

**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, ostony 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 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	220
2.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry	kg	160
3.	Szynka wieprzowa bez kości	kg	120
4.	Karczek wieprzowy bez kości	kg	120
5.	Mięso mielone wieprzowe - mięso mielone z łopatki wieprzowej 100%, nie peklowane bez zawartości skór i słoniny	kg	600
6.	Kości wieprzowe, kości ze schabu	kg	65
7.	Boczek wędzony	kg	100
8.	Polędwiczki wieprzowe	kg	180
9.	Antrykot	kg	160
10.	Wołowe rosołowe (szponder)	kg	80
11.	Mięso wołowe na pieczeń	kg	30
12.	Wołowina bez kości klasa I	kg	30
13.	Kiełbasa śląska (min 70% mięsa)	kg	200
14.	Szynka wieprzowa (min. 85% mięsa)	kg	0,5
15.	Szynka drobiowa (min. 85% mięsa)	kg	0,5
16.	Szynka gotowana extra (min. 85% mięsa)	kg	0,5
17.	Polędwica sopocka	kg	0,5
18.	Kiełbasa podwawelska	kg	230
19.	Szynka myszka b/k	kg	380
20.	Kiełbasa biała parzona	kg	20

21.	frankfurterki	kg	1
22.	Kiełbasa biała surowa	kg	20
23.	boczek parzony b/ż	kg	30

## Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112000-6 – drób

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Korpusy drobiowe	kg	200
2.	Filety z piersi kurczaka bez skóry, bez kości	kg	650
3.	Pałka z kurczaka	kg	300
4.	Udka z kurczaka	kg	10
5.	Kurczak (waga minimalna 1,5kg)	kg	10
6.	Filet z indyka bez skóry, bez kości	kg	400
7.	Udziec z kurczaka	kg	450
8.	Mielone z indyka 100% mięsa, nie peklowane bez zawartości skór	kg	40
9.	Kiełbasa drobiowa śląska	kg	2

## 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	1l	szt.	400
2.	Jogurt naturalny kubeczek	150g	szt.	350
3.	Jogurt do picia w butelce	350g	szt.	740

4.	Jogurt owocowy - kubeczek Zawierający owoce lub sok naturalny i kultury bakterii probiotycznych	150g	szt.	1050
5.	Masło extra, zaw tłuszczu min.82%	200g	szt.	600
6.	Ser żółty pełnotłusty Gouda. Skład: mleko krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka naturalna, czyste kultury bakterii fermentacji mlekowej, stabilizator;		kg	200
7.	Śmietana kwaśna 18% kubek (bez sztucznych dodatków)	180g	szt.	220
8.	Śmietana 30% (kartonik)	250ml	szt.	500
9.	Twaróg półtłusty. Skład: mleko i kultury bakterii mlekowych		kg	300
10.	Jogurt naturalny typu greckiego	400g	szt.	800
11.	kefir w butelce	350g	szt.	350
12.	Ser żółty mozzarella		kg	100
13.	śmietana 18% słodka (kartonik)	250ml	szt.	85
14.	margaryna sojowa BIO	250g	szt.	3
15.	napój ryżowy/mleko ryżowe bez laktozy z wapnem	1l	szt.	4
16.	jogurt sojowy naturalny bez laktozy	125g	szt.	6
17.	jogurt sojowy truskawkowy bez laktozy	125g	szt.	4
18.	mleko sojowe- naturalne bez laktozy	1l	szt.	3

#### 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 więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	600
2.	Brzoskwinie	kg	60
3.	Cytryny	kg	100
4.	Gruszka	kg	300
5.	Jabłka krajowe, klasy I	kg	1050
6.	Mandarynki	kg	300
7.	Morele	kg	60
8.	Nektarynki	kg	60
9.	Pomarańcze	kg	500
10.	Śliwki krajowe	kg	80
11.	Brokuł	szt.	60

