Załącznik nr 4 do SWZ

**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 bladoróżowa 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 | 300 |
| 2. | Łopatka wieprzowa bez kości | kg | 300 |
| 3. | Szynka b/k myszka | kg | 300 |
| 4. | Karczek wieprzowy b/k | kg | 200 |
| 5. | Boczek wędzony | kg | 28 |
| 6. | Kiełbaski śląskie cienkie | kg | 260 |
| 7. | Kiełbasa śląska | kg | 62 |
| 8. | Polędwica sopocka | kg | 24 |
| 9. | Szynka gotowana | kg | 22 |
| 10. | Szynka z pieca  | kg | 32 |
| 11. | Kiełbasa krakowska  | kg | 22 |
| 12. | Szynka Bohuna | kg | 22 |
| 13. | Szynka ciemna | kg | 62 |
| 14. | Żeberka wędzone | kg | 8 |
| 15. | Wołowina bez kości | kg | 52 |
| 16. | Mięso wołowe gulaszowe | kg | 52 |
| 17. | Szynka z indyka plastry | kg | 52 |

**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 bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
* Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **szacunkowa ilość** **w okresie umowy** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** |
| 1. | Filet z indyka | kg | 250 |

**Część 3:** **NABIAŁ**

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

• Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone 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. | Jogurt naturalny bez mleka w proszku, bez substancji słodzących, w składzie tylko mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych. Opakowanie wiaderko. Bez aromatów, barwników i bez syropu glukozofruktozowego. | 1kg | szt. | 200 |
| 2. | Jogurt owocowy bez dodatków cukrów, składniki pochodzące z mleka, żywe kultury bakterii, bez konserwantów, bez aromatów, bez barwników, bez syropu glukozofruktozowego, zwartość cukru nie większa niż 10g w 100g produktu, różne smaki, opakowanie kubeczek. | 125g | szt. | 240 |
| 3. | Masło bez laktozy zawartość min.82%. | 200g | szt. | 10 |
| 4. | Masło extra zawartość tłuszczu mleka minimum 82% mleka, bez dodatków i konserwantów. | 200g | szt. | 900 |
| 5. | Maślanka naturalna karton/butelka (możliwość ponownego zamknięcia) | 1l | szt. | 20 |
| 6. | Mleko 2% UHT karton | 1l | szt. | 2000 |
| 7. | Mleko bez laktozy 2% | 1l | szt. | 20 |
| 8. | Ser mozzarella kulka w zalewie | 125g | szt. | 40 |
| 9. | Ser żółty typu gouda krojony pełnotłusty o zaw. Tłuszczu min. 25% | 500g | szt. | 350 |
| 10. | Serek homogenizowany o smaku waniliowym. Bez dodatku skrobi modyfikowanej, cukru wanilinowego, sztucznych aromatów i barwników, substancji zagęszczających, regulatorów kwasowości, syropu glukozowofruktozowego. Opakowanie kubeczek. | 150g | szt. | 200 |
| 11. | Serek kanapkowy śmietankowy w opakowaniu plastikowym. Bez dodatku regulatorów kwasowości, bez GMO. | 200g | szt. | 150 |
| 12. | Serek naturalny w kubeczku plastikowym. Bez sztucznych konserwantów ani zagęstników. Skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie.  | 150g | szt. | 120 |
| 13. | Śmietana 30% (kartonik) świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku karagenu. | 500ml | szt. | 80 |
| 14. | Śmietana kwaśna 18% , świeża bez dodatków i konserwantów. Bez dodatku skrobi modyfikowanej i karagenu. | 500ml | szt. | 90 |
| 15. | Twaróg biały, półtłusty, świeży bez konserwantów. |   | kg | 50 |

**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 więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.

• Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.

• Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

• Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.

• Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.

• Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **opakowanie minimum/ waga minimum** | **j.m.** | **szacunkowa ilość** **w okresie umowy** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| 1. | Ananas |   | szt. | 70 |
| 2. | Arbuz czerwony bezpestkowy. |   | kg | 90 |
| 3. | Banan żółty, gat. I, twarde, kolor żółty, bez przebarwień. |   | kg | 300 |
| 4. | Brokuł, gat. I. |   | szt | 5 |
| 5. | Brzoskwinia gat. I, bez przebarwień i odgnieceń, świeże i dojrzałe. |   | kg | 20 |
| 6. | Buraki czerwone gat. I, bez zanieczyszczeń. |   | kg | 100 |
| 7. | Cebula czerwona gat. I. |   | kg | 10 |
| 8. | Cebula gat. I. |   | kg | 140 |
| 9. | Cukinia |   | kg | 70 |
| 10. | Cytryna, gat. I, żółta, cienka skórka. |   | kg | 150 |
| 11. | Czosnek główka polski |   | szt | 100 |
| 12. | Gruszka konferencja, gat. I, jednakowej wielkości, waga ok. 150 g, dojrzała, bez przebarwień. |   | kg | 170 |
| 13. | Jabłko sezonowe, krajowe typu "Lobo" lub "Cortland", gat. I, jednakowej wielkości, waga ok.. 150g, dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń. |   | kg | 380 |
| 14. | Kalafior świeży gat. I, bez wykwitów |   | szt | 5 |
| 15. | Kapusta biała główka gat. I, duże główki, bez uszkodzeń biologicznych i fizycznych. |   | kg | 140 |
| 16. | Kapusta biała kiszona, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu. | 550g | szt | 220 |
| 17. | Kapusta czerwona główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. |   | kg | 50 |
| 18. | Kapusta pekińska, główka, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych. |   | szt | 70 |
| 19. | Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieceń. |   | szt | 450 |
| 20. | Koperek zielony , świeży, pęczek waga ok.. 70-100g. |   | szt | 190 |
| 21. | Mandarynka gat. I, bez pestek, słodkie, cienka skórka, waga ok.. 100-120g. |   | kg | 60 |
| 22. | Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości. |   | kg | 350 |
| 23. | Melon miodowy |   | szt. | 80 |
| 24. | Nektarynka, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń. |   | kg | 20 |
| 25. | Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieceń. |   | kg | 100 |
| 26. | Ogórki kiszone, skład: ogórki gruntowe, koper, czosnek, gorczyca, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól pochodzące z upraw ekologicznych, nie zakwaszona chemicznie, bez dodatku octu. | 700g | szt | 200 |
| 27. | Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieceń. |   | kg | 100 |
| 28. | Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. |   | kg | 30 |
| 29. | Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości. |   | kg | 20 |
| 30. | Pietruszka zielona, natka świeża (pęczek 70-100g) |   | szt | 90 |
| 31. | Pomarańcza gat. Słodka, cienka skórka, waga ok.150g 1 szt. |   | kg | 50 |
| 32. | Pomidor, gat. I, świeży, twardy, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń. |   | kg | 150 |
| 33. | Por świeży, gat. I. |   | szt | 10 |
| 34. | Rzodkiewka pęczek, gat. I. |   | szt | 100 |
| 35. | Sałata lodowa, gat. I, duże główki. |   | szt | 80 |
| 36. | Sałata zielona, gat. I, duże główki. |   | szt | 50 |
| 37. | Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień. |   | kg | 20 |
| 38. | Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek ( min. 10 szt.). |   | szt | 80 |
| 39. | Śliwka krajowa świeża, gat. I, twarde, odchodzące od pestek. |   | kg | 30 |
| 40. | Truskawka świeża, gat. I, czerwona, duża. |   | kg | 45 |
| 41. | Winogrono jasne/ ciemne bezpestkowe dojrzałe, bez przebarwień i odgnieceń. |   | kg | 120 |
| 42. | Ziemniak |   | kg | 1600 |

**Część 5: MROŻONKI**

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

• Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.

• Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).

• Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **szacunkowa ilość** **w okresie umowy** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** |
| 1. | Brokuły mrożone różyczki  | kg | 100 |
| 2. | Kalafior mrożony różyczki  | kg | 90 |
| 3. | Fasolka szparagowa żółta cała mrożona | kg | 10 |
| 4. | Fasolka szparagowa zielona cała mrożona | kg | 15 |
| 5. | Marchew mrożona kostka | kg | 120 |
| 6. | Włoszczyzna mrożona | kg | 550 |
| 7. | Mieszanka kompotowa mrożona  | kg | 550 |
| 8. | Szpinak mrożony brykiet | kg | 50 |
| 9. | Groszek zielony mrożony | kg | 20 |
| 10. | Truskawki mrożone  | kg | 200 |
| 11. | Zupa jarzynowa 7 - składnikowa mrożona | kg | 100 |
| 12. | Pierogi z truskawkami mrożone | kg | 50 |
| 13. | Pierogi ruskie mrożone | kg | 120 |
| 14. | Dynia kostka mrożona | kg | 90 |
| 15. | Morela połówka mrożona | kg | 40 |

**Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

• Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących
w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

• Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.

• Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.

• Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.

• Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.

• Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.

• Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **opakowanie minimum/ waga minimum** | **j.m.** | **szacunkowa ilość** **w okresie umowy** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| 1. | Ananas plastry, w lekkim syropie, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 565g | szt. | 120 |
| 2. | Barszcz czerwony koncentrat, bez konserwantów, pasteryzowany. Bez dodatku regulatorów kwasowości, syropu glukozowo-fruktozowego, butelka z możliwością ponownego zamknięcia. | 300ml | szt. | 30 |
| 3. | Biszkopty podłużne ladyfingers. Skład: mąka PSZENNA, JAJA, cukier, sól  | 220g | szt. | 200 |
| 4. | Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszce, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości). | 820g | szt. | 160 |
| 5. | Budyń śmietankowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna | 5x37g | szt. | 120 |
| 6. | Budyń waniliowy, bez dodatku koncentratów, z naturalnych składników. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności, sztucznych aromatów i barwników. Skład: skrobia, sól, aromat, barwniki: ryboflawina i norbiksyna | 5x37g | szt. | 120 |
| 7. | Bułka hot-dog pszenna w stylu francuskim. Skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże, słód pszenny, emulgator: E472e, cukier, regulator kwasowości: E262, środek do przetwarzania mąki: E300 | 3x60g | szt. | 200 |
| 8. | Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego. | 500g | szt. | 100 |
| 9. | Chrupki kukurydziane, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu. | 50g | szt. | 260 |
| 10. | Chrzan tarty. | 220g | szt. | 30 |
| 11. | Cukier biały kryształ | 1kg | szt. | 250 |
| 12. | Cukier puder | 500 g | szt. | 5 |
| 13. | Cukier z prawdziwą wanilią. Skład: cukier, wanilia | 10g | szt. | 96 |
| 14. | Cynamon mielony, opakowanie PET. | 320g | szt. | 1 |
| 15. | Dynia pestka łuskana. | 500g | szt. | 2 |
| 16. | Dżem z brzoskwiń 100% owoców extra gładki, bez kawałków owoców, niesłodzony, pasteryzowany, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji żelujących, zagęszczających, regulatorów kwasowości i przeciwutleniaczy) produktu.  | 235g | szt. | 50 |
| 17. | Dżem z truskawek 100% owoców extra gładki, bez kawałków owoców, bez pestek, Bez dodatku substancji słodzących, syropu glukozowego lub syropu Glukozowo-fruktozowego, bez dodatku chemicznych substancji | 235g  | szt. | 200 |
| 18. | Fasola w puszce biała.  |   | szt. | 24 |
| 19. | Fasola w puszce czerwona. |   | szt. | 24 |
| 20. | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | 250g | szt. | 12 |
| 21. | Groszek ptysiowy  | 125g | szt. | 70 |
| 22. | Grzanki  |   | kg | 60 |
| 23. | Herbata czarna z naturalnym aromatem, w składzie herbata czarna, naturalny aromat, w saszetkach | 100x2g | szt. | 80 |
| 24. | Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji. | 20x2,7g | szt. | 200 |
| 25. | Jabłko naturalne suszone chipsy crispy natural. 100% jabłek, suszone bez smażenia i pieczenia, bez dodatku cukrów, bez glutenu. | 18g | szt. | 320 |
| 26. | Kakao gorzkie extra ciemne, składniki: kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zaw. tłuszczu kakaowego 10-12%). | 150g | szt. | 15 |
| 27. | Kasza gryczana biała niepalona | 1kg | szt. | 20 |
| 28. | Kasza gryczana palona/prażona. | 1kg | szt. | 20 |
| 29. | Kasza jaglana  |   | kg | 40 |
| 30. | Kasza jęczmienna perłowa |   | kg | 30 |
| 31. | Kasza jęczmienna pęczak |   | kg. | 40 |
| 32. | Kasza manna 100% pszenicy. |   | kg | 80 |
| 33. | Kawa zbożowa - rozpuszczalna. Skład: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria. | 150g | szt. | 100 |
| 34. | Ketchup łagodny/ pikantny. Bez konserwantów, zagęstników, polepszaczy, zawartość pomidorów 185g na 100g produktu gotowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności  | 450g | szt. | 90 |
