasza jaglana | kg | 1kg | 30 |
| 27. | Kasza jęczmienna pęczak | kg | 1kg | 120 |
| 28. | Kasza jęczmienna wiejska | kg | 1kg | 120 |
| 29. | Kurkuma | szt. | 20g | 20 |
| 30. | Kasza manna błyskawiczna | szt. | 500g | 30 |
| 31. | Kminek mielony | szt. | 20g | 30 |
| 32. | Kasza kuskus | kg | 1kg | 50 |
| 33. | Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 % | szt. | 1kg | 300 |
| 34. | Ketchup łagodny, min.100g produktu wyprodukowane ze 192g pomidorów | szt. | 900ml | 50 |
| 35. | Kukurydza konserwowa | szt. | 400 g | 40 |
| 36. | Kolendra | szt. | 20g | 5 |
| 37. | Liść laurowy | szt. | 250g | 10 |
| 38. | Lubczyk | szt. | 10g | 100 |
| 39. | Majeranek | szt. | 250 g | 15 |
| 40. | Majonez dekoracyjny | szt. | 700 ml | 30 |
| 41. | Makaron nitki pięcioletni , skład: mąka pszenna, mąka duru, 5 jaj na kilogram mąki, sól | kg | 500g | 100 |
| 42. | Makaron spaghetti , skład: mąka pszenna, mąka duru, 5 jaj na kilogram mąki, sól | kg | 500g | 350 |
| 43. | Makaron trójkolorowy (świderki, rurki) | kg | 500g | 60 |
| 44. | Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi szerokie) skład : mąka pszenna , mąka duru, 5 jaj na kilogram mąki, sól | kg | 500g | 450 |
| 45. | Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej | kg | 1kg | 20 |
| 46. | Mąka lulsusowa pszenna typu 550 | kg | 1kg | 180 |

| | | | | |
|-----|---|-------|-------|------|
| 47. | Mieszanka suszonych warzyw do zup i sosów (przyprawa) | kg | 1kg | 40 |
| 48. | Musztarda delikatesowa | szt. | 900ml | 30 |
| 49. | Ogórki konserwowe w słoikach | szt. | 900ml | 200 |
| 50. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia na zimno. Certyfikat jakości Q przyznawanym przez PCBC (Polskie Centrum Badań Certyfikacji) produktom o ponadstandardowej jakości i sprawdzonym corocznie w akredytowanych laboratoriach. | litr | 1L | 280 |
| 51. | Oliwa z oliwek | litr | 1L | 10 |
| 52. | Oregano | szt. | 10g | 40 |
| 53. | Papryka mielona ostra | szt. | 20g | 50 |
| 54. | Papryka mielona słodka | szt. | 20g | 150 |
| 55. | Papryka mielona słodka wędzona | szt. | 20g | 250 |
| 56. | Pieprz zielony | szt. | 20g | 100 |
| 57. | Pieprz czarny mielony | kg | 20g | 100 |
| 58. | Pomidory w puszcze bez skóry masa netto 400g, po odsączeniu 260g - skład : pomidor krojony 65%, sok pomidorowy 34,9%, sól | szt. | 400g | 80 |
| 59. | Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią | szt. | 15g | 60 |
| 60. | Przyprawa do ryb | kg | 100g | 60 |
| 61. | Przyprawa meksykańska | szt. | 20g | 60 |
| 62. | Ryż jaśminowy | kg | 1kg | 360 |
| 63. | Ryż brązowy | kg | 1kg | 20 |
| 64. | Ryż długoziarnisty, paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały, brązowy | kg | 1kg | 100 |
| 65. | Sałátka szwedzka | szt. | 1 kg | 100 |
| 66. | Sok zagęszczany 100%, pasteryzowany | szt. | 0,2 l | 1200 |
| 67. | Sól morską o niskiej zawartości sodu | kg | 1kg | 80 |
| 68. | Sól zielona | szt. | 35g | 30 |
| 69. | Sałátka warzywna, skład: papryka czerwona, marchew, ogórek, cebula (do hamburgerów) | słoik | 900ml | 20 |
| 70. | Tymianek | szt. | 20g | 40 |
| 71. | Żelatyna spożywcza | szt. | 50g | 60 |
| 72. | Ziele angielskie | szt. | 20g | 100 |
| 73. | Zioła prowansalskie | szt. | 20g | 60 |
| 74. | Żur śląski prima - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, czosnek świeży polski, przyprawy, bez konserwantów. Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw. | szt. | 1 l | 100 |