12.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	260
13.	Cebula	kg	250
14.	Cukinia	kg	160
15.	Czosnek polski główka	szt.	500
16.	Dynia	kg	60
17.	Kalafior	szt.	20
18.	Kalarepa	szt.	80
19.	Kapusta biała (główka)	kg	420
20.	Kapusta biała młoda	szt.	120
21.	Kapusta czerwona	kg	350
22.	Kapusta pekińska	szt.	80
23.	Kapusta włoska	szt.	12
24.	Kapusta kiszona (bez dodatku octu)	kg	280
25.	Koperek zielony pęczek	szt.	600
26.	Marchew korzeń	kg	400
27.	Ogórek kiszony (bez dodatku octu)	kg	250
28.	Ogórek zielony	kg	350
29.	Papryka czerwona	kg	90
30.	Papryka zielona	kg	10
31.	Papryka żółta	kg	50
32.	Pieczarki	kg	260
33.	Pietruszka korzeń	kg	80
34.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	700
35.	Pomidory	kg	90
36.	Pomidory koktajlowe	kg	5
37.	Por	szt.	200
38.	Rzodkiewka pęczek	szt.	100
39.	Salata lodowa	szt.	150
40.	Salata zielona	szt.	100
41.	Seler korzeń	kg	50
42.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	200
43.	Ziemniaki krajowe kl. I	kg	6000
44.	Botwinka pęczek	szt.	85
45.	Cebulka zielona pęczek	szt.	60
46.	Cebula czerwona	kg	30
47.	Szczaw pęczek	szt.	30
48.	Mix sałat opakowanie 450g	szt.	5
49.	Kiełki mieszane	op	1
50.	zioła świeże - bazylia, oregano, mięta, kolendra	doniczka	10
51.	ziemniak młody	kg	800
52.	szpinak baby	op	2
53.	truskawka	kg	150
54.	ogórek małosolny	kg	120
55.	kapusta kiszona młoda	kg	50
56.	lubczyk	pęcz	90

## 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	160
2.	Bukiet warzyw mrożonych: kalafior, brokuł, marchew	kg	50
3.	Fasolka szparagowa żółta cięta mrożona	kg	100
4.	Groszek zielony mrożony	kg	50
5.	Kalafior mrożony	kg	120
6.	Marchewka mini mrożona	kg	100
7.	Marchew mrożona	kg	10
8.	Marchew z groszkiem mrożona	kg	80
9.	Mieszanka kompotowa (owocowa) mrożona	kg	650
10.	Mieszanka warzywna pięć i więcej składnikowa mrożona	kg	15
11.	Szpinak rozdrobniony mrożony	kg	80
12.	Szpinak liście mrożony	kg	50
13.	Truskawki mrożone	kg	200
14.	Włoszczyzna mrożona paski	kg	520
15.	Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona	kg	90
16.	Aronia mrożona	kg	5
17.	Czerwona porzeczka	kg	5
18.	Euro-mix Euro-mix (mieszanka warzyw w równych proporcjach: fasolka płaskostrąkowa, brokuł, marchewka czerwona w talarkach i marchew żółta w talarkach)	kg	90
19.	fasolka szparagowa żółta cała	kg	100
20.	kluski śląskie mrożone (ziemniaki gotowane 72%, płatki ziemniaczane 4%)	kg	350
21.	kluski śląskie z mięsem mrożone (ziemniaki gotowane 57%, mięso wołowe gotowane 6,6%, mięso wieprzowe gotowane 4%)	kg	125
22.	pierogi z mięsem mrożone (mąka pszenna, woda, mięso wołowe gotowane 13%, mięso wieprzowe gotowane 8%, mieszanka warzyw suszonych w zmiennych proporcjach)	kg	125
23.	kluski leniwe z serem mrożone (ziemniaki 43%, ser twarogowy 33%)Produkt wykonywany ręcznie	kg	130
24.	pierogi ruskie mrożone (mąka pszenna, ziemniaki gotowane 25%, woda, ser twarogowy półtłusty 8,4%, przyprawy)	kg	125
25.	pierogi z owocami(mąka pszenna, owoce mrożone 29%, woda, cukier, olej rzepakowy, przyprawy)	kg	180
26.	pyzy z owocami (ziemniaki gotowane 52,7%, owoce mrożone 14,8%)	kg	120
27.	marchew mrożona kostka	kg	50
28.	kopytka	kg	120
29.	pyzy z mięsem	kg	120
30.	uszka małe z mięsem box opakowanie min 500g	szt.	60