| 35. | Koncentrat pomidorowy 30% , w słoiku, pasteryzowany. Bez sztucznych barwników i konserwantów. | 200g | szt. | 150 |
| 36. | Liść laurowy, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu | 500g | szt. | 2 |
| 37. | Lubczyk suszony | 1kg | szt | 2 |
| 38. | Majeranek, suszony, otarty, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu | 150g | szt. | 4 |
| 39. | Majonez, słoik, 70% tłuszczu, bez konserwantów. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu | 310ml | szt. | 20 |
| 40. | Makaron bezglutenowy świderek | 500g | szt. | 5 |
| 41. | Makaron kokardki | 400g | szt. | 150 |
| 42. | Makaron krajanka pięcio-jajeczny | 250g | szt. | 70 |
| 43. | Makaron literki, gwiazdki zacierka, łezki | 250g | szt. | 70 |
| 44. | Makaron łazanka | 500g | szt. | 60 |
| 45. | Makaron penne pióra | 400g | szt. | 60 |
| 46. | Makaron świderki | 500g | szt. | 60 |
| 47. | Mąka pszenna tortowa typ 450. | 1kg | szt. | 160 |
| 48. | Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej. | 1kg | szt. | 120 |
| 49. | Miód pszczeli wielokwiatowy naturalny, polski. | 1kg | szt. | 25 |
| 50. | Musli z owocami | 1kg | szt | 30 |
| 51. | Musztarda delikatesowa stołowa. | 185g | szt. | 10 |
| 52. | Napój kakaowy instant , w składzie: cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (20%), glukoza, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromat, witamina E, witamina C, tiamina, ryboflawina, witamina B6, niacyna, witamina B12, biotyna, kwas pantotenowy, kwas foliowy, węglan magnezu, węglan wapnia, tlenek cynku. | 600g | szt. | 30 |
| 53. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 100 % rafinowany, filtrowany na zimno, naturalne źródło kwasów omega3, witaminy E i K. | 1l | szt | 200 |
| 54. | Papryka mielona słodka, system utrzymania aromatu. | 500g | szt. | 4 |
| 55. | Pasztet drobiowy w słoiku. Skład: Mięso drobiowe (mięso z kur 18%, mięso z indyka 12%), podgardle wieprzowe, woda, wątroba wieprzowa, skórki drobiowe, skórki wieprzowe, bułka tarta (zawiera **gluten**), cebula suszona, sól, przyprawy | 200g | szt. | 70 |
| 56. | Pasztet sojowy  | 113g | szt. | 50 |
| 57. | Pieczywo lekkie żytnie  | 170g | szt. | 80 |
| 58. | Pieprz czarny mielony, system utrzymania aromatu. | 1kg | szt. | 1 |
| 59. | Pietruszka natka suszona | 1kg | szt. | 2 |
| 60. | Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości. | 1kg | szt. | 20 |
| 61. | Płatki owsiane górskie. | 500g | szt. | 80 |
| 62. | Przyprawa warzywna do potraw w składzie: Sól morska, suszone warzywa 32% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, SELER, pomidory, por, papryka, natka pietruszki), cukier, lubczyk, pieprz czarny, kurkuma, czosnek, koper. Nie zawiera glutenu. | 3kg | szt. | 8 |
| 63. | Rodzynki sułtańskie, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów. |   | kg | 6 |
| 64. | Ryż biały | 1kg | szt. | 80 |
| 65. | Ryż paraboliczny, suchy, bez połamanych ziaren i mączki. | 5kg | szt. | 20 |
| 66. | Soczewica czerwona, sucha nie połamana. |   | kg | 5 |
| 67. | Sos do spaghetti bolognese. Skład: Pomidory (109 g pomidorów użyto do wyprodukowania 100 g produktu), cebula, marchew, przecier z czosnku, przecier jabłkowy, cukier, skrobia modyfikowana ziemniaczana, olej rzepakowy, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, zioła (w tym bazylia), koncentrat czarnej marchwi, aromaty może zawierać seler. | 500g | szt. | 144 |
| 68. | Sól spożywcza warzona jodowana | 1kg | szt. | 50 |
| 69. | Śląskie oblaty tradycyjne słodkie. Skład: mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, mleko odtłuszczone w proszku. | 30g | szt. | 500 |
| 70. | Woda niegazowana. | 1,5lx6 | szt. | 400 |
| 71. | Ziele angielskie, całe, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu. | 1kg | szt. | 1 |
| 72. | Żelatyna spożywcza | 1kg | szt. | 1 |
| 73. | Żur - butelka, w składzie tylko: zakwas żytni, mąka razowa, czosnek. | 470g | szt. | 120 |