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. | 6000 |

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 duży krojony skład : mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, drożdże, sól, woda | szt. | 1kg | 30 |
| 2. | Chleb żytni krojony, skład: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia typ 720, naturalny zakwas żytni, otręby żytnie, słonecznik, siemię lniane, drożdże, sól, woda | szt. | 750g | 30 |
| 3. | Bułka zwykła duża, skład : mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier ,olej, woda | szt. | 90g | 900 |
| 4. | Bułka typu hot-dog skład: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, tłuszcz, sól | szt. | 90g | 600 |
| 5. | Rogal maślany z kruszonką, skład : mąka pszenna typ 500, cukier, drożdże, olej, margaryna, sól, woda | szt. | 100g | 600 |
| 6. | drożdżówka z serem, skład: mąka pszenna, margaryna, jaja, cukier, drożdże, cukier waniliowy, twaróg (budyń śmietankowy, rodzynki, skórka pomarańczowa, miód) | szt. | 100g | 100 |
| 7. | drożdżówka z marmoladą, mąka pszenna, margaryna, jajka, drożdże, sól, cukier waniliowy, marmolada | szt. | 100g | 100 |
| 8. | drożdżówka z kruszonką, skład: mąka pszenna, margaryna, jajka, drożdże, sól, cukier waniliowy | szt. | 100g | 100 |
| 9. | pączek z marmoladą, skład: mąka pszenna, margaryna, jajka, mleko, cukier , drożdże, sól, woda, marmolada | szt. | 100g | 310 |

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. | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|----|-------------------|------|----------------------------------|
|----|-------------------|------|----------------------------------|

| 1. | 2. | 3. | 4. |
|----|--|----|-----|
| 1. | Filet z miruny, każdy pakowany osobno bez skóry, bez ości, bez glazury | kg | 700 |
| 2. | Paluszki rybne 100 % filetu | kg | 260 |

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

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

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

| Lp | nazwa asortymentu | j.m. | opakowanie minimum/ waga minimum | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|----|--|------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | kluski na parze | op. | 9 szt. | 40 |
| 2. | kluski na parze jagodowe | op. | 6 szt. | 20 |
| 3. | pierogi z mięsem, ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól , farsz : mięso: mięso wieprzowe 90%, cebula 3%, sól, pieprz | kg | | 60 |
| 4. | pierogi ze szpinakiem ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól, farsz : szpinak 85%, ser biały 10%, cebula 3%, czosnek, sól, pieprz, masło | kg | | 50 |
| 5. | pierogi na słodko z serem białym ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól, farsz : twaróg półtłusty 95%, cukier | kg | | 60 |
| 6. | pierogi z truskawkami ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól , farsz : truskawki 95%, cukier | kg | | 70 |
| 7. | pierogi z jagodami ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól , farsz : jagoda 95%, cukier | kg | | 70 |
| 8. | pierogi ruskie ciasto : mąka pszenna 60%, woda, olej rzepakowy, sól ziemniaki 85%, twaróg półtłusty 10%, cebula 3%, sól, pieprz | kg | | 70 |

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

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

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 3: NABIAŁ: **2** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: : **3** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 5: MROŻONKI: **2** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: **2** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 7: JAJA: **2** razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 2 razy w miesiącu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

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: **Szkoła Podstawowa nr 4 w Mikołowie, ul. Katowicka 122, 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 Alina Walach, e-mail: sekretariat@sp4.mikolow.eu, intendent@sp4.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 użyć 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 tłuszczy 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.