## 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 twarde i sprężyste, 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.	Barszcz czerwony koncentrat (skład: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min.59%, )	300 ml	szt.	150
2.	Bazylija suszona	10g	szt.	70
3.	Bułka tarta bezglutenowa		kg	1
4.	Bułka tarta z pieczywa pszennego		kg	80
5.	Chrzan tarty	300 ml	szt.	5
6.	Cukier biały kryształ		kg	500
7.	Cukier puder	500 g	szt.	10
8.	Cukier z dodatkiem wanilii	12g	szt.	200
9.	Curry. Mieszanka zawierająca: sól, kurkuma - 16.2%, kozieradka, kolendra - 15,9%, czosnek granulowany, kmin rzymski, gorczyca biała, cynamon, imbir, goździki, papryka słodka, gałka muszkatołowa, chili, bez dodatku glutaminianu monosodowego	20g	szt.	10
10.	Cynamon mielony	15g	szt.	60
11.	Czosnek granulowany	25g	szt.	100
12.	Drożdże świeże	100g	szt.	200
13.	Dżem z kawałkami owoców, różnych, bez dodatku cukru - zawartość owoców min. 50g w 100 g produktu (bez sztucznych dodatków)		kg	160
14.	Fasola biała drobna		kg	45
15.	Fasola drobna kolorowa		kg	20
16.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki		kg	45
17.	Groszek ptysiowy		kg	5
18.	Herbata ekspresowa w saszetkach(saszetki 100% naturalne składniki)	100 szt. X 1,4g	op.	50
19.	Herbata owocowa z suszu owocowego w saszetkach	20 szt. X 2g	op.	50
20.	Kakao gorzkie extra ciemne. Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)	150 g	szt.	25
21.	kasza gryczana prażona		kg	50
22.	kasza gryczana biała		kg	20
23.	Kasza gryczana biała 4*100g w torebkach	400g	szt.	50
24.	Kasza jaglana		kg	25
25.	Kasza jęczmienna perłowa		kg	50
26.	Kasza jęczmienna pęczak		kg	80

27.	kasza jęczmienna wiejska 4*100g w torebkach	400g	szt.	100
28.	kasza jęczmienna perłowa 4*100g w torebkach	400g	szt.	100
29.	Kasza jęczmienna wiejska		kg	80
30.	Kasza manna pszenna		kg	10
31.	Kasza manna błyskawiczna		kg	1
32.	Ketchup łagodny, bez konserwantów i innych sztucznych dodatków	480 g	szt.	10
33.	Kminek mielony	20g	szt.	2
34.	Kolendra	15g	szt.	2
35.	Koncentrat pomidorowy w słoiku, pasteryzowany min. 30 %	200g	szt.	900
36.	Kurkuma	20g	szt.	5
37.	Kukurydza konserwowa	400 g	szt.	80
38.	Liść laurowy	6g	szt.	120
39.	Majeranek	8g	szt.	90
40.	Majonez (bez syntetycznych dodatków)	700 ml	szt.	10
41.	Makaron bezglutenowy		kg	12
42.	Makaron zacierka		kg	30
43.	Makaron nitki krajanka 5-cio jajeczna, skład: kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum), jaja 5 sztuk na kilogram mąki, woda, przyprawa kurkuma	250g	szt.	200
44.	Makaron spaghetti, semolina z pszenicy durum,		kg	300
45.	Makaron trójkolorowy (świderki, rurki)		kg	50
46.	Makaron alfabet (literki duże, literki małe)		kg	80
47.	Makaron kokardka z pszenicy durum		kg	150
48.	Makaron (świderki, muszelki, rurki, kolanka, koła, wstęgi)		kg	300
49.	Makaron z pszenicy durum		kg	350
50.	Makaron razowy		kg	20
51.	Mąka ziemniaczana 100% skrobi ziemniaczanej		kg	10
52.	Mąka kukurydziana bezglutenowa		kg	3
53.	Mąka pszenna typ 405 tortowa		kg	250
54.	Mąka pszenna typu 450-550		kg	200
55.	mąka ryżowa bezglutenowa		kg	5
56.	Mieszanka suszonych warzyw 100% do zup i sosów zawierająca w zmiennych proporcjach: marchew, pasternak, por, pietruszka korzeń, pietruszka liść. Bez sztucznych dodatków.		kg	10
57.	Miód pszczeli, wielokwiatowy, naturalny, polski		kg	50
58.	Musztarda		kg	5
59.	Ocet jabłkowy bez SO2		litr	25
60.	Ocet spirytusowy 10%		litr	5
61.	Ogórki konserwowe w słoikach	820 g	szt.	50
62.	Olej rzepakowy 100% . Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno.	1 l	szt.	600
63.	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia		litr	2
64.	Oregano	10g	szt.	75
65.	Papryka mielona słodka, pochodzenie 100% Hiszpania	20g	szt.	600
66.	Papryka mielona ostra	20g	szt.	10
67.	Pieprz ziołowy	20g	szt.	3
68.	Pieprz czarny mielony	20g	szt.	150
69.	Płatki kukurydziane		kg	1
70.	Pomidory w puszcze bez skóry krojone	400 g	szt.	700
71.	pomidory suszone w oleju	720ml	szt.	35
72.	Przyprawa do gulaszu. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek granulowany - 20%, papryka słodka, gorczyca biała, majeranek, kminek, chili - 3,1%, cząber, kolendra - 2,4%, cebula, tymianek, bez dodatku glutaminianu monosodowego	25g	szt.	25
73.	Przyprawa do mięsa mielonego. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek, marchew, cebula - 9%, papryka słodka, kolendra, gorczyca biała, pieprz czarny - 4%, majeranek, chili, kozieradka, tymianek, ziele angielskie, natka pietruszki, bez dodatku glutaminianu monosodowego	20g	szt.	25
74.	Przyprawa do rosółu bez soli	50g	szt.	10
75.	Przyprawa myśliwska	20g	szt.	10
76.	Przyprawa bezglutenowa	300g	szt.	10