**Część 7: JAJA**

03142500-3 – jaja

• Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.

• Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** |
| 1. | Jaja kurze M | szt | 5000 |

**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. | Baton krojony | 0,4 kg | szt | 330 |
| 2. | Bułka grahamka  | 0,1 kg | szt | 500 |
| 3. | Bułka maślana duża | 0,1 kg | szt | 400 |
| 4. | Bułka maślana mała | 0,05 kg | szt | 800 |
| 5. | Bułka zwykła mała  | 0,05 kg | szt | 1600 |
| 6. | Bułka kajzerka 50g (bez posypki) | 0,05 kg | szt | 75 |
| 7. | Chałka krojona | 0,5 kg | szt | 290 |
| 8. | Chleb wieloziarnisty krojony  | 0,5 kg | szt | 585 |
| 9. | Chleb graham krojony  | 0,4 kg | szt | 50 |
| 10. | Chleb orkiszowy krojony  | 0,4 kg | szt | 200 |
| 11. | Chleb zwykły duży krojony | 1,0 kg | szt | 150 |
| 12. | Chleb żytni krojony | 0,4 kg | szt | 550 |
| 13. | Drożdżówka jabłko/ ser/ mak/ marmolada  | 0,05 kg | szt | 500 |
| 14. | Pączek z marmoladą 30g | 0,03 kg | szt | 250 |
| 15. | Rogal duży  | 0,1 kg | szt | 500 |
| 16. | Babeczka piaskowa 40g | 0,04 kg | szt | 625 |
| 17. | Chleb tostowy, krojony | 0,4 kg | szt | 40 |

**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. | Filet z makreli w pomidorach | 170g | szt. | 200 |
| 2. | Filety śledziowe w sosie pomidorowym | 170g | szt. | 180 |
| 3. | Łosoś wędzony |   | kg | 6 |
| 4. | Mintaj filet mrożony, bez skóry |   | kg | 40 |
| 5. | Miruna filet mrożony, bez skóry, 0% glazury |   | kg | 238 |

**Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)**

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

• Wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.

• Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.

• Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **nazwa asortymentu** | **opakowanie minimum/ waga minimum** | **j.m.** | **szacunkowa ilość w okresie umowy** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| 1. | Kluski na parze | opak. 400g | szt. | 210 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia
z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również
w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE,WĘDLINY:2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE:2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

Część 7: JAJA: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

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

Część 9: RYBY: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 7:00 do 8:00.

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

**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.

1. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
2. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole nr 1 w Mikołowie, ul. Żwirki i Wigury 29, 43-190 Mikołów.**
3. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
7. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
8. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Ewelina Więtczak,
e-mail: sekretariat@p1.mikolow.eu, intendent@p1.mikolow.eu
9. 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.
10. 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.
11. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
12. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
13. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
14. 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.
15. 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.
16. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
17. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
18. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
19. 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:
20. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
21. 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,
22. 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.),
23. 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.),
24. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
25. 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.),
26. 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.),
27. 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.),
28. 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.),
29. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
30. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
31. 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),
32. 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.),
33. 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.),
34. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).
35. 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.
36. 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.
37. 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.
38. 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.).
39. 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.
40. 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.
41. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
42. 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.