77.	Przyprawa do kurczaka. Mieszanka zawierająca: sól, papryka słodka - 14%, gorczyca biała, czosnek - 5,8%, kolendra, kurkuma, kozieradka - 2,4%, chili - 2%, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muszkatołowa, bez dodatku glutamianu monosodowego	30g	szt.	100
78.	Przyprawa do mięsa wieprzowego. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek - 20%, gorczyca biała, kminek, kolendra - 7%, majeranek, papryka słodka, cząber - 3,6%, chili, rozmaryn, bez dodatku glutamianu monosodowego	20g	szt.	60
79.	Przyprawa do gyrosa. Mieszanka zawierająca: sól, czosnek granulowany - 11%, kolendra - 10,6%, gorczyca biała, papryka słodka, cukier, kozieradka, chili, rozmaryn - 3,6%, oregano, tymianek, pieprz czarny	30g	szt.	30
80.	Przyprawa do ryb. Mieszanka Zawierająca: sól, czosnek, bazylią - 10%, gorczyca biała, cukier, imbir, tymianek - 3%, natka pietruszki - 3%, kwas: kwas cytrynowy, rozmaryn, bez dodatku glutamianu monosodowego	20g	szt.	30
81.	Przecier ogórkowy(ogórek kiszony tarty 100%, zagęszczony)	350 g	szt.	60
82.	Rodzynki sułtańskie	200g	szt.	1
83.	Ryż paraboliczny, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	90
84.	Ryż biały, suchy bez połamanych ziaren i mączki		kg	150
85.	Ryż biały długoziarnisty w torebkach 4*100g	400g	szt.	50
86.	Ryż długoziarnisty, suchy bez połamanych ziaren i mączki biały, brązowy		kg	100
87.	Soczewica czerwona		kg	25
88.	Sól spożywcza, warzona, jodowana		kg	220
89.	Sól morską o niskiej zawartości sodu		kg	2
90.	Tymianek	10g	szt.	5
91.	Wafle ryżowe naturalne	120g	szt.	5
92.	Ziele angielskie	20g	szt.	200
93.	Zioła prowansalskie	10g	szt.	5
94.	kasza gryczana prażona 4*100g	400g	szt.	200
95.	Żur - butelka - skład: woda, mąka żytnia, sól, przyprawy. Koncentrat otrzymany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.	1l	szt.	350
96.	woda niegazowana źródlana 5l	5L	szt.	50
97.	woda mineralna 0,5l	0,5L	szt.	10
98.	sok 100% w kartoniku różne smaki	200ml	szt.	5000
99.	sok 100% w kartonie różne smaki	1l	szt.	20
100.	sok 100% różne smaki butelka	300ml	szt.	400
101.	pieczywo bezglutenowe krojone (4szt)		op.	5
102.	Mieszanka suszonych warzyw zawierająca: sól morską, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper Bez dodatku glutamianu sodu!!	300g	op.	60
103.	ciecierzka		kg	5
104.	sok 100% jabłkowy, jabłkowo-gruszkowy, wieloowocowy- naturalny mętny tłoczony. Skład: Sok z owoców 100%, naturalnie mętny, otrzymany w wyniku tłoczenia miazgi owocowej, bez udziału enzymów, filtrowany, pasteryzowany, bez dodatku jakichkolwiek substancji dodatkowych, rozlewany na gorąco w atmosferze azotu i pakowany w systemie "bag in box". Skład: Sok owocowy 100%	3l	szt.	50
105.	Przyprawa do bigosu i potraw z kapusty. Mieszanka zawierająca: sól, papryka słodka - 14%, gorczyca biała, czosnek - 5,8%, kolendra, kurkuma, kozieradka - 2,4%, chili - 2%, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muszkatołowa, bez dodatku glutamianu monosodowego	20g	szt.	10
106.	przyprawa do żurku.	25g	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 kl. 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 zwykły krojony	900g	szt.	120
2.	Chleb tostowy krojony	400g	szt.	1
3.	Chleb żytni 100% mąki żytniej	500g	szt.	1
4.	Chałka półcukiernicza	500g	szt.	1
5.	Baton wrocławski	350g	szt.	25
6.	chleb dworski	500g	szt.	1
7.	chleb graham	500g	szt.	1
8.	bułka duża	0,1kg	szt.	500
9.	ciasto drożdżowe z owocami		kg	0,5
10.	ciasto drożdżowe z posypką		kg	0,5
11.	drożdżówka ser, mak, seromak, posypka, marmolada, seromarmolada, budyń, jabłko, śliwka). Pieczywo świeże, nie pakowane próżniowo, niedopuszczalne jest o przedłużonym terminie ważności.	100g	szt.	5
12.	bułka mała	0,05kg	szt.	1500
13.	pączek z dżemem i lukrem	70g	szt.	350

### 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.	mintaj filet klasa 1, bez polifosforanów, max 2% glazury		kg	30
2.	dorsz, filet mrożony klasa 1, bez polifosforanów, max 2% glazury		kg	90
3.	morszczuk SHP Argentyna, mrożony, dopuszczalne do 3% glazury		kg	30
4.	miruna filet SHP b/skóry N. Zelandia mrożona, produkcja morska, dopuszczalne do 3% glazury		kg	300
5.	dorsz Czerniak SHP Islandia mrożony, dopuszczalne do 3% glazury		kg	150
6.	filet śledziowy ala matyjias	5/4kg	kg	15
7.	filet łosoś norweski mrożony z/s <b>bez ości</b> , do 3 % glazury		kg	60
8.	złote paluszki rybne z fileta 100%. Filety z mintaja (65%)mrożone na morzu, bezpośrednio po połowie z certyfikowanych łowisk MSC, panierka sypka (15%)(mąka pszenna, sól, papryka, kurkuma, drożdże), olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie, woda, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana (niemodyfikowana chemicznie), sól(bez substancji zbrylających)	300g	kg	100
9.	tuńczyk kawałki w oleju lub w sosie własnym puszka	1705g	szt.	50

### 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.	placki naleśnikowe suche ok 20szt/kg		kg	400
2.	kluski na parze (suche, bez nadzienia)	400g (ok 9szt.)	op.	840

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: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 3: NABIAŁ: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 5: MROŻONKI: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 7: JAJA: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

**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: **Szkoła Podstawowa nr 3 w Mikołowie, ul. Ks. bpa. W. Bandurskiego 1, 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 Grażyna Kozak, e-mail: [sekretariat@sp3.mikolow.eu](mailto:sekretariat@sp3.mikolow.eu), [intendentka@sp3.mikolow.eu](mailto:intendentka@sp3.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.